

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E NUTRICIONAL DO LEITE PRODUZIDO EM PROPRIEDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA

Yasmin Luana Coliselli¹, Joziane Battiston²

1. Discente do curso de graduação em Agronomia, Unoesc, Maravilha, SC
2. docente do curso de graduação em Agronomia, Unoesc, Maravilha, SC

Autor correspondente: Yasmin Luana Coliselli, yascaliselli@gmail.com

Área: Ciências Agrárias

Introdução: A pecuária leiteira é um dos pilares da economia rural, essencial para a diversificação produtiva e o desenvolvimento sustentável. Este estudo destaca sua importância econômica, com contribuição relevante para o PIB, geração de empregos, exportações e inovação tecnológica. A pesquisa foi realizada em uma propriedade familiar de bovinocultura leiteira, localizada em Cunha Porã (SC), com 40 vacas em lactação. **Objetivo:** Avaliar laudos de análises mensais fornecidos pelo laticínio responsável pela captação do leite, ao longo das estações do ano (primavera/verão e outono/inverno), a fim de verificar a qualidade do leite e sua conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa No 76. Foram analisadas variáveis como: Contagem de Células Somáticas (CCS), Contagem Padrão em Placas (CPP), proteína, gordura, lactose e sólidos totais. **Método:** A coleta de dados foi realizada por meio de laudos mensais emitidos pelo laticínio, permitindo a análise das oscilações sazonais e dos fatores que influenciam a qualidade do leite, como alimentação e manejo. A partir desses laudos, foram avaliados parâmetros como Contagem Padrão em Placas (CPP) e Contagem de Células Somáticas (CCS), com foco na relação entre práticas de manejo e variações na qualidade microbiológica e sanitária do leite. **Resultados:** Os teores de proteína total oscilaram entre 3,15g/100g e 3,6g/100g, sempre acima do mínimo exigido de 2,9g/100g. A gordura variou de 3,50g/100g a 4,53g/100g, superando o mínimo de 3,0g/100g. A lactose apresentou leves variações, entre 4,40g/100g e 4,51g/100g, dentro dos parâmetros da legislação. As alterações nos índices analisados refletem fatores como mudanças sazonais, substituição de matrizes e ajustes na dieta dos animais. **Conclusão:** A propriedade apresenta um bom desempenho em termos de qualidade do leite, cumprindo as exigências legais. Os dados obtidos também indicam possibilidades de aperfeiçoamento no manejo, contribuindo para a segurança alimentar, a eficiência produtiva e a sustentabilidade da atividade leiteira.

Palavras-chave: Bovinocultura; Qualidade do leite; Pecuária leiteira; Sazonalidade; Instrução Normativa 76.