

**Qualidade do leite**  
*EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.*

Folder / 2014

Cód. Acervo: 52953

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52953>

Documento gerado em: 07/11/2018 20:54

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: [biblioteca@emater.tche.br](mailto:biblioteca@emater.tche.br)

## 6) Na higienização da ordenhadeira

a) Enxaguar com água morna:  
Logo após a ordenha, enxaguar o equipamento com água entre 35 e 45 °C para eliminar os resíduos de leite, manter o equipamento aquecido e facilitar a ação dos detergentes.

b) Lavar com detergente alcalino clorado:

- Após enxaguar, lavar com detergente alcalino clorado para eliminar resíduos de gordura e proteína.
- Circular o detergente com água entre 70 e 75 °C por 10 minutos e no final da lavagem, a temperatura deve ser superior a 45 °C.

c) Lavar com detergente ácido (desincrustante):

- Lavar a ordenhadeira com detergente ácido para evitar a formação da "pedra do leite" no interior da ordenhadeira.
- A frequência de utilização do detergente ácido deve seguir a orientação técnica, no mínimo, uma vez por semana.
- Circular o detergente com água entre 40 e 45 °C, por 5 minutos.

## 7) Na higienização do Resfriador

- Enxaguar o interior com água entre 35 e 45 °C.
- Preparar solução com o detergente alcalino clorado (70 a 75 °C), ou utilizar detergente neutro para a limpeza.
- Esfregar todas as superfícies internas do tanque, com escovas e esponjas apropriadas.
- No mínimo semanalmente, realizar uma lavagem com detergente ácido, com água entre 40 e 45 °C.

## 8) Outras recomendações:

- Determinar a quantidade de água necessária para lavar os equipamentos e seguir a dosagem de detergente recomendada pelo fabricante.
- Após a lavagem, enxaguar os equipamentos com água limpa até retirar todos os resíduos de detergente.
- Meia hora antes de cada ordenha, enxaguar os equipamentos com solução sanitizante.
- Semanalmente, verificar a necessidade de desmontagem.



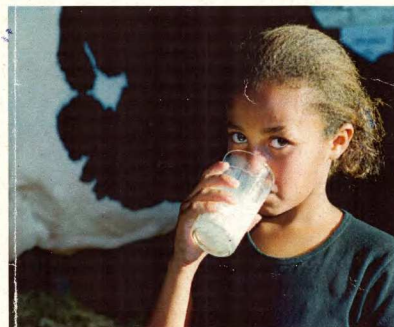
## 9) A qualidade da água

- A água utilizada na higienização dos equipamentos pode ser uma das causas da contaminação do leite.
- É necessário que seja analisada em laboratório e, sempre que indicado, ser submetida a algum processo de tratamento como filtração e cloração.

## 10) O resfriamento do leite

- No máximo três horas após a ordenha, a temperatura do leite deve ser reduzida para:
  - 4 °C em tanque de expansão direta (a granel).
  - 7 °C em tanque de imersão (de tarros).

# Qualidade do Leite



Produção e impressão da Emater/RS-Ascar - Out 2014 - 20.000 exemplares.

Para obter mais informações procure o  
Escritório Municipal da EMATER/RS-ASCAR de  
sua cidade, ou entre em contato através de:  
<http://www.emater.tche.br>  
(51) 2125 3144 ramal 3100

Para mais informações:  
Escritório Municipal  
Emater/RS-Ascar  
[www.emater.tche.br](http://www.emater.tche.br)

@EmaterRS  
[www.fb.com/EmaterRS](http://www.fb.com/EmaterRS)  
[www.youtube.com/EmaterRS](http://www.youtube.com/EmaterRS)

EMATER/RS



Coordenador



GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DE AGRICULTURA, Pecuária  
E LULICULTURA FAMILIAR



### O Que é Leite de Qualidade?

- Leite de qualidade é àquele que apresenta cor, sabor e aroma característicos, alto valor nutritivo, com baixa contagem de células somáticas e bactérias e sem substâncias contaminantes ou adulterantes.

### O que são Células Somáticas:

- É a soma das células do úbere e das células de defesa do organismo da vaca que passam para o leite.

Contagem de Células Somáticas (CCS) elevadas indicam a ocorrência de mamite nas vacas.

Para identificar as vacas com alta CCS realizar o Teste da Raquete (CMT).

### O que são Bactérias

- São microorganismos que contaminam o leite, causando prejuízos aos produtores, à indústria e aos consumidores.

Contagem Bacteriana (CBT) elevada indica deficiência de higiene ou falha no resfriamento do leite.

### Observação

Além do controle de qualidade realizado pelos laticínios, uma amostra de leite deve ser analisada mensalmente por um laboratório credenciado no Ministério da Agricultura para verificar o atendimento dos parâmetros definidos na Instrução Normativa (IN) 62.

### Valores e os prazos de atendimento previstos na IN 62:

	A partir de 01/07/2014	A partir de 01/07/2016
Contagem Bacteriana (UFC/ml)	Máximo de 300.000	Máximo de 100.000
Contagem de Células Somáticas (CCS/ml)	Máximo de 500.000	Máximo de 400.000

Além dos parâmetros acima, a IN 62 prevê limites para gordura, proteína, extratos seco desengordurado, crioscopia, densidade e acidez.

### Recomendações para melhorar a qualidade do leite

#### 1) Os animais devem:

- Ser mantidos em ambiente limpo e confortável.
- Receber alimentação equilibrada e água de qualidade.
- Ser mantidos livres de doenças e parasitas\*.

\* No caso de aplicação de qualquer produto veterinário, observar o período de carência.



#### 2) As instalações devem:

- Possibilitar conforto ao ordenhador e evitar estresse nos animais.
- Permitir uma adequada insolação e ventilação.
- Possibilitar o destino correto para os dejetos.
- Possuir água corrente de qualidade e facilitar a limpeza.



#### 3) O ordenhador deve:

- Possuir boas condições gerais de saúde e ausência de ferimentos nas mãos.
- Cuidar da higiene pessoal.
- Utilizar roupas limpas, boné e, se necessário, luvas.
- Manejar os animais com tranquilidade.

#### 4) Na ordenha

- Manter sempre a mesma rotina.
- Avaliar e eliminar e os três primeiros jatos de leite de cada teto, em caneco de fundo escuro ou telado.
- Lavar os tetos apenas quando estiverem muito sujos.
- Aplicar solução pré-dipping.
- Secar os tetos com toalha de papel descartável.
- Evitar a entrada de ar nas teteiras na hora da colocação.
- Evitar a sobreordenha para não machucar os tetos.
- Aplicar solução pós-dipping (selante).
- Manter os animais em pé por, no mínimo, uma hora.



#### 5) Na regulagem e manutenção da ordenhadeira

- Verificar diariamente o nível de óleo da bomba, a tensão e alinhamento da correia, o nível de vácuo e o número de pulsações.
- Substituir semestralmente (ou 2.500 ordenhas) as teteiras e anualmente os demais componentes da borraça.
- Solicitar, periodicamente, visita do técnico da empresa fabricante.