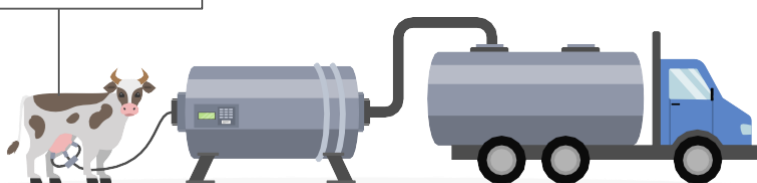


QUALIDADE DO LEITE



O leite é um produto essencial na mesa do brasileiro e para a economia do País. De acordo com a Embrapa Gado de Leite, o Brasil é o quarto maior produtor de leite do mundo, produzindo 35 bilhões de litros anualmente.

O crescimento da produção brasileira de leite, presente em praticamente todos os municípios do País, tem ocorrido principalmente nas propriedades mais tecnificadas, independente do seu maior ou menor tamanho, com incremento da produtividade animal de 146% de 1974 para 2015, passando de 655 litros para 1.609 litros de leite na lactação.



As Instruções Normativas 76, que normatiza a identidade e características de qualidade do leite cru, e a IN 77, que determina critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru nos laticínios, estabelecem as diretrizes e critérios para a melhoria da qualidade do leite no Brasil.

O QUE SÃO AS INs 76 E 77?

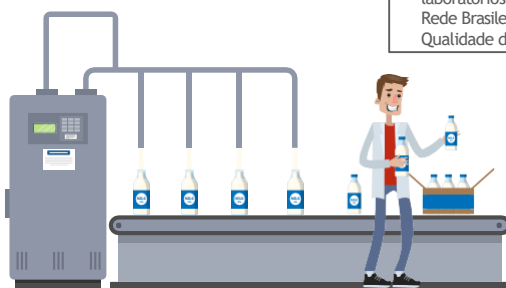
As Instruções Normativas 76 e 77 foram elaboradas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Mapa. Elas foram publicadas em 2018, sucedendo a IN 62, para regulamentar nacionalmente, de forma unificada, a produção, qualidade, coleta e transporte do leite.



O objetivo maior delas consiste em garantir a continuidade da obtenção e comercialização de um produto de melhor qualidade para o consumidor, favorecendo não só uma ampliação do mercado nacional para o leite e seus derivados, como também qualificando os produtos brasileiros para a exportação de lácteos.

COMO A QUALIDADE DO PRODUTO É TESTADA?

A IN 77 determina que, mensalmente, no mínimo uma amostra de leite de cada propriedade fornecedora do produto seja recolhida e encaminhada para algum dos laboratórios credenciados ao Mapa, que pertençam à Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite.



As amostras serão analisadas de acordo com critérios previamente estabelecidos, como se segue:

GORDURA

pelo menos 3%

PROTEÍNA

mínimo de 2,9%

SÓLIDOS

TOTAIS

mínimo 11,4%;

DENSIDADE

(15°C) - de 1,028 a 1,034

ACIDEZ

0,14 a 0,18 gramas de ácido láctico por 100 mL de leite

CONTAGEM PADRÃO

EM PLACAS

máximo 300 mil UFC por mL de leite

CONTAGEM DE

CÉLULAS SOMÁTICAS

máximo 500 mil células por mL de leite

Depois disso, o produtor recebe os resultados da sua análise para avaliar se a qualidade do leite produzido está em conformidade com os parâmetros normatizados pela legislação. Se não estiver, é possível identificar quais pontos precisam ser melhorados. Por exemplo: se o leite apresentar acidez acima dos limites estabelecidos, o produtor deve verificar a higiene durante a ordenha, a limpeza dos vasilhames de acondicionamento do leite e a temperatura de estocagem do produto nos tanques de resfriamento (expansão). A temperatura do leite resfriado não deve exceder 4°C durante a estocagem.

COMO MELHORAR A QUALIDADE DO LEITE?

Além de ficar de olho nos resultados das análises para se adequar em cada critério individualmente, existem práticas gerais que precisam ser adotadas:

Certificar-se sobre a qualidade da água (química e microbiológica) usada na propriedade;

Padronizar procedimentos de limpeza tanto dos equipamentos de ordenha, quanto do tanque de expansão;

Treinamento da mão de obra;

Limpeza frequente e minuciosa de todas as instalações;

Manutenção periódica dos equipamentos utilizados;

Adoção de um regime eficiente de descarte de animais com mastite crônica.

O produtor deve encarar os relatórios das análises realizadas no leite produzido na sua propriedade como um termômetro para medir a sua adequação aos padrões melhorando sempre a qualidade do seu produto, criando assim também a possibilidade de recebimento de um valor diferenciado pelo mesmo.

