

FATORES DE DESCARTE DO LEITE EM PLATAFORMA DE LATICÍNIO NO ESTDO DO ACRE

Williane Maria de Oliveira Martins
Graduanda de Agronomia da Universidade Federal do Acre , Bolsista Embrapa Acre
Rio Branco – Acre – Brasil

Francisco Aloísio Cavalcante
Orientador do Projeto – Pesquisador da Embrapa Acre – Produção Animal

José Marques Carneiro Júnior
Co - orientador do Projeto – Pesquisador da Embrapa Acre – Genética e Melhoramento Animal

INTRODUÇÃO: A produção de leite no Brasil nos últimos 25 anos passou de 11,9 bilhões de litros para 25,0 bilhões, um incremento de 52,4%, correspondendo a 13,1 bilhões de litros de leite. Muitas instituições estão preocupadas para que esta produção tenha um mínimo de qualidade, tanto no aspecto de composição química quanto na microbiológica. Desta forma, a maioria dos laticínios avalia o leite recebido na plataforma utilizando teste de acidez (alizarol) e para presença de água, além de alguns exames visuais em relação a corpo estranho, latão sujo, sangue e sujidades, visando oferecer um leite com qualidade para a população. O presente estudo teve como objetivo determinar a importância relativa de diferentes fatores que contribuem para o descarte do leite entregue nas plataformas de recepção dos laticínios em Rio Branco -Acre.

MATERIAL E MÉTODOS: Os dados utilizados neste foram coletados no período de janeiro a dezembro de 2007, em uma plataforma de recepção de leite de laticínio no município de Rio Branco, oriundos de 198 propriedades leiteiras, totalizando 1.126 amostras. Foram realizados exames de acidez de acordo com a metodologia descrita pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Foram incluídos, ainda como fatores de observações visuais corpo estranho no leite, latão sujo, sangue e sujidades.

RESULTADOS: De acordo com os dados obtidos, verificou-se que no mês de fevereiro até abril ocorreu um decréscimo da acidez. Entretanto, ocorreu um aumento de maio até junho e um decréscimo de julho a setembro, tendo novamente um aumento de outubro a dezembro. Esses valores elevados demonstram que o produto é impróprio para consumo, pois há um aumento significativo da atividade microbiana. A presença de corpo estranho, latão sujo e sujidade nas avaliações se apresentam de maneira equiparada, demonstrando que esses fatores podem ter contribuído para a presença de acidez no leite. Foi encontrado sangue em várias amostras de leite descartado, isso pode estar relacionada com as parições de algumas vacas.

CONCLUSÃO: Os fatores que mais contribuem para o descarte do leite *in natura* nesta plataforma de recepção estão relacionados à acidez e corpo estranho. A presença de água não é um fator de relevância para o descarte. Os processos de avaliação da qualidade do leite na região Norte, ainda não são os indicados, mas é importante que opções simples sejam aplicadas nas plataformas de recepção para que as indústrias possam oferecer o leite com a devida qualidade para a população.

PALAVRAS CHAVE: acidez, qualidade do leite, descarte do leite

FINANCIAMENTO: CNPq / EMBRAPA ACRE

Orientador

Estagiária

Co-orientador



IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO:

Williane Maria de Oliveira Martins

Graduanda de Agronomia da Universidade Federal do Acre

Bolsista Embrapa Acre

E-mail: williane_martins@yahoo.com.br

IDENTIFICAÇÃO DO ORIENTADOR

José Marques Carneiro Júnior

Pesquisador da Embrapa Acre

Genética e Melhoramento Animal

E-mail: marques@cpafac.embrapa.br

**EFEITO DA CORRELAÇÃO GENÉTICA ENTRE TOUROS E VACAS NA AVALIAÇÃO
GENÉTICA ANIMAL**

Orientador do Projeto

Data: 03 de Julho de 2008