



PERFIL HIGIÊNICO DA PRODUÇÃO AO ARMAZENAMENTO DO LEITE DE PRODUTORES DE RIO DAS ANTAS/SC COMO BASE PARA UMA AVALIAÇÃO DE RISCO E MELHORIA DA QUALIDADE

Orientadora: GELINSKI, Jane Mary Lafayette Neves

Pesquisadora: GAIO, Juliana Alice

Curso: Engenharia de Alimentos

Área de Conhecimento: ACET

O leite é um dos alimentos essenciais para o desenvolvimento do ser humano e um dos mais consumidos no mundo. O município de Rio das Antas, localizado no Meio-Oeste do estado de Santa Catarina, possui entre suas principais atividades comerciais a pecuária de leite, setor este que tem passado por mudanças para a melhoria da qualidade do produto, tendo em vista principalmente por ser um fator cobrado pela legislação vigente. A boa qualidade do leite faz-se necessária para que o consumidor tenha segurança alimentar e, para o produtor, a viabilidade econômica, pois além da sanidade do plantel, que facilita uma excelente produtividade, ele é remunerado pela qualidade do produto. Este trabalho buscou analisar o perfil higiênico da produção ao armazenamento do leite de produtores de Rio das Antas/SC como base para uma avaliação de risco e melhoria da qualidade. Trata-se de um estudo descritivo e qualitativo, realizado no município de Rio das Antas - SC, em cinco propriedades rurais com mão de obra familiar e com diferentes sistemas de ordenha e resfriamento de leite. A coleta de dados foi mediante entrevista com os produtores rurais e a amostragem de leite para análise laboratorial das respectivas propriedades. As propriedades analisadas apresentaram condições higiênicas satisfatórias, sanidade do plantel e conhecimento das técnicas necessárias para a melhoria da qualidade do leite. Já as amostras de leite estiveram analisadas em estudo paralelo, apresentaram condições físico-químicas adequadas, mas o plantel necessita de cuidados quanto ao uso de antibióticos e seus resíduos no leite, além do que houve presença significativa de microrganismos. A falta de conhecimento e o emprego de melhores técnicas de produção, sanidade do rebanho, manejo de ordenha, limpeza e desinfecção de equipamentos ainda é um fator limitante para que se chegue aos padrões de qualidade que a legislação exige. O uso de equipamentos modernos não extingue os cuidados necessários na limpeza eficiente, o uso de sanitizantes e técnicas adequadas de manejo, ao contrário, exigem maior atenção e assistência técnica.

Palavras-chave: Qualidade. Produção leiteira. Manejo. Sanidade.

Fonte de Financiamento: PIBITI/Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)

julianagaio@hotmail.com

jane.gelinski@unoesc.edu.br

