

A CONSTANTE BUSCA PELA QUALIDADE DO LEITE (*)

O leite bovino é um fluido composto por uma série de nutrientes sintetizados na glândula mamária, a partir de precursores derivados da alimentação e do metabolismo. O leite é um alimento de alto valor nutritivo, o qual oferece muitas possibilidades de obtenção de uma diversidade de produtos alimentícios; sendo

parte essencial da dieta na primeira fase de vida do ser humano e da maioria dos animais. Seu considerável valor se deve à sua composição, constituindo-se principalmente de proteínas (caseína e albumina), gordura, lactose (água, glicídios), sais

minerais e vitaminas. A soma destes elementos aliada aos agentes nutricionais do leite, são responsáveis por originar o sabor característico do mesmo.

Quando nos dirigimos ao termo qualidade aplicado ao leite, estamos nos referindo principalmente à qualidade da sua composição química e a qualidade higiênica. A qualidade higiênica é avaliada através do controle microbiológico, por meio da contagem total de micro-organismos (bactérias, leveduras ou fungos) e da CCS (Contagem de células somáticas). Este controle microbiológico avalia o risco que o leite pode apresentar para a saúde humana quando houver presença de micro-organismos patogênicos ou suas toxinas. Também nos indica a respeito do tempo de prateleira (tempo de conservação do leite), o qual é determinado pela

presença de micro-organismos da flora normal, não patogênica. Quando estes micro-organismos estiverem em presença elevada, ocorrem modificações nas propriedades nutritivas e no seu sabor.

O leite é um meio ideal de cultura para o crescimento de bactérias e outros micro-

organismos, devido a sua característica de riqueza em nutrientes, bem como a alta quantidade de água e o pH próximo à neutralidade; sendo assim muitas destas bactérias encontram condições ideais de multiplicação, aonde irão se multiplicar e atingir uma elevada população.

Sabe-se então que a manipulação e o resfriamento do leite são condições básicas para manter a qualidade do mesmo. Vale ressaltar que o resfriamento não eleva a qualidade do leite, mas apenas a conserva. Portanto, o produtor deve procurar manter uma higiene total de seus animais, ou seja, úberes limpos e sadios, ordenha limpa, limpeza e desinfecção de tetos e equipamentos de ordenha e outros utensílios que estejam em contato com o leite, além disso, devem-se desprezar os três primeiros jatos. Essas e outras são medidas indispensáveis para buscar a máxima qualidade no leite fornecido ao mercado consumidor.

Acredita-se que o leite retirado durante uma ordenha higiênica possua uma baixa quantidade de germes, aliando-se ao resfriamento que vai limitar a multiplicação de bactérias; o

crescimento bacteriano pode ser controlado resfriando o leite a 4°C, o mais rápido possível após a ordenha, e mantendo-o nesta temperatura durante o transporte e estocagem. Somando-se todos estes cuidados é possível permitir a manutenção da qualidade do leite por um período mais prolongado.

Embora os processos pelos quais passa o leite, ou seja, pasteurização, esterilização e ultrapasteurização (UHT), sejam todos muito eficientes para a destruição dos micro-organismos

presentes no leite, nenhum deles será capaz de melhorar a qualidade de um leite demasiadamente contaminado, evidenciando a importância nos cuidados a serem tomados com a qualidade do leite ordenhado na propriedade e fornecido ao laticínio.

Continua na próxima edição.

(*) Med. Vet. Lucilene Schiefelbein
Resp. Tec. Agropecuária Campo & Cia

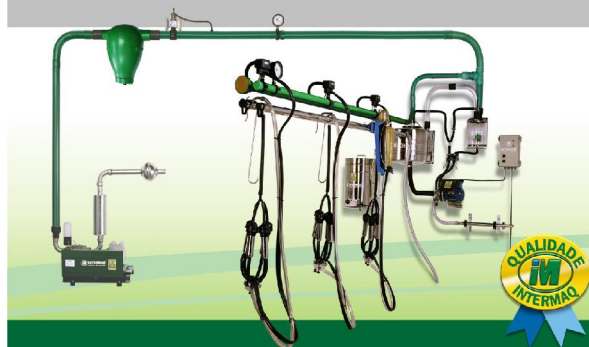
“ Vale ressaltar que o resfriamento não eleva a qualidade do leite, mas apenas a conserva. ”



UTILIZE EQUIPAMENTOS REAFRIO
E TENHA O TEMPO A SEU FAVOR.

UMA VIDA
MUITO MAIS
COMPLETA

Reafrio
TECNOLOGIA PARA O LEITE
www.reafrio.com.br



Ordenhadeiras Canalizadas

A mais equilibrada relação custo/benefício

Maior eficiência na ordenha, produção de leite mais higiênica, melhor saúde do úbere e redução com custo de mão de obra.

INTERMAQ
sistemas de ordenha

Av. Brasil, 1122 - Porto Alegre - RS - Brasil - Fone: (51) 3061.1808

E-mail: intermaq@intermaq.com

www.intermaq.com