

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

Autor(res)

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

Categoria do Trabalho

Iniciação Científica

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.