

## PERFIL DE PRODUTORES DE LEITE E PERCEPÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE ORDENHA NO MUNICÍPIO DE SÃO LUIZ GONZAGA – RS

*Thais de Matos MARQUES<sup>1</sup>, Fernanda Leal LEÃES<sup>2</sup>.*

<sup>1</sup>Aluna voluntária. Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Unidade em São Luiz Gonzaga. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS); <sup>2</sup>Profa. Orientadora. Unidade São Luiz Gonzaga. UERGS.

E-mails: taismatosmarques@hotmail.com; fernanda-leães@uergs.edu.br

### Resumo

O leite de vaca é amplamente consumido em todo o mundo, sendo a produção de leite uma importante fonte de renda para os pequenos produtores rurais. Com o objetivo de identificar o perfil de propriedades leiteiras e verificar a percepção dos produtores sobre as Boas Práticas na ordenha, realizou-se uma pesquisa por meio da aplicação de questionário a 10 produtores de leite que fazem parte de uma associação e são assistidos pela EMATER/RS no município de São Luiz Gonzaga. Nos resultados, observou-se que 70% dos produtores não fazem o pré-dipping, 60% não realizam o pós-dipping, 40% não realizam o teste CMT para verificar mastite em animais e 60% declararam que o local da ordenha é o estábulo. As informações adquiridas são relevantes, pois ajudam a conhecer a realidade das propriedades rurais com relação às Boas Práticas de Ordenha e a identificar os principais desafios presentes nesta atividade.

### INTRODUÇÃO

O leite é visto como uma mistura homogênea composta por muitas substâncias (lactose, proteínas, glicerídeos, sais, vitaminas, enzimas e etc.), das quais algumas em suspensão (as caseínas ligadas a sais minerais), algumas estão em emulsão (a gordura e substâncias associadas) e outras em dissolução verdadeira (lactose, vitaminas hidrossolúveis, proteínas do soro, sais e etc.) (ORDÓÑEZ, 2005).

A atividade leiteira vem se tornando cada vez mais importante para a economia brasileira, no entanto, ainda é caracterizada como típica de pequenos produtores com pequena produtividade. Devido a essa realidade, ocorre pouco investimento na atividade, resultando em uma produção com baixa qualidade, identificada por altas contagens microbianas (NERO et al., 2009).

Segundo o IBGE (2017), no ano de 2017, 33,5 bilhões de litros de leite foram produzidos no Brasil. Segundo a EMATER/RS (2017), estima-se que o volume total de leite produzido no Rio Grande do Sul seja de 4.473.485.610 litros por ano, sendo que os responsáveis pela produção de quase todo este volume (91,7%) são os produtores que vendem o leite cru para indústrias, cooperativas e queijarias.

Já o município de São Luiz Gonzaga possui cerca de 1.473 vacas ordenhadas, 372 estabelecimentos que produzem leite no ano e cerca de 3.562,615 mil litros de leite produzidos por vaca por ano (IBGE, 2017).

A produção de leite no Brasil tem dois grandes desafios: o controle da contaminação microbiana e o fornecimento de alimentação em quantidade e qualidade suficientes aos animais. O Brasil conta com falta de instalações e equipamentos adequados, animais com pouca habilidade genética e propriedades com atividades diversificadas, o que faz com que a produção leiteira não receba a atenção que necessita (BELOTI, 2017).

As exigências dos consumidores no que se refere à segurança dos alimentos e suas consequências para a saúde pública estão cada vez maiores. A população demonstra estar cada vez mais preocupada com a inocuidade dos produtos que consomem diariamente, deste

modo, a higiene pessoal do ordenhador, a sanidade das vacas do rebanho, a limpeza e desinfecção diária de todos os equipamentos utilizados durante a ordenha e o armazenamento correto do leite são fatores decisivos para a garantia da qualidade do alimento.

Considerando a necessidade de pesquisas sobre a qualidade do leite no município de São Luiz Gonzaga – RS, o objetivo do estudo foi conhecer os hábitos dos produtores de leite da associação de produtores assistidos pela EMATER/RS no município, identificar o perfil das propriedades leiteiras e verificar a percepção dos produtores sobre as Boas Práticas na ordenha por meio da aplicação de questionário.

## MATERIAIS E MÉTODOS

O presente trabalho foi desenvolvido em propriedades produtoras de leite, localizadas no município de São Luiz Gonzaga, Rio Grande do sul. Foi feita uma pesquisa exploratória utilizando o método de pesquisa bibliográfica e de campo. O estudo utiliza 10 produtores de leite que fazem parte de uma associação (100% dos membros da associação) e são assistidos pelas EMATER/RS. O primeiro contato foi feito por telefone para apresentação da pesquisa e agendamento da visita. No período de agosto de 2018 a janeiro de 2019, foram feitas visitas às propriedades para aplicação de questionário estruturado com perguntas abertas, fechadas e mistas sobre a propriedade e Boas Práticas na Ordenha.

Questões idênticas foram feitas para todos os entrevistados, a fim de assegurar que as variações entre as respostas fossem devidas às diferenças individuais e não devido à forma de interrogação da entrevistadora.

Após aplicação do questionário, os dados obtidos foram organizados em uma planilha do Microsoft Excel®, onde foi realizada a análise exploratória de dados, com o objetivo de resumir as principais características do perfil socioeconômico dos produtores de leite por meio de tabelas e gráficos.

O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (Parecer Número 3.066.083), sendo que os produtores que participaram da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Nos resultados, observou-se que os estabelecimentos rurais apresentavam, em sua maioria, perfil compatível com o da agricultura familiar. Entre os produtores, 40% têm o volume diário de produção entre 51 a 100 litros e o destino predominante da produção é a venda do leite cru para indústrias, queijarias e cooperativas (70%), sendo que 60% dos produtores afirmaram que o preço do leite é fixado de acordo com a qualidade. A grande maioria dos produtores (90%) afirma que a atividade leiteira não é a única fonte de renda da propriedade, talvez pelo fato de que a maior dificuldade enfrentada na atividade (70%) é o descontentamento com o preço recebido pelo leite.

A predominância é de ordenhadeiras do tipo balde ao pé (90%), talvez por se tratarem de pequenos produtores a ordenhadeira canalizada ficaria inviável, porém, 100% dos produtores possuem resfriador de expansão direta, provavelmente por ser uma exigência da Instrução Normativa nº 77 (BRASIL, 2018) o leite atingir a temperatura máxima de 4,0°C (quatro graus), em até três horas.

O levantamento do perfil dos produtores constatou que 80% trabalham há mais de 20 anos com leite e 80% dos participantes tem idade superior a 50 anos, constatando a não incidência de produtores com idade inferior nesta atividade.

Quanto ao padrão racial das vacas, 60% dos produtores entrevistados demonstraram preferência pelos animais mestiço Holandês x Jersey. Segundo Neto *et al.* (2013), este cruzamento é conhecido por produzir leite com maior concentração de sólidos, em especial gordura, porém, as vacas puras Holandês apresentam maior produção de leite.

O questionário contava com uma pergunta relacionada à existência de aquecimento de água para limpeza de equipamentos, sendo que 90% afirmam possuir. De acordo com Nero e Cruz (2017), a água destinada para o consumo dos animais e para lavagem de utensílios pode ser fonte de transmissão de microrganismos patogênicos, devendo ser potável, livre de patógenos e contaminação fecal, além de ser constantemente monitorada quando à sua qualidade microbiológica.

Já 60% declararam que o local da ordenha é o estábulo, pois a produção diária de leite é pequena nos estabelecimentos e o investimento para construir uma sala de ordenha seria alto. De acordo com Tronco (2008), nos estábulos a atmosfera está sempre cheia de microrganismos procedentes de excrementos, palhas e alimentos, sendo que, os excrementos animais são ricos em microrganismos diversos e é um foco de enterobactérias, como a *Escherichia coli* e outros coliformes.

Todos os envolvidos afirmaram seguir as Boas Práticas de Ordenha (100%), porém, 70% dos produtores não fazem o teste pré-dipping, 60% não realizam o pós dipping, somente 50% usam proteção no cabelo quando estão ordenhando e 40% não realizam o teste CMT para verificar mastite em animais.

É essencial seguir as Boas Práticas de Ordenha para manter animais saudáveis, reduzir a contaminação microbiana do leite e alcançar uma eficiência boa de trabalho. Pelas informações passadas pelos produtores, a grande maioria diz filtrar o leite antes de chegar ao resfriador (80%), já 90% lavam as mãos e também as tetas das vacas antes de começar a ordenha e 100% desprezam os três primeiros jatos.

A ordenha em condições precárias de higiene, sem desinfecção das mãos do ordenhador, bem como sem desinfecção do úbere, a utilização de panos sujos e pressão inadequada sobre os tetos favorecem ocorrência de inflamação como a mastite (GERMANO; GERMANO, 2011). Todos os 10 participantes fazem parte de uma associação e 90% dos produtores afirmam que traz benefícios, já que todos podem usufruir dos bens conquistados pela organização e somam forças para enfrentar os desafios do cotidiano no campo.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

As informações adquiridas ajudam a identificar os principais desafios presentes nesta atividade e a conhecer a realidade das propriedades rurais, para que posteriormente seja possível o desenvolvimento de ações para melhoria de qualidade e apoio ao setor leiteiro, com aquisição de equipamentos, fornecimento de capacitação para melhoria da higiene na ordenha e assistência técnica regular.

O produtor encontra grandes dificuldades neste meio, como a baixa capacidade de investimento e o baixo preço do leite, fazendo com que busquem atividades complementares para aumentar a renda, tornando esta uma atividade eventual, sem muita dedicação e cuidados.

A qualidade dos produtos alimentícios é um requisito fundamental para a comercialização. O leite possui alto valor nutritivo. Neste cenário, a mesma composição que torna o leite um alimento rico, também o faz um excelente meio para o desenvolvimento de microrganismos, muitos deles com potencial para provocar danos à saúde humana. A maneira pela qual o leite é retirado do animal necessita de mais atenção por parte dos profissionais que atuam na assistência técnica e produtores que atuam no setor leiteiro.

As ações higiênico-sanitárias realizadas nas propriedades podem interferir posteriormente na eficiência dos tratamentos térmicos efetuados no estabelecimento processador. Assim, as Boas Práticas de Ordenha poderão interferir de forma positiva na obtenção do produto final ao consumidor. Atos simples como o de higienizar o úbere antes da ordenha, fazer desinfecção dos tetos após a ordenha (pós-dipping), manter equipamentos em boas condições

de uso, realizar limpeza da sala de ordenha, lavar as mãos, usar roupas limpas e resfriar o leite até atingir a temperatura correta ajudam a melhorar a qualidade do produto obtido.

## REFERÊNCIAS

BELOTI, V. Qualidade do Leite Cru Produzido no Brasil. In: NERO, L. A.; CRUZ, A. G.; BERSOT, L. S. *Produção, processamento e fiscalização de Leite e Derivados*. São Paulo: Atheneu, 2017. p. 117-132, cap. 7.

BRASIL. Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018. *Ficam estabelecidos os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial*. Diário Oficial da União, Brasília, 30 de novembro de 2018. Seção 1, pag. 10.

EMATER. *Relatório socioeconômico da cadeia produtiva do leite no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre, RS, p. 1 – 64, 2017.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. 4ª Ed. São Paulo: Manole, 2011.

IBGE. *Pesquisa da Pecuária Municipal – PPM*. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html?=&t=o-que-e>>. 2017.

IBGE. *São Luiz Gonzaga – Censo Agropecuário*. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/sao-luiz-gonzaga/pesquisa/24/76693>>. 2017.

NERO, L. A.; CRUZ, A. G. Microbiologia do Leite. In: NERO, L. A.; CRUZ, A. G.; BERSOT, L. S. *Produção, processamento e fiscalização de Leite e Derivados*. São Paulo: Atheneu, 2017. p. 75-82, cap. 4.

NERO, L. A.; VIÇOSA, G. N.; PEREIRA, F. E. V. Qualidade microbiológica do leite determinada por características de produção. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, vol. 29, núm. 2, p. 386-390, abril./jun., 2009.

NETO, E. T. et al. Desempenho produtivo de vacas mestiças Holandês x Jersey em comparação ao Holandês. *Revista de Ciências Agroveterinárias*, Lages, v.12, n.1, p. 7-12, 2013

ORDÓÑEZ, J. A. *Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal*. vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

TRONCO, M. *Manual para Inspeção da Qualidade do Leite*. 3ª ed. Santa Maria: UFSM, 2008.