

OBTENÇÃO HIGIÊNICA DO LEITE: MONITORAMENTO MICROBIOLÓGICO DA ÁGUA, DOS EQUIPAMENTOS DE ORDENHA E DO LEITE DO TANQUE RESFRIADOR, EM PEQUENAS PROPRIEDADES LOCALIZADAS NO MEIO OESTE CATARINENSE.

Autores: Diogenes Dezen, Eliete Griebeler, Ester Schardong da Silva, Julia Canal, Marcella Zampoli Troncarelli, Ricardo Niemeyer, Rodrigo Pivatto,

Área: Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia

E-mail para contato: juliacanaal@gmail.com

Resumo:

Um dos fatores que afeta diretamente a qualidade do leite é a elevada prevalência de mastites nos rebanhos. Os equipamentos de ordenha e a água utilizada nos processos de higienização destes materiais podem atuar como fontes de contaminação bacteriana aos animais. O objetivo do presente estudo foi realizar o monitoramento microbiológico da qualidade da água, das teteiras e do leite do tanque resfriador em propriedades leiteiras de Concórdia-SC e região. Durante o período de agosto de 2016 a maio de 2017 foram visitadas mensalmente cinco propriedades contendo de 20 a 50 vacas em lactação. Foram colhidas amostras de suabes da superfície interna das teteiras, antes do início da ordenha; além de amostras de água utilizada na sala de ordenha, e amostras do leite do tanque resfriador. As amostras foram semeadas em ágar Plate Count, pela técnica de spread plate, em diluições seriadas (base 10), e posteriormente incubadas a 37°C em aerobiose, por 24 horas, para Contagem Bacteriana Total (CBT). Durante as visitas, os produtores foram orientados quanto aos adequados procedimentos higiênico-sanitários de ordenha. No total, foram processadas 286 amostras. Somente duas amostras de suabes de teteiras, de propriedades distintas, apresentaram isolamento microbiano, com 3 e 62 UFC.mL⁻¹, respectivamente. Em somente uma amostra de água de uma das propriedades, o CBT foi de 1 UFC.mL⁻¹. Já nas amostras de leite de tanque, os resultados de CBT (UFC.mL⁻¹) variaram da seguinte forma, respectivamente, nas cinco propriedades: 8-150; 2-12; 5-92; 9-40 e 10-35. Estes valores encontram-se dentro dos padrões exigidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com relação à qualidade do leite. Estes resultados estão diretamente relacionados à adequada qualidade da água utilizada para limpeza dos equipamentos de ordenha; assim como ao manejo correto de desinfecção das teteiras, como constatado nas propriedades avaliadas. Fato relevante é que, mesmo diante das condições satisfatórias de higiene de ordenha encontradas, ainda havia necessidade de pequenos ajustes no manejo. Ao longo do período do estudo, após as orientações técnicas fornecidas aos produtores e a implementação de melhorias, houve tendência à redução da CBT nas amostras de leite dos tanques resfriadores. Desta forma, concluímos que o presente estudo contribuiu para demonstrar que: 1) Nas propriedades avaliadas, a obtenção do leite ocorre de maneira higiênica. 2) Pequenas alterações de manejo são suficientes para reduzir os índices de CBT nas propriedades. 3) Os produtores apresentam-se receptivos às orientações técnicas fornecidas, demonstrando-se realmente preocupados em produzir leite com qualidade.

Palavras-chave:

Contaminação microbiológica, diagnóstico, equipamento de ordenha.