

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS DE LEITE CRU PRODUZIDO POR TRÊS PRODUTORES DO MUNICÍPIO DE HULHA NEGRA (RS)

MARTIN, G. S.¹, MEIRA, S. M. M.¹

¹ Instituto Federal Sul-Rio-Grandense (IFSUL) – Bagé – RS – Brasil - gabrielaamartin@hotmail.com

O ramo alimentício abrange diversas etapas do processo de produção. No caso do leite, por ser um produto consumido em grande escala e de grande perecibilidade, gera uma grande preocupação ao controle de qualidade com a segurança da matéria-prima e do produto beneficiado em todas suas etapas, de forma que previna contra possíveis contaminações, visando à saúde dos consumidores. O trabalho teve por objetivo analisar parâmetros físico-químicos e microbiológicos do leite cru, produzido por três produtores do Município de Hulha Negra (RS) denominados A, B e C. Com relação a acidez, todas as amostras apresentaram valores acima do permitido pela legislação, porém apenas a amostra do produtor A revelou contagem bacteriana total em desacordo com as exigências microbiológicas. Os percentuais de gordura e de extrato seco desengordurado (ESD) ficaram abaixo dos valores estipulados pela legislação para as amostras dos produtores B e C. A amostra do produtor C apresentou densidade elevada, o que condiz com os resultados de gordura e ESD. Maior número de amostras serão coletadas nos próximos meses e treinamentos técnicos serão realizados a fim de tentar adequar os resultados as exigências legais. Para isso, uma das propostas é analisar a eficácia de plantas medicinais durante a ordenha. O uso de plantas medicinais que nascem espontaneamente no campo pode ser uma alternativa eficaz e econômica para a prevenção de doenças nos tetos das vacas leiteiras sendo usadas na desinfecção pré-dipping e pós-dipping, e também no selamento dos tetos após a ordenha.