

# 12º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO DA UEMG

## MELHORIA DA QUALIDADE DE PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS COMERCIALIZADOS EM FRUTAL/MG

Lucio Martins Costa

Email para contato: lucio.costa11@hotmail.com

Palavras chave: MELHORIA QUALIDADE, PRODUTOS LÁCTEOS, ARTESANAL

### JUSTIFICATIVA

A presença de microrganismos no leite e/ou nos seus derivados se dá através estado de saúde do animal, do ambiente de ordenha, manipulação incorreta, uso de utensílios impróprios, má higienização e/ou por medidas de armazenamento e transporte inadequados dos mesmos. O sistema agro-industrial do leite é de grande importância para a sociedade, assim como para a economia do país, já que a atividade é praticada em todo o território nacional em mais de um milhão de propriedades rurais e, somente na produção primária, gera acima de três milhões de empregos e agrega mais de seis bilhões ao valor da produção agropecuária nacional (GUERREIRO et al., 2005).

O Município de Frutal localiza-se na região oeste do Estado de Minas Gerais, também denominada Triângulo Mineiro, região tipicamente leiteira, sendo um dos setores responsáveis pela movimentação da economia da região.

### OBJETIVO

Orientar produtores rurais da região de Frutal/MG sobre a qualidade microbiológica de produtos lácteos, visando à melhoria da qualidade dos produtos e a segurança alimentar. Discutir junto aos produtores e demais interessados, sobre: princípios de higiene, fisiologia da lactação, funcionamento e manutenção do equipamento de ordenha, manipulação de alimentos, boas práticas de fabricação, armazenamento e qualidade dos alimentos.

### METODOLOGIA

Para este trabalho de extensão foi utilizado como amostra os produtores rurais da micro região de Frutal MG. Em todas as comunidades rurais previamente escolhidas foi realizado treinamento teórico através de palestras, com informações quanto aos cuidados higiênicos durante a ordenha e manipulação e também sobre as boas práticas na produção de alimentos. Os produtores também tiveram treinamento prático através de aulas práticas, onde foram orientados sobre higienização e manipulação de alimentos e utensílios, gerando segurança no alimento ofertado.

### PARCERIAS

Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento da Prefeitura Municipal de Frutal, EMATER, CVT.

### AVALIAÇÃO

Com as palestras realizadas aos produtores rurais, já estão sendo observadas melhorias em seus produtos lácteos. Os produtores viram o quanto é importante pasteurizar o leite, higienizar o local de produção e utilização de refrigeração para os produtos. Pode-se citar como um ponto muito positivo o fato de que sempre após cada palestra os produtores sempre procuram o palestrante para obter mais informações sobre o assunto.

### REFERÊNCIAS

GUERREIRO, PAOLA KIARA, Márcia Regina Fragoso Machado, Gilberto Costa Braga, Eliane Gasparino, Alexandra da Silva Martinez Franzener Qualidade microbiológica de leite em função de técnicas profiláticas no manejo de produção. Ciênc. agrotec., Lavras, v. 29, n. 1, p. 216-222, jan./fev. 2005.

# 12º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO DA UEMG