II Congresso Internacional das **Ciências Agrárias** COINTER - PDVAgro 2017

BACIA LEITEIRA EM SERRA TALHADA-PE: MANEJO DE ORDENHA

Apresentação: Pôster

Mailza Gonçalves de Souza¹; Maria Geane da Silva Rodrigues²; Abigail Jaynnara Gomes da Silva Almeida³; Lucinea Silva de Oliveira⁴; Fabiana Maria da Silva⁵

Introdução

O leite é considerado um alimento completo, de alto valor nutritivo, sendo produzido em todo território nacional, nas mais diferentes regiões e climas. Está entre um dos principais produtos do agronegócio brasileiro, gerando milhares de empregos diretos e indiretos. Dessa forma a atividade leiteira garante renda e, conseqüentemente, a permanência do homem no campo.

O manejo antes e depois da ordenha é um dos pontos fundamentais para a garantia da qualidade do leite. Dessa forma, a higienização de todos os equipamentos, das instalações e dos funcionários responsáveis pela ordenha se torna indispensável. Os processos de pré-dipping e pós-dipping são essenciais na garantia da qualidade do leite, e também para a sanidade animal, contribuindo na prevenção de doenças como a mastite, uma das enfermidades que mais acometem os rebanhos leiteiros (ZANELA, 2010).

O leite é um alimento perecível, que tem suas características organolépticas facilmente alteradas, o ambiente no qual a ordenha é realizada faz toda a diferença na obtenção do produto final. A Instrução Normativa N° 62 de 2011, aborda uma serie de procedimento, que devem ser seguidos desde a granja leiteira até o laticínio (BRASIL, 2011). Dessa forma objetivou-se pesquisar o manejo de ordenha realizado nos distritos da cidade de Serra Talhada- PE.

Fundamentação Teórica

A qualidade do leite produzido no Brasil vem sendo melhorada ao longo dos anos, o Programa Nacional de Melhoria da qualidade do Leite (PNQL), por meio das Instruções Normativas, estabelece uma serie de recomendações a serem cumpridas, ao longo da cadeia

¹ Graduanda em Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco/ UAST, mailzaufupe@gmail.com

² Graduanda em Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco/ UAST, geanerodrigueszoot@gmail.com

³ Graduanda em Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco/ UAST, abigail-jana@hotmail.com

⁴ Graduanda em Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco/ UAST, lucinea_oliveira@hotmail.com

⁵ Docente, Universidade Federal Rural de Pernambuco/ UAST, feyby_m@yahoo.com.br

produtiva, com a finalidade de assegurar a qualidade final do leite e seus derivados, garantindo para o mercado consumidor produtos lácteos de melhor qualidade. A IN 62, publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), regulamenta a produção de leite no Brasil, visando à melhoria de qualidade, tornando o leite brasileiro mais competitivo no mercado nacional e internacional (DURR, 2012).

O leite é um excelente meio de cultura para diversos microrganismos. Dessa forma, sua contaminação pode ser bem rápida. A ordenha deve ser feita da forma mais higiênica possível, com o intuito de minimizar e prevenir possíveis contaminações. O manejo de ordenha estabelecido pela Instrução Normativa garante uma padronização de produtos no mercado. Com um leite de melhor qualidade o preço pago ao produtor tende ser maior, pois os laticínios começam a remunerar os produtores de acordo com a qualidade, dessa forma a atividade se torna mais lucrativa (BRASIL, 2011).

O leite deve ser refrigerado logo após a ordenha, a baixa temperatura garante a conservação, impedindo a multiplicação de microrganismos indesejáveis, de acordo com a IN 62, o tempo máximo em que o leite deve ser refrigerado é de 3 horas após o fim da ordenha (DURR, 2012).

Metodologia

A presente pesquisa faz parte das ações do Grupo de Estudos e Pesquisas do Leite no Sertão – GEPEL, aprovado nos editais 09/2014 – PPP/FACEPE (APQ – 0230-5.04/14) e 09/2014 da PRPPG/UFRPE e foi realizada no município de Serra Talhada, localizado na mesorregião do sertão do Pajeú, com área de 2.959 km², situando-se a 418 km do Recife. O município é formado pela sede e pelos distritos de Bernardo Vieira, Pajeú, Tauapiranga, Caiçarina da Penha, Logradouro, Santa Rita e Varzinha e Luanda. O recurso utilizado para a pesquisa foi à quantitativa e qualitativa descritiva, que segundo Rodrigues (2007) é a investigação que se apoia predominantemente em dados estatísticos.

Para o desenvolvimento da pesquisa foi realizada uma pesquisa de campo (CARTONI, 2007), que é aplicada quando o pesquisador executa seu trabalho valendo-se de questionários aplicados ao objeto de estudo, com a finalidade de coletar dados que lhe permita responder ao problema. A pesquisa foi realizada nos distritos da cidade de Serra Talhada- PE, com exceção do distrito de Luanda que por ser a bacia leiteira do município, conta com uma cooperativa que processa o leite, havendo a necessidade de um trabalho à parte para descrição dos dados desse distrito. Os dados foram coletados por meio da aplicação de questionários semiestruturados aos

produtores de leite da região, abordando o manejo de ordenha praticado nas propriedades. Todos os resultados obtidos estão sendo apresentados de forma descritiva (análise estatística descritiva), (SAMPAIO, 2007), visto a diversidade dos dados coletados.

Resultados e Discussões

Foram visitados 7 distritos do município em questão, sendo identificados 14 propriedades. Em 100% dessas propriedades, a ordenha era feita de forma manual, como descrito na tabela 1. Nesse mesmo sentido, SILVA (2014), relatou que 80% da ordenha realizada nas propriedades do município de Bananeiras- PB eram de forma manual. ALMEIDA et al (2015) também constatou que em 80% das propriedade produtoras de leite de São Bento do Una- PE, a ordenha era realizada manualmente. Na ordenha manual, o leite tem contato direto com o ordenhador e também com o ambiente externo, dessa forma as chances de contaminação se tornam maiores, devendo ter cuidados mais criteriosos com a higienização.

Tabela 1: Manejo de Ordenha e cuidado com o produto dos distritos. Fonte: própria

Distrito	Ordenha		Pré-dipping		Pós-dipping		Refrigeração	
	Manual	Mecânica	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
Caiçarina da Penha	3	0	3	0	0	3	1	2
Santa Rita	1	0	1	0	0	1	0	1
Varzinha	4	0	4	0	0	4	0	4
Bernardo Vieira	1	0	1	0	0	1	0	1
Logradouro	3	0	3	0	0	3	0	3
Tuapiranga	1	0	1	0	0	1	0	1
Pajeú (Assentamento Virgulino Ferreira)	1	0	1	0	0	1	0	1
Média (%)	100	0	100	0	0	100	7	93

O manejo pré-dippig praticado pelos produtores consistia somente na lavagem dos tetos, como demonstrado na tabela 1, em 100% das propriedades esse procedimento era realizado. A água utilizada no processo de limpeza dos tetos dos animais deve ser de boa qualidade, como destaca a Instrução Normativa 62 (DURR, 2010), no entanto a principal fonte de água das propriedades vem de poços artesianos, sendo fornecida aos animais sem nenhum tratamento, essa mesma água era utilizada para fazer o processo de pré-dipping. A água sem tratamento utilizada para a lavagem dos

tetos pode ser fonte de agentes patógenos para o leite, a má higienização, acaba comprometendo a qualidade do produto. Nenhuma das propriedades fazia o processo de pós- dipping. Após a ordenha, os esfíncteres permanecem abertos, sendo porta de entrada para microrganismos, dessa forma o animal se torna mais susceptível a possíveis inflamações. Para prevenção a aplicação de uma solução pós-dipping é fundamental (SOUZA, 2017), sendo esse procedimento desconhecido pelos produtores dos distritos de Serra Talhada.

A refrigeração do leite impede o desenvolvimento de microrganismo que alterem sua qualidade, somente 7% dos produtores afirmaram manter o leite sobre refrigeração após a ordenha, no entanto esse leite é destinado para produção de queijos pelo próprio produtor, 93% relataram vender o leite logo após a ordenha sem refrigerar. A Instrução Normativa 62, estabelece que a ordenha deve ser realizada em um local próprio para a atividade, as instalações e equipamentos de uma granja leiteira devem atender a todos os requisitos da normativa, para assegurar a qualidade do leite (BRASIL, 2011). Essa não é a realidade dos produtores do referido município, onde em 100% das propriedades visitadas a ordenha era realizada no curral, e 71,4% dos produtores afirmaram ser o local ideal para realização da mesma. Assim, há um desconhecimento por parte dos produtores dos requisitos mínimos de higiene nas instalações.

Tabela 2: Frequência de higienização do curral. Fonte: própria

Limpeza do Curral	Percentual de produtores
Diária	7,2
Quinzenal	28,6
Mensal	42,8
Superior a um mês	21,4

A tabela 2 mostra a frequência de limpeza do curral, cujos dados demonstram que a limpeza diária é praticada por somente 7,2% dos produtores, um número extremamente baixo; 42,8% limpavam o curral somente uma vez no mês, sendo considerado um percentual bem alto, o que acaba gerando um grande acúmulo de matéria orgânica. O acúmulo de fezes e urina é porta de entrada para diversas enfermidades, atraindo vetores, que causam danos diretos aos animais. A ordenha realiza no curral compromete seriamente a qualidade do leite.

Conclusões

O manejo de ordenha realizado nos distritos de Serra Talhada- PE apresenta serias falhas, a falta de conhecimento dos produtores sobre requisitos mínimos de higiene e profilaxia pode acabar comprometendo a qualidade do leite do município.

Referências

ALMEIDA, Tássio José de Oliveira et al. Perfil sociocultural de produtores de leite bovino do município de São Bento do Una (PE) e suas implicações sobre o manejo da ordenha. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal** (v.9, n.1) p.122-135, 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 62, de Dezembro de 2011.** Brasília – DF, 2011. Disponível em:<<http://www.apcbrh.com.br/files/IN62.pdf>> Acesso em 10 de outubro de 2017.

CARTONI, Daniela Maria. 2007. **Manual de monografia geral.** Valinhos: FAV – Faculdade de Valinhos, 2007.

DURR, João Walter. Coleção SENAR – **133 leite Produção de leite conforme instrução Normativa nº 62.** Brasília. 2012.

RODRIGUES, Rui Martinho. **Pesquisa acadêmica: como facilitar o processo de preparação de suas etapas.** SÃO PAULO: ATLAS, 2007. ISBN 978-85-224-4820-3 P. 28-34.

SAMPAIO, Ivam Barbosa Machado. 2007. **Estatística aplicada à experimentação animal.** 3ª ed. Belo Horizonte. Editora FEPMVZ – Fundação de Ensino e Pesquisa em Medicina Veterinária e Zootecnia. 275p.

SILVA, João Maria Soares; SANTOS, Esmeralda Paranhos; SANTOS, Antonio Filho Coelho. Diagnóstico higiênico-sanitário de propriedades leiteiras avaliadas no município de Bananeiras-PB. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v.16, n.4, p.377-385, 2014.

SOUZA, Luana Matos de. **Boas Práticas Agropecuárias voltadas ao manejo de ordenha e seu impacto na qualidade do leite:** uma revisão de literatura. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, 2017.

ZANELA, Maira Balbinotti; RIBEIRO, Maria Edi Rocha; KOLLING, Giovani Jacob. **Manejo de ordenha.** Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2011. 22p.