

NOME: RÉGILA DA SILVA FIDÉLIS

TÍTULO: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE PRODUZIDO EM PASSOS E SÃO JOÃO BATISTA DO GLÓRIA – MG, DE ACORDO COM OS PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELA NORMATIVA Nº 51 E 62 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

AUTORES: ODILA RIGOLIN DE SÁ, RÉGILA DA SILVA FIDÉLIS, RÉGILA DA SILVA FIDELIS, BRENDA COIMBRA SILVA, NORIVAL FRANÇA, KEYLA CRISTIANE PEREIRA ESPER

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAEx

PALAVRA CHAVE: Leite. Fraude. Mastite

RESUMO

O presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade do leite cru produzido em duas propriedades leiteiras em Passos e São João Batista do Glória, MG e auxiliar o produtor a atender a Instrução Normativa nº 51/2002 e 62/2011. O estudo foi realizado em duas propriedades. A propriedade: (A) circuito fechado-fosso produtora de 700 litros/dia, Passos; (B) circuito fechado-fosso produtora de 11.000 litros/dia de leite, São João Batista do Glória-MG. As coletas foram realizadas, de abril a agosto de 2014, mensalmente, foram coletadas 9 amostras de leite direto do tanque e 32 amostras retirado direto das vacas. As amostras foram coletadas em frascos esterilizados contendo conservante e encaminhadas para análises no Laboratório de Análises Ambientais e Produtos Alimentícios, na FESP/UEMG. Os parâmetros realizados foram pH, acidez titulável, densidade, teste do extrato seco desengordurado, amido, redutase, teste do álcool, glicomacropéptido, índice de Refração, Contagem de Celulas Somáticas, gordura, proteínas, lactose e sólidos totais, coliformes, Contagem Bacteriana Total. Os resultados das análises foram comparados aos parâmetros da Normativa 51-62. Foram elaborados laudos e orientações técnicas de higiene sanitária aos produtores de leite. Na propriedade (A) todas as análises encontraram dentro dos valores estabelecidos nas normativas. Na propriedade (B), os resultados de gordura do leite coletadas no tanque, apresentou valor baixo no mês de maio, com o valor de 1,70g/100g, sendo que 3,0g/100g é o mínimo permitido pela legislação. Nos meses de maio e junho a CBT esta acima do permitido que é de 100.000 UFC/mL, refletindo a higiene do animal e equipamento do leite. Foi observada presença de coliformes em 100% das amostras de leite nas propriedades A e B, indicando falta de controle higiênico. Com os resultados obtidos em relação aos parâmetros analisados, conclui que o leite produzido na propriedade leiteira B não atende as normativas vigente.