

IMPACTO DA CORRETA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE ORDENHA NA CONTAGEM BACTERIANA TOTAL

JULIANA FRANÇA MONTEIRO DE MENDONÇA¹; RAPHAEL MOREIRA FANTINI²;
VANESSA SILVA ANTONELLI²

¹ Médica Veterinária, Mestre em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados pela UFJF ² Acadêmicos do Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário UNIVERSO Juiz de Fora

E-mail: juliana.franca@jf.universo.edu.br

Introdução: O leite pode ser contaminado por diversos microrganismos, dentre eles as bactérias são os mais diretamente associados a problemas de qualidade e segurança dos alimentos. As práticas de manejo na fazenda impactam diretamente sobre o grau de contaminação bacteriana. Os equipamentos de ordenha são as principais fontes de contaminação do leite cru e os procedimentos de limpeza destes equipamentos afetam diretamente a contagem bacteriana total (CBT) do leite. O uso inadequado dos produtos de limpeza e higienização dos equipamentos, bem como o uso contínuo e sem trocas regulares das mangueiras e outros componentes de borracha faz com que apresentem rachaduras e fissuras onde podem acumular resíduos de leite favorecendo a multiplicação microbiana. **Objetivos:** Identificar oportunidade de melhora e aprimoramento no processo de higienização dos equipamentos buscando atingir os limites estabelecidos pela legislação. **Metodologia:** Uma propriedade leiteira no município de Mar de Espanha estava com problemas de qualidade do leite com os índices de CBT (413.000 UFC/mL), acima do estabelecido pela legislação e do preconizado pelo laticínio. Durante visita técnica foi realizado acompanhamento de ordenha e procedimentos de limpeza e higienização, aplicação de check list baseado na observação técnica e avaliação da qualidade do leite de acordo com as análises realizadas pelo laticínio. **Resultados/Discussão:** Foi observado que a manutenção dos equipamentos não tinha periodicidade. A troca das mangueiras e borrachas ocorria somente quando o técnico do maquinário via necessidade. Foi identificada não conformidade nos procedimentos de limpeza e higiene dos equipamentos de ordenha, onde não era realizada sanitização, limpeza com detergente alcalino realizada com tempo de circulação inferior a 5 minutos, temperatura inadequada da água em 33°, concentração inadequada do detergente 120 mL em 30 L de água. Recomendou-se a troca das mangueiras de leite e teteiras a cada 6 meses ou 2500 ordenhas e as mangueiras de vácuo a cada ano ou quando danificadas; sanitização do equipamento, com solução clorada, 30 minutos antes de cada ordenha; limpeza com detergente alcalino, após todas as ordenhas, na concentração de 150mL em 50 litros de água quente (75°C) durante 10 minutos; limpeza diária com detergente ácido na concentração de 150mL em 50 litros de água quente (75°C) durante 10 minutos. Após a adoção dos procedimentos recomendados, foi realizada nova análise de leite de tanque e a CBT obtida foi 25.000 UFC/mL. **Conclusão:** Esse indicador corrobora que o uso adequado de temperatura e volume de água, bem como turbulência e concentração dos detergentes são fatores fundamentais para o sucesso na obtenção de um leite com baixa CBT.