

Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias e estruturais da ordenha de leite bovino em municípios do Território Cantuquiriguaçu-PR

Taissa Dos Santos Telaska¹, Eduarda Molardi Bainy¹, Larissa Canhadas Bertan¹, Cátia Tavares dos Passos Francisco¹

¹ Universidade Federal da Fronteira Sul , Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Laranjeiras do Sul/ Paraná, Brasil

Nos últimos anos tornou-se de conhecimento público problemas envolvendo a qualidade do leite. Logo, é imprescindível que todos os pontos da cadeia trabalhem de forma adequada, atendendo as legislações vigentes. Logo, o objetivo do presente trabalho foi aplicar um questionário para avaliar as condições que afetam a qualidade do leite no Território Cantuquiriguaçu, localizado na mesorregião Oeste e Centro Sul do Paraná, Brasil. Para isso, foi aplicado um questionário semi-estruturado (CAAE: 74422023.7.0000.5564), elaborado no Google Forms contendo 49 questões a respeito de dados demográficos, de estrutura, atendimento à legislações e conhecimento dos produtores de leite. Ao todo, apenas 1,8% dos 56 participantes não aceitaram responder o questionário. O público que participou era majoritariamente masculino (70,9%), de 11 municípios, sendo a maioria de Laranjeiras do Sul e Virmond. A maior parte das propriedades era de 5,1 a 10 alqueires. O número médio de pessoas da família que trabalhavam nas propriedades foi de 2,8, sendo que 81,1% das propriedades não contratavam mão de obra externa. A média do tempo de experiência dos produtores foi de 11,5 anos e 31,5% tinham ensino médio concluído, e médias idênticas de 14,8% para superior incompleto, técnico profissionalizante e fundamental completo. A maior parte das propriedades apresentavam sistema de produção semi-intensivo (53,7%) e a ordenha mecânica era utilizada em 85,5%. O número médio de vacas em lactação foi de 22,5 e de vacas secas de 4,22, sendo que a maioria não soube informar a taxa de reposição. O volume de leite produzido variou de 43 a 1823 L, sendo que 79,6% da produção era destinada a laticínios. Em 29,1% o tempo para a coleta do leite ultrapassava 48h e 34,6% dos produtores enfrentavam problemas com falta de energia elétrica por não possuir geradores. 56,4% dos produtores relataram que as vacas não recebiam dieta balanceada, 89,1% realizavam controle de zoonoses e 77,1% eram atendidos por veterinários e agrônomos. 96,1% das propriedades utilizavam água de fontes naturais, 87,3% não realizava tratamento de água e 61,1% não analisavam a água. A maior parte dos ordenhadores utilizava roupas adequadas, embora alguns utilizassem brincos, anéis, cigarros e barbas não aparadas. 11,1% dos ordenhadores não possuíam treinamento em boas práticas para tal atividade. A maioria dos produtores relataram possuir instalações adequadas, 67,3% conferiam a temperatura do tanque de refrigeração, 54,5% não realizavam teste na caneca de fundo escuro e sim no chão. 83,6% usavam o pré e o pós-dipping e 78,2% afirmaram usar um papel toalha por animal. 96,4% verificavam o acoplamento das teteiras, 81,1% ofereciam alimento no cocho após a ordenha e 96,4% declararam realizar limpeza adequada dos equipamentos. Sobre o conhecimento de risco microbiológico, acima de 75% reconheceram os riscos e 62,5% relataram que acompanhavam o relatório de células somáticas e contagem padrão em placas. Por fim, 85,2% dos participantes informaram que gostariam de aumentar o rebanho e realizar



IAFP Latino 2024

Simpósio Latinoamericano
em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

investimentos nas propriedades. Com isso, pode-se perceber que os problemas ligados a falta de qualidade podem estar associados aos recursos financeiros, a baixa produção, a falta de organização na propriedade, o tempo de coleta do leite, a falta de tratamento e monitoramento da qualidade da água e investimento em formação. Portanto, pode-se concluir que medidas de organização e educação poderão melhorar a qualidade do leite.

Agradecimentos:



BRAFP



International Association for
Food Protection