

Leite: qualidade desde o campo

Higiene dos utensílios, das vacas e do ordenhador garantem um produto limpo e “à prova” de soda cáustica e água oxigenada

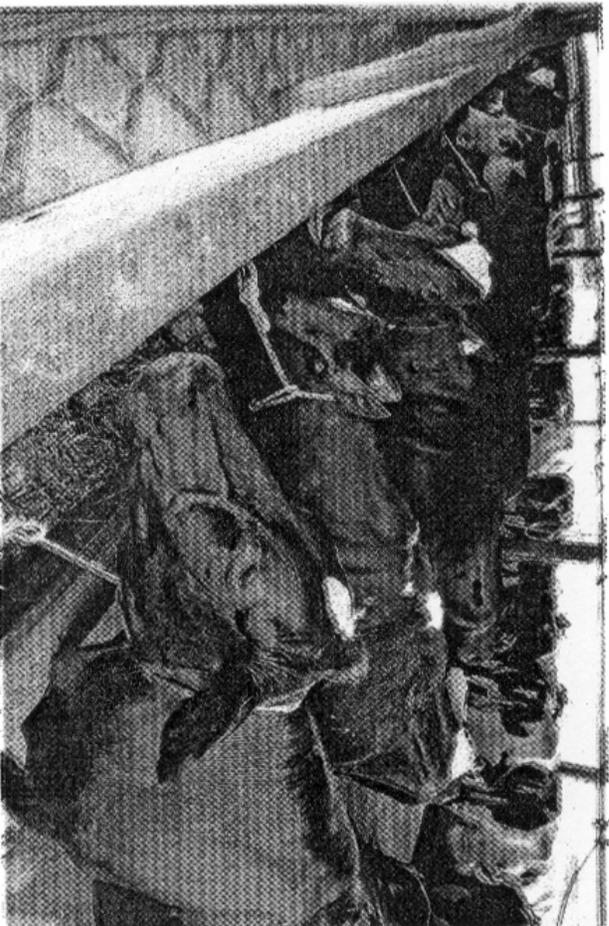
Niza Souza

A fraude no leite longa-vida detectada em duas cooperativas de produtores, denunciada pelo Ministério Público Federal, abriu uma discussão em todo o setor sobre a qualidade do leite produzido no Brasil. Apesar da melhora do produto, a partir da adoção da Instrução Normativa (IN) 51, que estabelece novos parâmetros de qualidade, ainda há muito o que fazer, principalmente no campo.

Não adianta fazer nenhum tipo de tratamento térmico ou químico, porque isto só disfar-

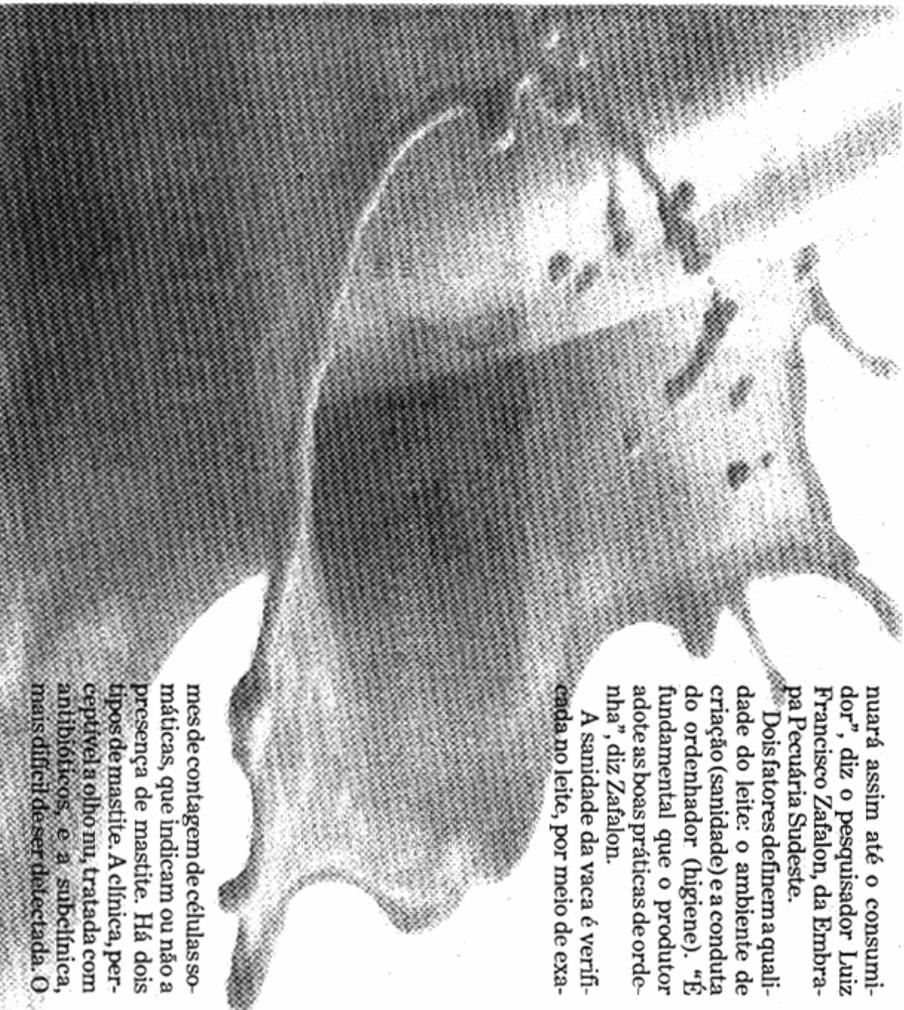
ça a má qualidade do produto, afirmam os pesquisadores. “A adição de soda cáustica e água oxigenada, como foi denunciado, só mascara a qualidade do leite e aumenta o tempo de prateleira. Não se faz este tipo de adulteração num leite com boa qualidade higiênica”, diz o chefe do Departamento de Zootecnia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), Paulo Machado.

Ele explica que a falta de higiene na ordenha e a má refrigeração propiciam a proliferação de bactérias, que produzem ácido lático, que muda o sabor do leite. A água oxigenada inibe o crescimento de bactérias e a soda cáustica aumenta o pH do leite, baixando a acidez. “Mas isso não melhora a qualidade, que é definida na propriedade. Se sair da fazenda com má qualidade, conti-



FOTOS DE PAULO LIEBERT/AE

MANEJO CORRETO - Rebanho deve passar constantemente por testes de mastite



nuará assim até o consumidor”, diz o pesquisador Luiz Francisco Zafalon, da Embrapa Pecuária Sudeste.

Dois fatores definem a qualidade do leite: o ambiente de criação (sanidade) e a conduta do ordenhador (higiene). “É fundamental que o produtor adote as boas práticas de ordenha”, diz Zafalon.

A sanidade da vaca é verificada no leite, por meio de exa-

mnóstico pode ser feito com o teste CMT, simples e eficaz. “É recomendável fazê-lo mensalmente em todos os animais em lactação”, orienta Zafalon.

Já a higiene do ordenhador é verificada com o exame de contagem bacteriana, que mede o nível de unidades formadoras de colônia (UFC). De acordo com a IN 51, é permitido até 1 milhão de células somáticas e de UFC por mililitro de leite. Estes índices serão reduzidos gradualmente. Até julho de 2008, deve cair para para 750 mil e, a partir de 2011, para 400 mil de células somáticas e 300 mil UFC.

PEQUENOS

No Brasil, a maioria dos produtores é pequena, com rebanho abaixo de 30 animais. Cerca de 90% produzem até 200 litros/dia e 80% ordenham manualmente. Um experimento feito pela Embrapa Gado de Leite, em sete Estados, mostrou que a simples adoção de algumas práticas de higiene na ordenha manual podem reduzir consideravelmente a contagem bac-

teriana no leite. Com o resultado do experimento, a Embrapa lançou um kit de ordenha manual, lançado em setembro.

O chefe-adjunto da unidade, Marne Moreira, conta que foram coletadas e analisadas amostras de leite coletado normalmente pelo produtor e depois com a instalação do kit. “A média de 220 mil UFC por mililitro de leite caiu para 37 mil UFC”, diz. “Quanto menos contato com o leite, melhor. Por isso a tendência é ter um leite de melhor qualidade com a ordenha mecânica. Mas mostramos ao produtor que ele pode produzir, com um baixo custo, um leite de boa qualidade.”

A indústria oferece equipamentos menores e mais baratos, para pequenos. Uma ordenhadeira mecânica tipo balde ao pé custa R\$ 5 mil e atende de 15 a 20 animais. É um resfriador pequeno, de 500 litros, custa cerca de R\$ 10 mil. As regras de higiene também servem para a ordenha mecânica, diz Zafalon, “pois equipamentos com resíduos contaminam toda a produção”. ●