

## Leite: Fatores Essenciais na Busca Pela Qualidade

Basicamente buscamos quatro critérios objetivando a qualidade do leite. São eles:

- ✓ Segurança: que o produto seja isento de resíduos, fundamental pelo aspecto de processamento e pela imagem;
- ✓ Baixa Contagem Bacteriana: o que representa boas condições de higiene;
- ✓ Baixa Contagem de Células Somáticas: o que reporta um rebanho sadio;
- ✓ Composição: valor nutritivo do leite e conseqüentemente o rendimento industrial.

A preocupação constante na busca da qualidade do leite é crescente, pois visa buscar o aumento do rendimento e produtividade industrial; o aumento da vida útil de prateleira (shelf life); a redução de desperdícios, evitando perdas e devoluções, e otimizando os custos de produção. Estes fatores contribuem para o aumento da produtividade dos produtos lácteos nacionais.

A baixa qualidade atinge toda cadeia produtiva, aumentando os riscos ao consumidor, diminuindo o potencial de exportação, uma vez que não atende aos padrões de qualidade internacionais, redução da produção, alteração das características sensoriais e menor rendimento.

Conforme a Instrução Normativa Nº 51 de 18 de setembro de 2002, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, os limites para contagem de células somáticas em vigor são de 750.000 cel/mL de leite. A contagem de células somáticas é um indicativo de qualidade do leite pois altera a composição deste, diminui o tempo de prateleira dos produtos lácteos, é indicativo de resíduos de antibióticos no leite, e funciona como barreira sanitária para o comércio.

Esta mesma Instrução sinaliza o valor máximo de 750.000 para contagem bacteriana total e esta representa impacto na qualidade, quanto a integridade das propriedades físico químicas e sensoriais do leite (processamento). Aumentando a contagem bacteriana total, o tempo de prateleira é reduzido, bem como a eficiência no processamento, o que agrega menor valor ao produto final. A introdução de algumas práticas de manejo na ordenha dos animais, limpeza e higienização dos equipamentos, e refrigeração do leite logo após a ordenha, a agilidade no transporte e a higiene na unidade processadora são alguns fatores que quando realizados de maneira correta reduzem a contagem. A elevada contaminação microbiana resulta em limitações ao processamento industrial, sabores indesejáveis no leite e derivados, diminuição da vida de prateleira e competitividade no mercado, além de uma questão de saúde pública.

O estado de Santa Catarina vem a alguns anos melhorando o manejo e a genética do rebanho leiteiro, graças as ações da Associação Catarinense de Criadores de Bovinos, empresas vinculadas da Secretaria

de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural, EPAGRI e CIDASC, além de algumas outras entidades que atuam no setor rural.

Santa Catarina ocupa a quinta colocação no ranking nacional de produção de leite, atrás de Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Paraná e Goiás; o que justifica a importância do pagamento por qualidade, onde cada empresa deve definir os seus critérios, seja de bonificação ou penalização.

Para a melhoria da qualidade deve haver o comprometimento de todos os elos da cadeia produtiva.

Com o grande crescimento da produção de leite na região, aliados a IN 51, necessitou-se a implantação de um laboratório mais próximo das áreas produtoras. Sensibilizado com os pleitos dos produtores e laticínios, o Governo do Estado viabilizou por meio da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, através da CIDASC em convênio com a Universidade do Contestado, a instalação deste laboratório em Concórdia.

Iniciou suas atividades em maio de 2005 o Laboratório Estadual da Qualidade do Leite, processando análises em sua grande maioria de produtores de Santa Catarina, e em menor número do Rio Grande do Sul e Paraná. Integrante da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL); está à disposição prestando assistência na determinação de gordura, proteína, lactose, sólidos totais, células somáticas e contagem bacteriana total, tendo como objetivo a certificação da qualidade para garantir segurança ao produto final.

FRANCIELE RAMPAZZO VANCIN  
Médica Veterinária CRMV-SC 03408  
Responsável Técnica

LABORATÓRIO ESTADUAL DA QUALIDADE DO LEITE  
Rua Victor Sopesa, 3000 Bairro Saleté  
Concórdia-SC  
CEP 89.700-000  
Telefone: (49) 3441-1086 Fax: (49) 3441-1084  
www.cepda.uncnet.br sac-lableite@uncnet.br

#### Referência

---

Marcos Veiga dos Santos em II Encontro de Laticínios Sob SIF em Santa Catarina, Concórdia-SC, 29/09/2009.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 51 de 18 de Setembro de 2002.