

SANIDADE E PRODUÇÃO DE LEITE NA AGRICULTURA FAMILIAR.

Cecília Santos Ferreira ¹, Maria Elizete Lopes dos Santos ¹, Flávia Ferreira Araújo²

¹ *Discentes de medicina veterinária no centro universitário universidade salgado de oliveira de belo horizonte mg- Brasil*

² *Docente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira – Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil*

INTRODUÇÃO

O leite é o alimento mais rico em nutrientes, carboidratos, proteínas, vitaminas, seus minerais e o cálcio que são alimentos essenciais para a dieta em todas as faixas etárias, sendo assim a qualidade é essencial para a segurança do consumidor final, e a cada dia aumenta mais a preocupação com a qualidade e segurança do leite, porque o consumidor está mais consciente em relação a saúde e dos riscos da ingestão produtos de baixa qualidade.

DESENVOLVIMENTO

No Brasil tem sido discutida a qualidade e sanidade do leite, em 2002 o (Mapa) publicou instruções normativas na qual estão estabelecidos requisitos e padrões mínimos para a produção de leite cru. A retirada do leite cru de forma higiênica e essencial para a qualidade do produto final produzido pela indústria. A produção leiteira está presente em todo território nacional e é caracterizada por pequenas propriedades com base familiar que estão liderando a cadeia produtiva do leite a melhoria na qualidade da qualidade do leite no país depende de capacitar e conscientizar todos os envolvidos na cadeia de produção leiteira o papel educativo entra no acréscimo do conhecimento técnico a vivência do produtor rural. Fatores que interferem na qualidade do leite Saúde da glândula mamária higiene na parte da ordenha o ambiente em que a vaca fica alojada. No processo de obtenção do leite e onde acontece a maior vulnerabilidade do leite podendo ocorrer contaminação por sujidades microrganismos e substâncias químicas nas ordenhadeiras mecânicas por insetos nas mãos do ordenhador poeira entre outros, a produção higiênica contribui para uma baixa carga de microrganismos no leite tornando o alimento menos suscetível a alteração. Contagem de células somáticas do leite A contagem é uma ferramenta de grande importância para a avaliação de presença de mastite subclínica no rebanho bovino e para estimar perdas na produção de leite, também é um dos principais parâmetros utilizados para o pagamento diferenciado ao produtor pelos laticínios.

Palavra chave Sanidade na produção leiteira e higienização

CONCLUSÃO

O objetivo desse artigo e conscientizar a população em relação a saúde, e dos riscos da ingestão de produtos de baixa qualidade as normativas no Brasil, estão estabelecidas

requisitos e padrões mínimos para produção de leite cru de forma eficiente e exencial para a qualidade do produto final produzido pela indústria.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, A.C.; SILVA, G.L.M.; SILVA, D.B.; FONSECA, Y.M.; BUELTA, T.T.M.; FERNANDES, E.C. Características físico-químicas e microbiológicas do leite cru consumido na Cidade de Alfenas, MG. Revista Universidade Alfenas, v. 5, p. 165- 168, 1999.

ALVES, R.N.; PACIULLI, S.O.D; ORTIZ, G.P.T.; ARAUJO, R.A.B.M.; TELES, R.V.; FONSECA, L.M.; COSTA, M.S. Influência da qualidade do leite “in natura” sobre as características físico-químicas do leite pasteurizado na indústria de laticínios do CEFET-Bambuí. JORNADA CIENTÍFICA E FIPA DO CEFET BAMBUÍ, 6., 2008, Bambuí. Anais eletrônicos... Bambuí: Cefet, 2008. Disponível em: . Acesso em: 14 dez. 2010. Anais... Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2009. 314p. cap.10, p. 247-264.

ANDRADE, U.V.C.; HARTMANN, W.; MASSON, M.L. Isolamento microbiológico, contagem de células somáticas e contagem bacteriana total em amostras de leite. ARS VETERINARIA, v.25, n. 3, p. 129-135, 2009