ANÁLISE DE PONTOS CRÍTICOS (PC) NA ORDENHA MANUAL E MECÂNICA DO LEITE DE CABRA "IN NATURA"

AUTOR(ES): ALVES F.S.F.*1; PINHEIRO, R.R.[1];

INST.E END.DO 1°AUTOR: Embrapa Caprinos

RESUMO

Buscou-se analisar os PC nas ordenhas manual e mecânica do leite de cabra "in natura" através da observação de contaminações antes, durante e após as ordenhas, das pessoas que manipulam o produto, das instalações, da água utilizada para higienização e dos equipamentos, em duas unidades na Embrapa Caprinos. A unidade 1, a ordenha realizada manual e a unidade 2 a ordenha mecânica. Ambas, seguiam os critérios higiênico-sanitários, sendo o leite armazenado em vasilhame de latão. As observações foram obtidas duas vezes durante a semana, uma na segunda-feira e a outra na quinta-feira, pelo período de dois meses. Foram obtidas amostras da água, do leite direto dos animais e do leite dos latões de cada setor, em tubos de ensaio estéril devidamente acondicionados e enviados ao laboratório de Bacteriologia para contagem dos números mais prováveis de microrganismos aeróbicos mesófilos. Os resultados foram analisados de forma qualitativa. Não foi observado PC aos aspectos da água, dos procedimentos da limpeza e higiene das mãos e vestimenta do ordenhador, dos animais ordenhados e das condições higiênico-sanitárias da sala de ordenha nas duas unidades. As amostras da água e do leite direto dos animais apresentaram uma média de aproximadamente quinze colônias em todas as amostras diluídas de 1:10 a 1:1.000.000. O leite dos latões apresentou um elevado número de colônias (>400) nas amostras da unidade 2, nas segundas feiras, o que corresponde a 4,0x10⁶ Unidades Formadoras de Colônias, relação que demonstra uma elevada contagem de bactérias. Foi detectada e confirmada a lavagem inadequada da ordenhadeira durante os fins de semana causando acúmulo de resíduos. As amostras do leite nas quintas feiras apresentaram um baixíssimo número de microrganismos nas duas unidades. As amostras de leite dos latões da unidade 1 apresentaram um número médio de dez colônias tanto nas segundas como nas quintas-feiras. Apesar da ordenha ser manual e mais laboriosa, denotam-se boas práticas nas etapas antes durante e após o processo. O controle de PC na ordenha manual e mecânica é fundamental para a obtenção do leite de cabra com qualidade.

[1] Pesquisador da Embrapa Caprinos – Estrada Sobral-Groaíras, Km 04 CEP 62011-970. Sobral- CE