



I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Aplicação de Boas Práticas na Ordenha Artesanal

Anna Claudia Juca de ARAUJO, Ângela Regina de Moraes SILVA, Jailma da Silva COSTA, Maria Lucia Santana de SÁ.

No mercado de produtos alimentícios, a qualidade deixou de ser simplesmente uma vantagem competitiva e se tomou um requisito fundamental para a comercialização dos produtos. O correto manuseio dos alimentos abrange desde a matéria prima até o produto final e tem por objetivo garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor. Um assunto que necessita de mais atenção por parte dos profissionais que atuam na assistência técnica ao produtor e na indústria processadora do leite, é a maneira pela qual o produto é retirado do animal. As condutas higiênico-sanitárias realizadas na propriedade podem prejudicar a eficiência dos tratamentos térmicos efetuados no estabelecimento processador. Assim, boas práticas de ordenha poderão interferir positivamente na obtenção do produto final ao consumidor, já que estas envolvem obrigatoriamente três fatores, que devem participar do processo de forma harmônica: o ordenhador, o ambiente em que os animais permanecem antes, durante e depois da ordenha, e a rotina da ordenha. Dessa forma, objetivou-se colaborar com produtores envolvidos na atividade leiteira, para melhoria da qualidade do leite do município de Uiraúna – PB, oferecendo orientações e informações sobre como efetuar boas práticas de ordenha, aumentando a possibilidade de o produto final chegar à mesa do consumidor em condições apropriadas ao consumo e com maior prazo de validade, sem perder as suas características físicas, químicas e organolépticas. Foi realizada análise microbiológica de acordo com a metodologia sugerida pelo MAPA do leite (amostra indicativa). Nos resultados após as análises observou-se a presença de coliformes a 45°C, Escherichia Coli que são bactérias patogênicas e que não deveria estar presente comparando-a a normativa N° 51 do MAPA, em seguida foram aplicadas as ações, pode-se observar melhoria da qualidade higiênico-sanitária do produto no aspecto visual.

Palavras-chave: leite, qualidade, boas práticas na ordenha, ordenhador.

09 A 12 DE NOVEABRO DE 2011

