

AVALIAÇÃO DA ROTINA DE ORDENHA NAS PROPRIEDADES RURAIS DA MICRORREGIÃO DE UBÁ- MG: ESTUDO DE CASO

Kélvia Xavier Costa Ramos Neto¹; Junnia Luísa Pena²; Arnaldo Prata Neiva Júnior³; Thaíse Mota Sátiro¹; Hugo Eduardo De Leon Flauzino¹; Henrique de Oliveira Nunes¹

¹Graduando(a) em Zootecnia, IF Sudeste MG - Campus Rio Pomba; ²Mestranda no Departamento de Medicina Veterinária - Universidade Federal de Viçosa -MG; ³Orientador-Professor do Departamento de Zootecnia, IF Sudeste MG - Campus Rio Pomba;

kelviaxavier_alimentos@hotmail.com

RESUMO:

Objetivou-se com esta pesquisa verificar a aplicação das práticas na rotina de ordenha em propriedades rurais na microrregião de Ubá- MG. Foram realizadas visita a 10 propriedades rurais nos municípios de Tabuleiro, Rio Pomba, Piraúba, Guarani e Silveirânia. O trabalho foi realizado através da aplicação de questionários aos produtores rurais. Das propriedades analisadas, 5 (cinco) adotam a aplicação das boas práticas de manejo de ordenha, porém nas outras 5 (cinco) propriedades não realizam o *pré-dipping* e *pós-dipping* em todas as ordenhas. Sobre a secagem dos tetos, somente 4 (quatro) produtores utilizam uma folha de papel toalha por teto, sendo que os demais não realizam a secagem dos tetos. A grande maioria dos produtores acredita que para obter um leite devem realizar a ordenha de forma correta, apesar de metade não adotar medidas de boas práticas de ordenha. Do total de produtores entrevistados, 6 (seis) sabem a importância da Instrução Normativa nº 62/ MAPA que estabelece padrões e parâmetros para a qualidade do leite no Brasil, e 9 (nove) deles acreditam que o marketing pode auxiliar no aumento do consumo de leite. Conclui-se que, no que diz respeito à rotina de ordenha, as propriedades visitadas necessitam de adequações urgentes, pois muitos produtores estão carentes de informações referentes à obtenção de leite de qualidade.

Palavras-chave: *Pré-dipping*, *pós-dipping*, produção, qualidade do leite.

INTRODUÇÃO

O Brasil produziu em 2013 cerca de 33 bilhões de litros deste alimento (LEVYIV et al., 2013), sendo os estados de Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Goiás e São Paulo os maiores produtores. Assim, o país é o quinto maior produtor de leite do mundo ocupando posição de destaque no cenário mundial (AGUIAR, 2010).

Segundo SPANAMBERG et al. (2009) as boas práticas de ordenha, devem ser realizadas de forma higiênica para que não prejudique a qualidade do leite e conseqüentemente a ocorrência de mastite, que é ocasionada pela ação dos microorganismos, através do canal do teto. A presença da mastite significa para o produtor um menor retorno econômico, devido à redução na produção, aos gastos com medicamentos e também com as penalidades aplicadas pelos laticínios. Além desses prejuízos, esta enfermidade representa um risco à saúde do consumidor (CASSOL et al., 2010; MARTINS et al., 2013.) Desta forma, deve-se realizar as condições higiênicas para a ordenha e também para o ordenhador.

O leite é um alimento de extrema importância sobre os aspectos nutricionais, econômicos, sociais e de saúde pública, devendo sempre se preocupar em primeiro lugar com seu padrão de qualidade. As principais fontes de contaminações do leite são provenientes de fezes dos animais, sujeiras proveniente de animais mal cuidados, ordenha realizada de forma inadequada, armazenamento e higienização inadequada dos vasilhames utilizados na ordenha e armazenamento do leite em condições indevidas (BRANDÃO et al., 2013).

É de grande importância conhecer os fatores que possam influenciar na produção do leite, já que esta é uma atividade considerada competitiva. Contudo, objetivou-se com esta pesquisa

analisar a aplicação das boas práticas na rotina de ordenha em propriedades rurais na microrregião de Ubá- MG.

METODOLOGIA

Foram realizadas visita a 10 (dez) propriedades rurais nos municípios de Tabuleiro, Rio Pomba, Piraúba, Guarani e Silveirânia, localizados na microrregião de Ubá, no Sudeste de Minas Gerais.

O estudo foi realizado no mês de março de 2018, aplicando questionários com perguntas diretas relacionadas às boas práticas na rotina de ordenha. A escolha das propriedades para serem utilizadas foi realizada através de níveis de produção entre: produção de até 100 litros de leite/dia, de 100 a 250litros de leite/ dia, de 250 a 500 litros de leite/dia e acima de 1000 litros de leite/ dia.

A avaliação da população amostral foi feita quanto à produção de leite/dia, número de funcionários na propriedade e tipo de ordenha.

Em seguida, foram avaliados alguns parâmetros, como: qual o sistema de ordenha empregado na propriedade; se o produtor aplica as boas práticas na obtenção do leite; se é realizado o pré e pós-dipping em todas as ordenhas; como é feita a secagem dos tetos com o papel toalha; se o produtor concorda que as boas práticas de manejo de ordenha irão trazer benefícios à qualidade do leite produzido; se o produtor tem conhecimento sobre a instrução normativa nº 62 do MAPA e se ele acredita que mídias ressaltando a importância do leite para a saúde humana pode aumentar o consumo.

RESULTADOS e DISCUSSÃO

Dentre as 10 (dez) propriedades visitadas, 2 (duas) possuem produção de até 100 litros de leite/dia, 2(duas) de 100 a 250litros de leite/ dia, 5 (cinco) de 250 a 500 litros de leite/dia e 1 (uma) apenas acima de 1000 litros de leite/ dia. Sendo que 9 (nove) das propriedades vende o leite para laticínio e em 1(uma) propriedade apenas utiliza o leite para consumo próprio.

No quesito funcionários, 2 (duas) propriedades não possuem pois trabalham somente com membros da família e 8 (oito) propriedades possuem funcionários. Dessas 8 (oito) propriedades, 2 (duas) possuem 1(um) funcionário, 2 (duas) possuem 2 (dois) funcionários, 1(uma) possui 3 (três) funcionários e 3 (três) possuem 4 (quatro) funcionários.

O tipo de ordenha (Figura 1), em 8 (oito) propriedades são de forma mecânica e em 2 (duas) propriedades são de forma manual. Sendo que para fazer a escolha do tipo de ordenha necessita de inúmeros fatores, como: a capacidade de investimento do produtor, quantidade de animais em lactação, número de pessoas capacitadas para realizar a ordenha e também da quantidade de leite que as vacas estão produzindo (ROSA et al., 2009).

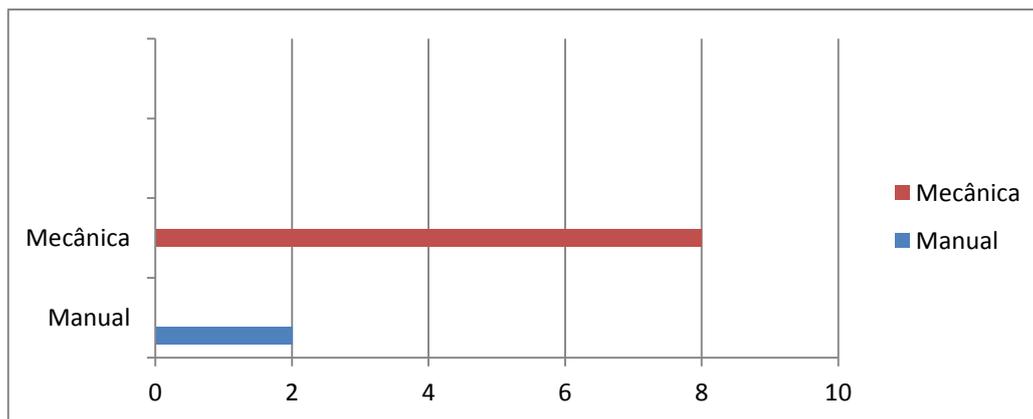


Figura 1- Tipo de ordenha das propriedades

Das 10 (dez) propriedades analisadas, 5 (cinco) aplicam as boas práticas de manejo de ordenha e em 5 (cinco) não aplicam. Os principais procedimentos de ordenha adequada devem ocorrer respectivamente, através da higiene do úbere, realização do pré-dipping, secagem do teto com papel toalha descartável, retirada eficiente do leite, desinfecção do teto através do pós dipping e colocação do conjunto de ordenha de maneira correta (MALEK; SANTOS, 2008). Nestes casos podem ocorrer falhas nos procedimentos, geralmente, pela falta de treinamento dos funcionários, sendo que isso aumenta o número de riscos de contaminação pelos microorganismos (LANGONI et al., 2011)

Ressaltou-se os produtores que realizam o pré-dipping e pós dipping antes e após todas as ordenhas (Figura 2), em 6 (seis) propriedades não realizam e 4 (quatro) realizam. Foi explicado aos produtores que não realizam o pré e pós dipping que com a realização do pré-dipping ocorre a desinfecção dos tetos antes da ordenha, o que irá ajudar a reduzir o número de bactérias que podem contaminar o leite. Já o pós-dipping retira a película de leite que fica no teto após a retirada do conjunto de ordenha e auxilia na prevenção de infecções neste canal (ZSCHÖCK et al., 2011). Desta forma, percebe-se o quanto é importante realizar a desinfecção dos tetos pré e pós ordenha, pois a não realização causa infecções no canal do teto e provoca casos de mastite, que consequentemente trás custos aos produtores.

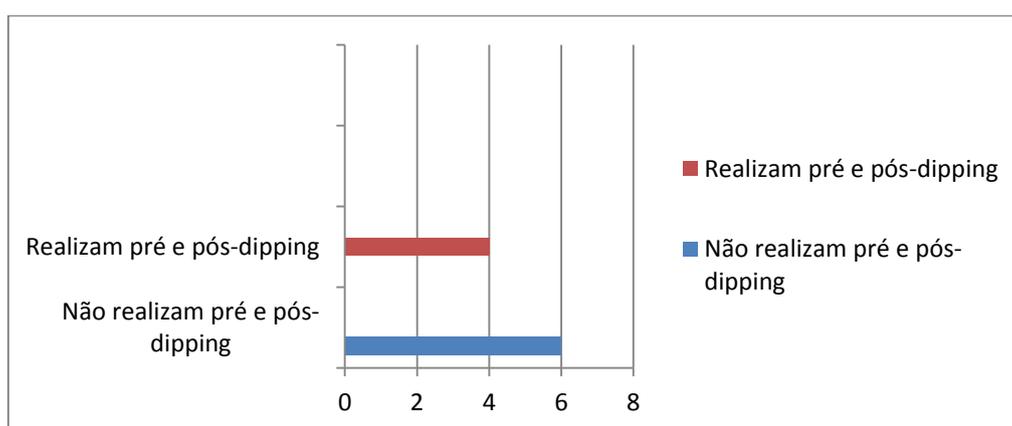


Figura 2: Realização do pré e pós-dipping em todas as ordenhas

Sobre a utilização dos papéis toalhas para a secagem dos tetos, foi analisado se os produtores utilizam um papel para cada teto, 6 (seis) deles não utilizam e 4 (quatro) utilizam. Deve-se realizar a higiene correta do úbere, porque ocorre a prevenção contra novas infecções intramamárias, já que existe relação direta entre o número de bactérias presentes nos tetos e a

taxa de infecções. Portanto, todos os procedimentos que minimizem a contaminação dos tetos auxiliam na redução dos casos de mastite (SANTOS 2010).

Em relação à qualidade, analisamos se os produtores acham que uma ordenha realizada de forma correta pode ajudar a melhorar a qualidade do leite produzido (Figura 3), sendo que 9 (nove) produtores acreditam que pode melhorar e somente 1(um) acredita que não influenciará as boas práticas para a melhoria do produto final. Segundo Galvão Júnior et al. (2010) a qualidade do leite é influenciada pela higiene de ordenha, obtenção e armazenagem do produto. Desta forma, percebemos que a não realização das boas práticas tem ligação com a produção e consequentemente irá afetar a qualidade do leite produzido.

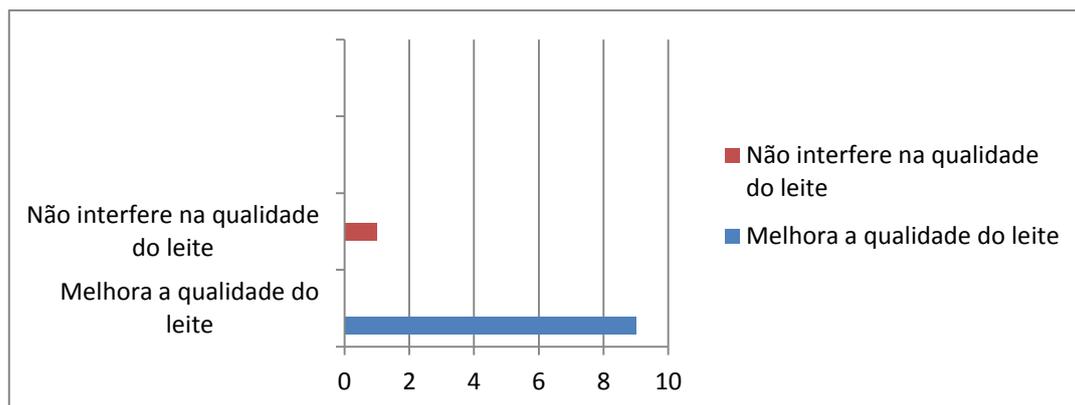


Figura 3- Influência das boas práticas de ordenha na qualidade do leite

Verificou-se que os produtores possuem informações sobre a normativa nº 62 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que garante a qualidade do leite, 6 (seis) deles sabe da importância da normativa para o consumo do alimento e 4 (quatro) não sabem. E o principal motivo de não possuir informações sobre essa normativa, é que os produtores nunca tiveram acesso ou nem sabiam da existência da mesma.

Segundo Silva (2006), há uma grande necessidade de se investir no marketing institucional do leite, sendo que isso é uma ação fundamental para o aumento do consumo da população. Por fim perguntamos se eles acreditam que o marketing pode ajudar no aumento do consumo de leite, 9 (nove) deles acreditam que sim e apenas 1 (um) acha que a propaganda não influenciaria.

CONCLUSÕES

Conclui-se que, no que diz respeito à rotina de ordenha, as propriedades visitadas necessitam de adequações urgentes, pois muitos produtores estão carentes de informações referentes à obtenção de leite de qualidade.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, A.P.A. Falta um programa eficiente para melhorar o rebanho leiteiro do Brasil. **Anuário da Pecuária Brasileira – ANUALPEC**. São Paulo: Informa economics/FNP, p. 217-218, 2011.

BRANDÃO, V.I.; TALMA, S.V.; MARTINS, M.L.; MARTINS, A.D.O.; PINTO, C.L.O. Qualidade do leite produzido no município de Rio Pomba, MG, com base em aspectos regulatórios. **Perspectivas online: Ciências Biológicas e da Saúde**, v.9, p.46-55, 2013.

CASSOL, D.M.S. et al. Mastite bovina. **A Hora Veterinária**, Porto Alegre, v.29, n.175, p.27-31, 2010.

GALVÃO JUNIOR, J. G. B. et al. Efeito da produção diária e da ordem de parto na composição físico-química do leite de vacas de raças zebuínas. **Acta Veterinaria Brasilica**, Mossoró, v. 4, n. 1, p. 25-30, 2010.

LANGONI, H. et al. Aspectos microbiológicos e de qualidade do leite bovino. **Pesquisa Veterinária Brasileira**, Seropédica, v. 31, n. 12, p. 1059-1065, 2011.

LEVYIV, R.B.; SICHIERI, R. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Revista Saúde Pública**, v.47, n. 1, p. 190S-9S, 2013.

MALEK, C. B.; SANTOS, M. V. Estratégias para redução na célula somática no leite. In: SIMPÓSIO SOBRE BOVINOCULTURA LEITEIRA, 6., 2008, Piracicaba. **Anais...** Piracicaba, 2008. v. 1, p. 65-80.

MARTINS, M.L.; CARVALHAES, J.F.; dos SANTOS, L.J.; MENDES, N.S.; MARTINS, E.M.F.; MOREIRA, PEREIRA, G.I. Qualidade do leite cru dos tanques de expansão individuais e coletivos de um laticínio do município de Rio Pomba, MG - um estudo de caso. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 68, n. 392, p. 24-32, 2013.

ROSA, M. S.; COSTA, M.J.R.P. et al. Boas Práticas de Manejo – Ordenha. **Acta Veterinária Brasilica**. Jaboticabal, SP : Funep, 2009. p.43

SANTOS, M.V. Redução da contagem bacteriana na propriedade. IV Congresso Brasileiro da Qualidade do Leite. Conselho Brasileiro de Qualidade do Leite. Florianópolis, SC, 2010. Disponível em: <http://www.cbql.com.br/pdf/palestrareducao%20da%20contagem%20bacteriana.pdf>>. Acesso em: 09. Mar. 2018.

SILVA, R.O.P. **A importância do marketing do leite**. Milk Point, 2006.

SPANAMBERG, A.; SANCHES, E. M. C.; SANTURIO, J. M.; FERREIRO, L. Mastite micótica em ruminantes causada por leveduras. **Ciência Rural**, v. 39, p. 282-290, 2009

ZSCHÖCK, M.; EL-SAYED, A.; EISSA, M.; LÄMMLER, C., CASTAÑEDAVAZQUEZ, H. **Resistencia a penicilina G y oxacilina, de cepas de Staphylococcus aureus aisladas de mastitis bovina subclínica**. Veterinária México, Coyoacán, v. 42, n. 3, p. 207-217, 2011.