

Qualidade do leite

Higiene na ordenha

Pesquisa da Esalq indica contaminação do leite cru em Piracicaba, Brotas e Pirassununga

ADRIANA FEREZIM

Da Gazeta de Piracicaba

adriana.ferezim@gazetadepiracicaba.com.br

Uma pesquisa desenvolvida na Escola Superior Luiz de Queiroz (Esalq/USP) revelou que 70% do leite cru coletado em três usinas de Piracicaba, Brotas e Pirassununga estava contaminado com micro-organismos, continha alto grau de coliformes totais e fecais. O problema ocorre pela deficiência na ordenha e não traz risco à saúde do consumidor, conforme o orientador do estudo, professor Ernani Porto, professor do laboratório de higiene e laticínios do curso de Ciências dos Alimentos da universidade.

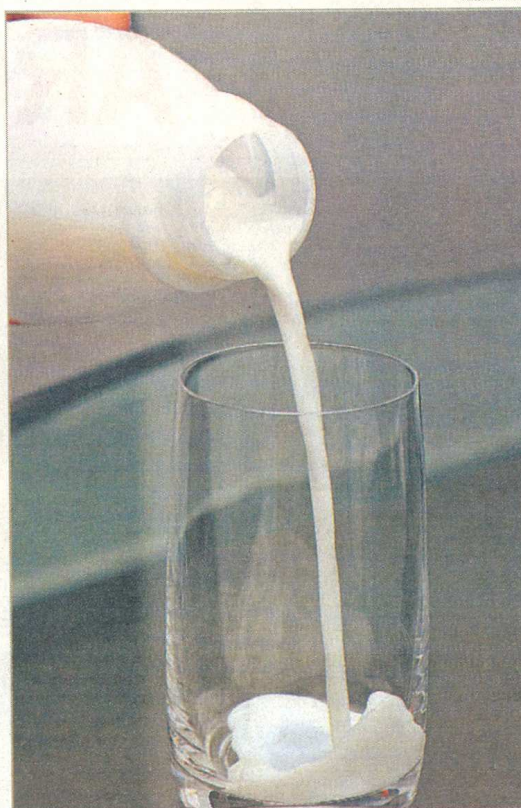
"O consumidor brasileiro tem preferência pelo leite longa vida, que tem reduzida a quantidade

de bactérias presentes no leite cru no processo de pasteurização no laticínio. O maior prejuízo fica para a usina, que tem mais perda na produção de queijos e outros produtos, que podem agregar mais valor ao leite. Essa perda irreparável é causada pela má qualidade do leite cru".

Segundo ele, o mercado poderia oferecer um leite com mais qualidade se o processo na ordenha da vaca tivesse mais higiene, limpeza no ambiente e todos os produtores seguissem a Instrução Normativa 51 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece critérios para a produção e qualidade do leite.

"Para ordenhar a vaca, ou a pessoa utiliza uma água que não é limpa, um pouco barrenta, ou se faz uso de água limpa, seca o úbere da vaca com um pano sujo, quando o correto é utilizar uma toalha descartável. No caso da coleta mecânica, o equipamento não é higienizado de forma adequada", informou o professor.

A pesquisa foi desenvolvida entre 2009 e 2010 e coordenada pela pesquisadora Tarsila Mendes de Camargo, que concluiu a tese no final do ano passado. A escolha das três cidades foi por serem municípios com produção de leite e estarem geograficamente próximas da Esalq. Foram avaliados três laticínios, um de cada município e os seus fornecedores, num total de 75 fazendas. O resultado encontrado



No leite longa vida, a quantidade de bactérias é reduzida

no leite cru, foi que em 77,3% delas apresentaram condições in-

satisfatórias de produção de leite, higienização de equipamen-

tos e infraestrutura.

●PRODUTOR. O professor afirmou que falta compreensão do produtor para a prática correta da ordenha. "Tem produtor que é bom e entre eles encontramos quem faz um trabalho excelente e alguns que estão se equipando e mostram esforço em melhorar. O problema é que o leite bom é misturado com o de má qualidade na usina. Identificamos também, que alguns não mantêm uma regularidade de qualidade. Produz um leite bom por um período e em outro o alimento não tem o mesmo padrão".

A IN 51 orienta que o processo de produção de leite tenha limpeza e que o leite seja refrigerado ainda na fazenda a 4º graus centígrados com objetivo reduzir o desenvolvimento de micro-organismos. "Essa medida, com o tempo, pode significar o fim do leite tipo B. Porque o leite cru A, que é o que tem mais qualidade, tem essa classificação porque já é armazenado refrigerado na fazenda e o tipo C, praticamente está extinto com o surgimento do leite longa vida", comentou.

Para o professor, o estudo indica que o país - que tem plano de aumentar a produção e a exportação de leite - ainda tem um longo caminho a percorrer em relação à orientação dos produtores. "O Brasil é praticamente autossuficiente e tem potencial de exportação, mas tem de melhorar a produção, a qualidade e reduzir as perdas".