



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

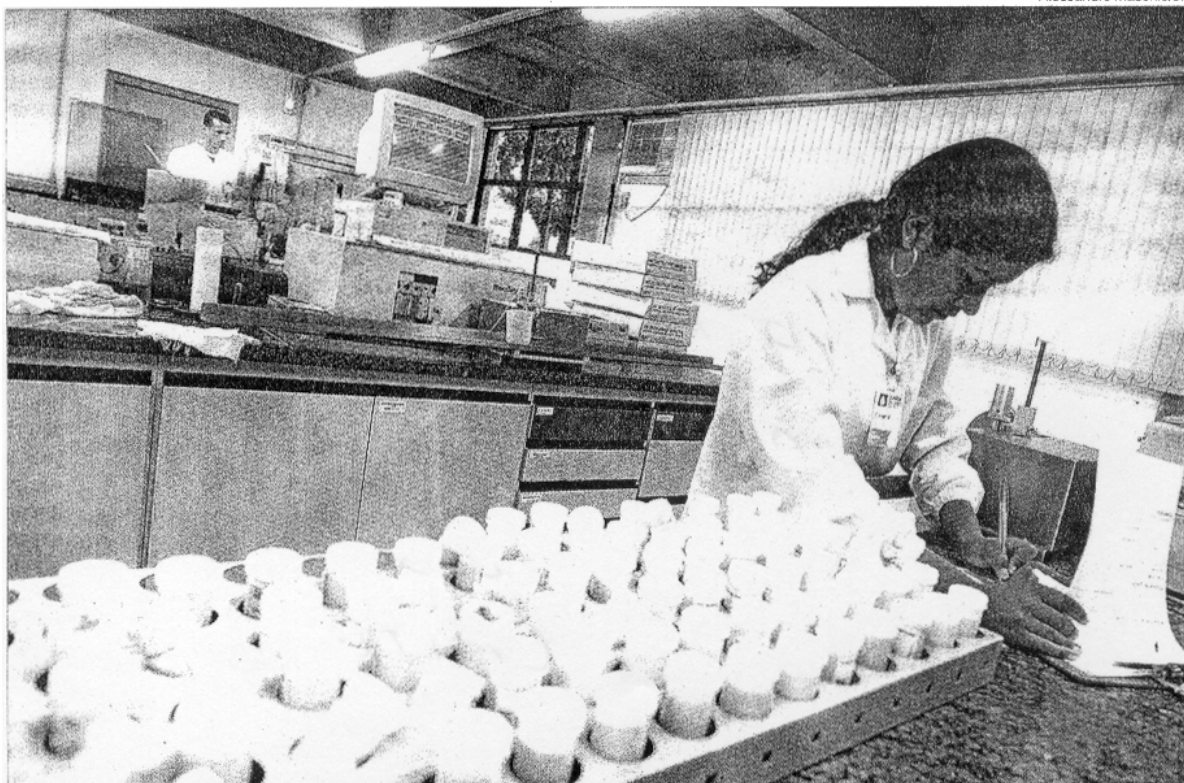
Veículo: Jornal de Piracicaba

Data: 11-11-07 (domingo)

Caderno/ Páginas: Capa e Cidades / A-9

Assunto: Clínica do Leite

Alessandro Maschio/JP



**PESQUISA** Cinara Regina Gomes Lima, do laboratório da Clínica do Leite da Esalq, analisa amostras do produto que, in natura, tem alta quantidade de bactérias. O engenheiro Paulo Fernando Machado diz que a qualidade sanitária do nosso leite é boa. ► **PÁGINA A-9**

# Alta quantidade de bactérias é maior problema do leite

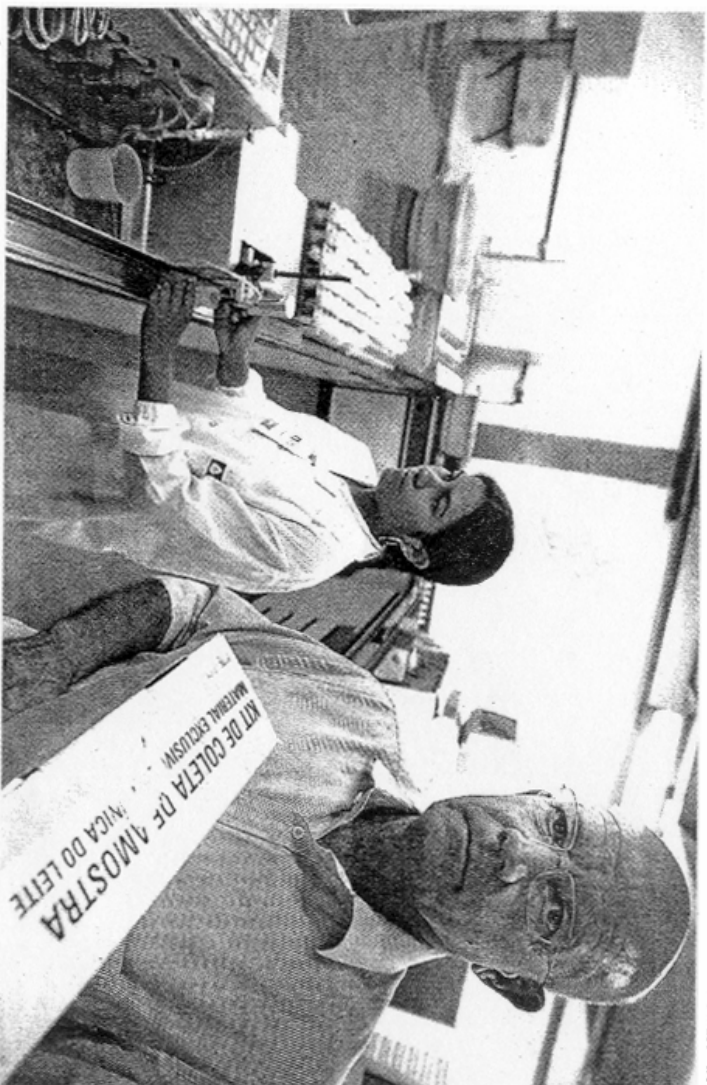
*Alerta é do engenheiro agrônomo Paulo Fernando Machado, coordenador da Clínica do Leite*

**RODRIGO GUIDI**

[guidi@pjournal.com.br](mailto:guidi@pjournal.com.br)

**A** adição de produtos químicos como soda cáustica e peróxido de hidrogênio (água oxigenada) no leite longa-vida não é o que pode causar mal à população, mas sim a alta quantidade de bactérias encontrada na matéria-prima (leite in natura) que motivou a adulteração, de acordo com o engenheiro agrônomo Paulo Fernando Machado, coordenador da Clínica do Leite da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), que afirma que o consumo do leite adulterado não é recomendado.

Criada pelo Departamento de Zootecnia da escola para prestar serviços de controle e organização da produção leiteira do Brasil, a clínica realiza hoje mais de 35 mil análises mensais e é um dos sete laboratórios do país credenciados pelo Ministério da Agricultura.



Assessoria Machado/JP

## **ANÁLISE**

*Machado mostra kit de coleta de amostras de leite utilizado pela clínica da Esalq*

Segundo Machado, a adulteração do leite ocorrida em cooperativas do sul de Minas Gerais nos meses passado pode ter duas razões distintas. "No caso específico desta fraude, foi colocado que havia a adição no leite do soro de queijo mais os dois produtos (soda cáustica e água oxigenada). A colocação do soro de queijo acontece porque ele é de graça e quando misturado no leite, você diminui o custo do produto aumentando o volume, tendo aí uma vantagem econômica. É a mesma coisa de você batizar com "bustivel", diz.

O agrônomo fala ainda sobre um segundo tipo de fraude, classificada por ele como "fraude sanitária". "Ela acontece quando se compra um leite de má qualidade, com alta concentração de bactérias, que deveria fazer com que o produto fosse destinado para a produção de sabão e ração animal, mas isso traria uma perda de dinheiro bastante grande para o produtor e a cooperativa, então eles acrescentam os produtos químicos e vendem o leite para indústria como se ele fosse bom." O coordenador da clínica explica que a água oxigenada mata

ou inibe o crescimento das bactérias, mas reduz o pH do leite. "Para que a indústria não perceba, se adiciona a soda cáustica, que reequilibra o pH e a análise não detecta as bactérias que foram mortas com a água oxigenada", diz. Machado afirma que a adição dos produtos acontece antes de sua industrialização, quando o

## **Segundo ele, problema motiva adulteração do produto**

leite é aquecido a altas temperaturas, processo que elimina todas as bactérias. "Após o processamento, a água oxigenada é transformada em água e oxigênio e a soda em sal e água, mas eles foram adicionados a uma leite de má qualidade, com alta quantidade de bactérias, que podem conter toxinas e são elas que podem causar mal às pessoas", diz.

Segundo o agrônomo, os primeiros consumidores podem avaliar a qualidade do leite consumido por meio de sua cor, sabor e cheiro (leia nesta página). "A qualidade sanitária do nosso leite é boa, a população pode tomar que não vai fazer mal, só que não é a mesma coisa de você tomar, por exemplo, o leite americano.", diz.

## **Como avaliar produto**

O coordenador da Clínica do Leite da Esauq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), Paulo Fernando Machado, afirma que os consumidores podem avaliar a qualidade do leite consumido analisando seu sabor, cor e cheiro.

Segundo Machado, o leite de boa qualidade não possui cheiro e tem uma coloração característica. "Quando você cheira o leite frio, ele não deve apresentar cheiro algum. Ao esquentar o leite em uma panela, o vapor não pode ter cheiro. Se tiver, isso é um indicativo de que o leite tem uma concentração de bactérias acima da normal. A cor tem que ser branca opaca, se for meio azulada, amarelada, é um mau indicativo. Ele fica meio azulado quando se tira a gordura ou quando há um crescimento grande de bactérias, que diminuem a quantidade de sólidos existentes dentro dele. Nesses casos, o consumidor deve trocar a marca consumida", diz.

Com US\$ 1,5 milhão em equipamentos e 29 profissionais, a clínica analisa amostras de leite de pelo menos 250 cooperativas, laticínios ou indústrias brasileiras. "Eles captam leite de mais ou menos 35 mil fazendas localizadas nos Estados de São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso e Paraná."

Machado afirma que o leite brasileiro registra, em média, a presença de 600 mil bactérias por mililitro, enquanto que nos Estados Unidos esse número é de 25 mil bactérias por mililitro. "Essa diferença ocorre por causa da higiene com que o leite é ordenhado e manipulado e a temperatura na qual ele é armazenado", diz.

O agrônomo afirma que apesar de as bactérias morrem durante o processamento do leite, a alta quantidade encontrada na matéria-prima interfere na qualidade final do produto. "Por isso o leite norte-americano é mais saboroso e consistente que o nosso."