

Como o programa de qualificação do produtor pode melhorar a qualidade do leite cru refrigerado.

Autor(res)

Rafael Fagnani
Giovanna Ferreira Dos Santos
Jullyana Bissoli Cividini
Ana Paula Kuller Zanoni
Aline Romano Cunha

Categoria do Trabalho

2

Instituição

UNOPAR / ANHANGUERA - ARAPONGAS

Introdução

A cadeia do leite no Brasil busca melhorar a qualidade desde 2002. Apesar dos esforços em atender aos novos padrões, o treinamento dos produtores em manejo sanitário de ordenha é um desafio. Em 2018, o MAPA publicou novos padrões exigindo maior profissionalismo e melhorias nas relações entre os envolvidos (BRASIL, 2018a; BRASIL, 2018b).

Manter a CBT e a CCS do leite cru abaixo dos limites legais ainda é desafiador para os produtores (STRÖHER et al., 2023).

Pesquisas nas propriedades leiteiras identificando os fatores que influenciam na conformidade são essenciais. Estes estudos auxiliam o desenvolvimento da atividade e cumprem a legislação, produzindo leite de alta qualidade para o mercado e consumidores. O compromisso com a excelência é uma missão compartilhada, envolvendo toda a cadeia produtiva, entidades governamentais e a sociedade, visando um setor leiteiro sustentável e competitivo.

Objetivo

Comparar a CCS, a CBT e a composição físico-química do leite cru no trimestre anterior e posterior à implantação do programa de qualificação;

Avaliar o efeito do treinamento nos índices de conformidade de CBT, de CCS e dos parâmetros da composição centesimal;

Material e Métodos

O laticínio no Alto Uruguai, Rio Grande do Sul, coleta mensalmente amostras de leite cru de 400 produtores para análises de CBT e CCS. Após o Programa de qualificação do produtor em março de 2022, com visitas técnicas e orientações, CBT diminuiu 38% e CCS reduziu 12% devido ao manejo. O treinamento dobrou a proporção de produtores em conformidade com a IN 77 para CBT. Recomendam-se visitas personalizadas aos produtores em

desconformidade. O treinamento contínuo é crucial para garantir práticas adequadas, promovendo uma indústria leiteira sustentável. A busca pela excelência é um esforço conjunto. O teste de Mann-Whitney avaliou o efeito do treinamento na qualidade do leite. O impacto nos índices de conformidade de CBT e CCS foi analisado por meio do teste de qui-quadrado. O índice de conformidade é obtido dividindo produtores dentro dos parâmetros exigidos pela IN 77 pelo número total, multiplicando por 100.

Resultados e Discussão

As medições de CBT e CCS após o treinamento mostraram resultados significativos ($p < 0,05$). A CBT diminuiu 38%, enfatizando a importância das boas práticas de higiene. Já a CCS reduziu 12%, devido ao manejo de animais doentes e tratamento eficaz de mastites. A proporção de produtores que atendem aos critérios da IN 76 para CBT dobrou, indicando progresso. Visitas personalizadas para produtores em desconformidade são recomendadas para fornecer suporte adicional. O treinamento contínuo é crucial para garantir práticas adequadas de manejo e higiene, promovendo uma indústria leiteira sustentável e confiável. A busca pela excelência é um esforço conjunto de produtores, especialistas e autoridades reguladoras para oferecer produtos lácteos de alta qualidade e segurança aos consumidores.

Conclusão

Conclui-se que o treinamento dos produtores em relação às boas práticas de ordenha foi eficiente na melhoria da qualidade do leite cru, principalmente quando analisa-se a CBT. Para que a qualidade do leite se mantenha, são essenciais a realização de treinamentos periódicos.

Agência de Fomento

FUNADESP-Fundação Nacional de Desenvolvimento do Ensino Superior Particular

Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa 76 de novembro de 2018. Aprova os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A. Diário Oficial da União, Seção 1, 30 de novembro de 2018a, Seção 1, p.9.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa 77 de novembro de 2018. Estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. Diário Oficial da União, Seção 1, 30 de novembro de 2018b, Seção 1, p.10.

STRÖHER, Jeferson Aloísio et al. Avaliação socioeconômica e parâmetros de qualidade do leite cru refrigerado de pequenas propriedades leiteiras do Vale do Taquari, RS. Cadernos de Ciência & Tecnologia, v. 40, p. 27206, 2023.