



PRODUTOR, VOCÊ JÁ SE ADEQUOU ÀS IN 76 E 77?

Nas próximas páginas você encontra **tudo** o que precisa saber para ficar **por dentro** e melhorar ainda mais a **qualidade do seu leite**

Boa leitura e aprendizado

Projeto de Extensão: Perfil da Produção de Leite em Busca da Melhoria da Qualidade



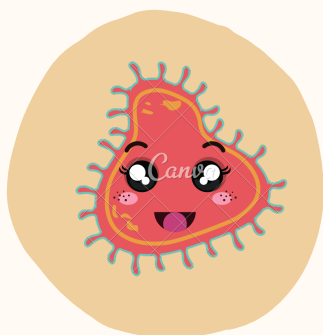
LACQSA
Laboratório de Controle de Qualidade e
Segurança de Alimentos

REGRAS ESTABELECIDAS



O leite deverá ser mantido a **no máximo 4°C** em sua propriedade até o momento da coleta pelo caminhão

O **teste do alizarol** continuará sendo aplicado e caso acuse coagulação, o leite **não** poderá ser coletado



A contagem bacteriana total **não** poderá ultrapassar **300.000 UFC/mL**, bem como a contagem de células somáticas deverá ser **inferior a 500.000 células/mL**

Lembre-se que **3 meses seguidos de resultados de CBT e CCS acima do permitido** podem retirá-lo da produção



Não é permitida a contaminação do leite por **resíduos antibióticos**, nem a adição de **substâncias fraudulentas**, como água, álcool, formol, entre outras



PARÂMETROS DE QUALIDADE



O seu laudo mensal deverá seguir os seguintes parâmetros



Teor de **gordura** do leite maior que **3%**;

Proteína e lactose do leite maiores que **2,9%** e **4,3%**, respectivamente

Os **sólidos totais** do leite deverão ser maiores que **11,4%**, dentre eles, os **sólidos não gordurosos** correspondem a **8,4%**

Qualquer leite que apresentar **alterações visíveis** não será coletado pelo transportador



Não se esqueça que a **adição de água** ao leite **altera seu índice crioscópico**, o qual deverá ser entre **-0,512°C** a **-0,536°C**

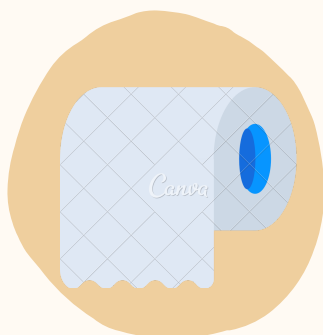
A **densidade** do leite deve estar entre **1,034** e **1,08**; a **adição de adulterantes** altera esses valores

Vale lembrar que para atender às exigências das IN 76 e 77, você, produtor, deve realizar uma boa rotina de ordenha



Limpeza e desinfecção dos utensílios de ordenha e do próprio ordenhador

Teste da caneca de fundo escuro para detectar casos de mastite clínica



Lavagem dos tetos (apenas se estiverem muito sujos) e secagem com papel toalha

Aplicação do pré e pós-*dipping* para desinfecção

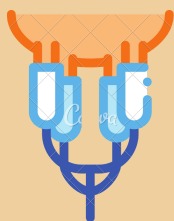


Você poderá usar iodo 0,5% ou cloro 2% para o pré-*dipping* e iodo 1% para o pós-*dipping*



Tratamento dos casos clínicos de mastite

Vale lembrar que para atender às exigências das IN 76 e 77, você, produtor, deve realizar uma boa rotina de ordenha



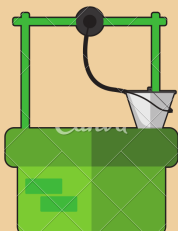
Separar as vacas que estão doentes e sendo tratadas com antibiótico (ordenhá-las por último)

Descarte adequado do leite com resíduos de antibiótico



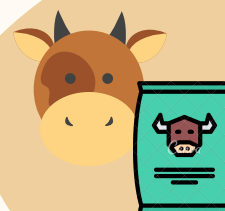
Resfriamento do leite em até 4°C 3 horas após a ordenha, no máximo

Manutenção periódica do equipamento de ordenha e do tanque de refrigeração



Utilizar água de boa qualidade

Alimentar as vacas após a ordenha para evitar que elas deitem



VOCÊ SABIA?

A CCS é o melhor indicador de **mastite** em um rebanho leiteiro

Um rebanho com **baixa CCS** possibilita ao produtor:

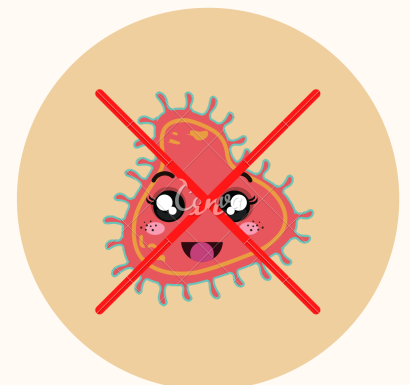
- maior **produtividade**
- menor gasto com **medicamentos**
- menor **descarte** de vacas



O leite de uma vaca com **mastite** apresenta menores teores de **lactose, gordura e caseína** (principal proteína do leite)

Ter uma **higiênica e adequada** rotina de ordenha diminui os teores de CCS e CBT do leite

Quanto menores os números de CBT e CCS, maior a **qualidade do leite**



VOCÊ SABIA?



O *pré-dipping* evita que ocorra mastite causada por **micro-organismos** provenientes do ambiente

O *pós-dipping* previne casos de mastite provenientes da **transmissão entre animais**



O leite deve chegar ao laticínio a no máximo 7°C, para isso, ele precisa sair da sua propriedade o **mais resfriado possível**

O consumidor está cada vez mais exigente em relação à qualidade do leite e você, produtor, é essencial para atingirmos bons resultados!

REFERÊNCIAS

BELOTI, V. Leite: obtenção, inspeção e qualidade. 2 ed. Londrina: Planta, 2015.

SANTOS, M. Controle da Mastite e Qualidade do Leite, Desafios e Soluções. 1 ed, 2019.

**E-book elaborado por Julia Maria Ebeling,
voluntária no Projeto de Extensão: Perfil da
Produção de Leite em Busca da Melhoria da
Qualidade**