

INFLUÊNCIA DAS ESTAÇÕES DO ANO EM INDICADORES DE QUALIDADE E PARÂMETROS SANITÁRIOS DO LEITE

Letícia Moro, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito

Eduardo Brum Schwengber, docente, Universidade Federal do Pampa

Cintia Saydelles da Rosa, docente, Universidade Federal do Pampa

Lilian Ribeiro Kratz, docente, Universidade Federal do Pampa

Alisson Marian Callegaro, docente, Universidade Federal do Pampa

Luciane Rumpel Segabinazzi, docente, Universidade Federal do Pampa

E-mail: leticiamoro.aluno@unipampa.edu.br

O leite de qualidade é caracterizado como de forma homogênea e coloração branca opalescente, não devendo conter grumos, nem sequer material sólido espalhado. Também, o produto não pode oferecer sabor e odor diferentes. Na sua composição química, o leite possui água, vitaminas, proteína, lactose e sólidos totais. Já a sua composição sanitária refere-se a Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total. A qualidade do leite é importante para atender as exigências do mercado consumidor e das indústrias, uma vez que, o leite entregue pelo produtor com garantia de qualidade e o cumprimento nas normas que atendem as regras estabelecidas pelas instruções normativas IN 76 e IN 77 irão garantir maior bonificação financeira para o produtor e maior qualidade do produto final. Os principais efeitos do clima afetam os animais e interferem na produção leiteira, dentre eles: os efeitos da radiação solar, temperatura, umidade relativa do ar, pressão atmosférica, vento, chuva; e de forma indireta os parasitas e doenças. O trabalho possuiu o objetivo de avaliar a composição química e qualidade sanitária do leite nas diferentes estações do ano (verão, primavera, inverno e outono), e nos diferentes anos (2018, 2019 e 2020). O estudo foi realizado em uma propriedade rural de 32 hectares situada no município de Bagé/RS, contando com um rebanho de raças mestiças (Holandês e Jersey) de 25 vacas em lactação. Os animais são criados em sistema semiextensivo, onde permanecem a maior parte do dia em pastejo, além de suplementação de dieta adequada após a ordenha. A ordenha é realizada duas vezes ao dia seguindo os protocolos de pré-dipping e pós-dipping com o principal intuito de controlar as taxas de Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total, além disso, é realizado testes diários de CMT e teste da caneca de fundo preto para controle da mastite, como consequência isso irá gerar a entrega de um produto de qualidade para a indústria. Para o presente trabalho, foram avaliados, mensalmente, os dados de composição do leite como a gordura, proteína, lactose e sólidos totais, e os aspectos sanitários, como a contagem de células somáticas (CCS) e contagem total bacteriana (CBT). Os dados foram organizados em um arranjo fatorial 4x3, sendo quatro estações do ano e três anos

consecutivos. As médias foram submetidas à análise de variância utilizando o teste Tukey, com 5% de probabilidade de erro. Constatou-se que as maiores diferenças nos componentes ocorreram nos períodos de verão e inverno, sendo que o teor de proteína (3,04 e 3,18%) e Sólidos totais (1,79 e 12,09%) foram inferiores na estação de verão. Em relação aos aspectos sanitários, os índices de CCS foram menores no período de inverno e primavera (633.111 e 639.7771 CCS/mL) em comparação ao outono (883.666 CCS/mL). Tais resultados são imprescindíveis para mapear os diferentes gargalos anuais no que se refere à qualidade e sanidade do leite nas diferentes estações do ano, de modo a auxiliar na medida de tomada de decisões da propriedade. Tais medidas associadas às boas práticas de manejo de ordenha, de manejo com os animais, fatores ambientais que estejam controlados e bem realizados poderão garantir maior produção e rentabilidade do produto entregue à indústria. O leite é um alimento simples em que faz parte da mesa de muitos brasileiros, mesmo assim, deve-se incentivar ainda mais o consumo do leite e seus derivados, além de visar que esse produto atenda também o mercado externo. Além disso, destaca-se a importância da averiguação da composição e conhecimento dos constituintes do leite para que seja capaz de garantir sua qualidade.

Agradecimentos: A UNIPAMPA e a todos os professores e técnicos que são fundamentais para a formação do meu conhecimento.

Palavras-chave: Índices sanitários. Composição do leite. Produção leiteira.