

TECNOLOGIA1

Pasture Milk - Technology Transfer

José Alcimar Lcal², Raimundo Bezerra de Araújo Neto³

Uma alternativa para aumentar a rentabilidade e a competitividade do negócio do leite no Brasil, é a substituição do sistema estabulado pelo sistema intensivo de produção em pastagem. Esse sistema é pouco utilizado pelos produtores, requerendo um processo mais eficiente de transferência de tecnologia. Com o objetivo de tornar essa tecnologia acessível aos produtores de leite, instalou-se no ano de 2002, em uma propriedade particular em Teresina, PI, em parceria com o CNPq, Sindicato dos Produtores de Leite do Piauí e Indústrias de Laticínios da região, uma unidade demonstrativa, na forma de sistema de produção de leite a pasto. Esse sistema que serve de modelo para difusão da tecnologia, é constituído de 6,0ha de rotativo, com irrigação na época seca (julho a dezembro). A pastagem foi dividida em 15 piquetes, com 2 dias de pastejo/piquete e 28 dias de repouso, a uma taxa de rotação de 5 vacas/ha. Vacas com produção superior a 10kg/dia receberam suplementação com ração comercial na quantidade de 1kg para cada 2kg de leite produzido acima de 10kg. A pastagem recebeu adubação de cobertura com 25 kg de N e 20kg de K₂O/ha, imediatamente após cada pastejo. No sistema tradicional (antes da implantação da pastagem), a alimentação era constituída de capim picado, mandioca (10kg/vaca/dia), cevada húmida (10kg/vaca/dia) e ração comercial (4,5kg/vaca/dia). Os animais eram mantidos em confinamento e o custo de produção de leite era muito elevado, provocado principalmente pelo alto custo da alimentação e da mão-de-obra. No sistema a pasto, reduziu-se a mão-de-obra em 50% e eliminou-se o capim picado, a mandioca e a cevada, e a oferta de ração comercial foi reduzida para 1,5kg/vaca/dia. O capim tanzânia produziu em média, por ciclo de pastejo, 2.450kg de matéria seca/ha, com 15,91% de proteína bruta e 0,28% de fósforo, proporcionando uma produção por vaca igual ao do sistema anterior, com média de 12,5kg/vaca/dia, o que equivale a 61,5kg/ha/dia. Com o sistema a pasto foi viabilizado treinamento para 46 produtores de leite, um dia de campo e duas visitas técnicas à área, envolvendo 84 produtores. Após a realização desses eventos, cresceu significativamente a demanda pelo uso da tecnologia de produção de leite a pasto, indicando o efeito positivo do trabalho no processo de transferência de tecnologia.

Palavras-chave: bovino de leite, capim tanzânia, pastagem

1 - Projeto financiado pelo CNPq

2 - Méd. Veterinário, Pesq. da EMBRAPA Meio-Norte, Av. Duque de Caxias, 5650, Teresina, PI, 64006-220 E-mail: alcimar@cpam.embrapa.br

3 - Eng. Agrônomo, Pesq. da EMBRAPA Meio-Norte

A PRODUÇÃO DE LEITE DE CABRAS MISTIÇAS EM PASTAGEM CULTIVADA

Milk Production of mestizo goat on pasture

Tânia Maria Lcal¹, Luiz Medeiros¹, Encide Santiago Girão¹, Maria do P.S.C. Bona Nascimento²

O trabalho foi realizado objetivando estudar a produção de leite de leite de caprinos mestiços leiteiros mantidos em pastagem de tifton + leucena irrigado no período seco em Teresina, PI, no ano de 2002, foram utilizados 3 grupos de 12 cabras, cada um recebendo um dos tratamentos: pastejo em tifton, pastejo em tifton + leucena e pastejo em tifton + concentrado, contendo 18% de proteína bruta. Diariamente todos os animais recebiam capim elefante picado no cocho. A área de pastagem onde todos as cabras pastejaram conjuntamente era de 1ha, usando-se pastejo rotativo com um dia de ocupação e 29 dias de repouso. O delineamento empregado foi inteiramente casualizado com 3 tratamentos e 12 repetições, comparando-se as medidas pelo teste de Tukey. A produção média de leite diária foi de 612,44; 779,99; 998,76 g, respectivamente, para as cabras que receberam tifton,

tifton + leucena e tifton + concentrado, havendo diferença significativa ($P < 0,05$) entre tratamentos. No pico da lactação as médias foram de 759,02 para os animais que receberam o tifton, 857,22 para aqueles que consumiram tifton + leucena e 1236,37 g/cabra/dia para o grupo que recebeu tifton + concentrado. A produção de leite no pico da lactação para as cabras suplementadas com leucena e concentrado foram estatísticas iguais ($P > 0,005$), porém diferente ($P < 0,005$) da produção das cabras que permaneceram apenas no tifton. A baixa produção de leite pode ser um indicativo de que a alimentação não proporcionou os nutrientes necessários a uma maior produtividade.

Palavras-chave: caprino, pastagem, produção de leite, suplementação

2 - Méd. Veterinário, Pesq. da EMBRAPA Meio-Norte, Av. Duque de Caxias, 5650, Teresina, PI, 64006-220 E-mail: ilcal@cpamn.embrapa.br

2- Enga. Agrônoma, Pesq. da EMBRAPA Meio-Norte, Av. Duque de Caxias, 5650, Teresina, PI, 64006-220

*Apresentador do trabalho

096

AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS LACTEOS NOS MERCADOS DO MUNICÍPIO DE SÃO GONÇALO

The stockage temperature evaluate milk products markets of the S. Gonçalo city

Cláudio Pinto Vicente¹, Silvio Pimentel Lopes², José Jorge Siqueira de Souza², Andréa Foganholi³, Raphaela Salles de Lima¹, Tatiane F. I. L. Abtibol¹

A temperatura de estocagem dos produtos lácteos é de suma importância, visto que determina uma melhor conservação desses. A ausência de calor torna-se uma condição fundamental, posto que é desfavorável ao crescimento de microorganismos, em especial os patogênicos, e, com as baixas temperaturas reduzem sua atividade metabólica, aumentando consideravelmente a vida de prateleira do produto a ser comercializado (Macedo et al., 2000). O objetivo é identificar a prática do desligamento dos equipamentos de refrigeração das gôndolas, durante a noite pelos mercados, através da medição da temperatura no interior dessas gôndolas, a fim de evitar danos à saúde pública. Este procedimento utilizado pelos estabelecimentos vem de encontro ao preconizado pelo padrão de identidade e qualidade (Brasil, 2000), onde fica estabelecido a temperatura de estocagem e comercialização de produtos lácteos não superiores a 10 °C, bem como as possíveis microbiológicas dos alimentos decorrentes da observação desta ação. Foram executadas 30 diligências em estabelecimentos comerciais, aleatoriamente. As inspeções foram realizadas entre março e maio, no período entre 8h e 9h foram medidas as temperaturas no interior das gôndolas através de um termômetro. Dentre as temperaturas apresentadas nas gôndolas, pode-se observar como indicadores máx. e mín. seguintes valores - 15 °C e 22 °C. Pode-se evidenciar que 32% se encontravam em desacordo com a legislação, conseqüentemente aparecimento de produtos aquém dos padrões organolépticos, devido ao adiantado crescimento bacteriano. Consoante com o contexto sócio-econômico do país, a idéia da economia racional de meios, no lugar ao perigoso amadorismo das ações negligentes. Há que se levar à conscientização aos responsáveis por estabelecimentos de qualquer envergadura e na falta desses ou em última instância aos seus proprietários legais, através de estudos e intercâmbios que possibilitem os esclarecimentos necessários a fim de orientá-los no sentido do correto emprego e utilização das máquinas de condicionamento dos alimentos a serem comercializados, o custo-benefício de sua aplicação e a responsabilidade cível do não cumprimento da legislação. O trabalho vem validar a importância da VISA, como sendo a atividade realizada por Veterinários quando da vistoria de quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, da orientação quanto a sua prática correta e da coerção das ações ilícitas com o objetivo maior de atender a população quanto a sua principal necessidade; a alimentação.

Palavras-chave: alimentação, temperatura, vigilância sanitária

1 - Médico Veterinário, Diretor da Divisão de Vigilância Sanitária do Município de São Gonçalo

2 - Médico Veterinário do Departamento da Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses

3 - Acadêmicas de Medicina Veterinária