

RESUMO

BASTOS, Letícia Ricieri. **Qualidade de Leite Cru Refrigerado e Pasteurizado de Unidades de Produção Familiares do Sul do Espírito Santo em 2015 e 2016**. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Alegre – ES. Orientador: Prof. Dr. Joel Camilo Souza Carneiro. Coorientadora: Profa. Dra. Patricia Campos Bernardes.

A pecuária de leite é uma atividade importante no Brasil e no Espírito Santo. As pequenas propriedades fornecem 80% da produção estadual. Haja vista a importância do agronegócio do leite e os problemas relacionados à sua qualidade no país, o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa) aprovou a Instrução Normativa (IN) nº 51 em 2002. Mesmo com adoção dessas medidas, o leite ordenhado em condições inadequadas de higiene pode apresentar alta contaminação por bactérias mesófilas aeróbias e psicrotóxicas. Em dezembro de 2011 o Mapa publicou a IN nº 62 que alterou alguns artigos da IN nº 51, estabelecendo novos prazos para a redução de CBT (contagem bacteriana total) e CCS (contagem de células somáticas). O trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade do leite produzido em unidades de produção familiares, no sul do Espírito Santo, em relação às exigências da IN 62/2011 do Mapa e outros parâmetros de qualidade. Um total de 29 tanques comunitários distribuídos em 13 municípios do sul do estado foram avaliados. Questionários foram aplicados aos responsáveis pelos tanques e a 122 produtores que os utilizam. Foram realizadas três coletas de leite cru refrigerado nos tanques, totalizando 87 amostras, para realização das análises: CBT, CTP (contagem total de psicrotóxicos), alizarol 72%, acidez titulável, densidade, gordura, EST (extrato seco total), ESD (extrato seco desengordurado), CCS e pesquisa de resíduos de antibióticos. Coletou-se 6 amostras de leite pasteurizado no mercado para verificar atendimento da RDC nº 12/2001 da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Após avaliação das respostas dadas pelos responsáveis pelos tanques, constatou-se que: 45% não haviam sido treinados; 7% dos tanques não mantinham resfriamento ligado 24 horas; em 25% não era realizada análise antes de adicionar o leite ao tanque; 55% não realizavam sanitização do tanque; em 10,3% a água era proveniente de rio/córrego. Falhas nos procedimentos realizados pelos produtores também foram identificadas:

57% não faziam a limpeza do local da ordenha; o teste da caneca era realizado diariamente por apenas 27%; a lavagem dos tetos não era feita por 57%; pré e pós-*dipping* era realizado por somente 16%; 44% não tratavam a mastite; a água utilizada em 9% das propriedades era de rio/córrego. Dos tanques analisados, 41% apresentaram valores para as três coletas fora do padrão para CBT. Para CTP, nenhum dos tanques apresentou as três contagens fora do valor máximo considerado (5,7 log UFC/mL). Na acidez titulável, todas as médias dos tanques apresentaram resultado dentro do padrão. Para densidade relativa, 3% dos tanques apresentaram valores fora do padrão. Todos os tanques e amostras atenderam a legislação em relação ao teor de gordura. Para ESD, 90% dos tanques apresentaram-se fora do padrão. Em relação a CCS, 17% dos tanques apresentaram valores fora do padrão para as três contagens. Nenhuma amostra de leite cru apresentou presença de resíduos de antibióticos. Todas as amostras de leite pasteurizado estavam dentro do padrão. A fim de que o leite atinja os padrões aceitáveis pela legislação, recomenda-se a implementação de programas de treinamento para melhor instrução dos envolvidos na cadeia produtiva.