

RESUMO SIMPLES

IMPORTÂNCIA DA HIGIENE DE OBTENÇÃO E MANIPULAÇÃO DE LEITES EM PROPRIEDADES RURAIS

Erika Estrela da Costa¹ Francisco de Assis Alves Júnior² Bruna de Freitas Lunguinho³ Denílson Vinícius dos Santos⁴ Artur Lacerda Alecrim⁵

INTRODUÇÃO: O leite é considerado um dos alimentos mais ricos em frente ao que diz respeito a teores nutricionais, subsidiando assim grande parte da produção de alimentos e do consumo direto pelo homem. Ao se manipular em propriedades rurais produtoras de leite, é necessário um rigoroso controle da manipulação, e das condições higiênico-sanitárias com as quais se efetua o processo. Para que o leite venha a ser caracterizado como de boa qualidade, deve-se apresentar um conjunto de características físico-químicas, microbiológicas, além de sensoriais, como sabor agradável, ausência de microrganismos patogênicos. Ainda é caracterizada como falha na qualidade desse leite a presença de contaminantes (antibióticos, pesticidas, adição de água, sujidades etc.) **OBJETIVOS:** Dentre essas características, destaca-se a qualidade microbiológica do leite, que é um excelente indicativo de saúde da glândula mamária do rebanho e das condições em geral de manejo, e das práticas de higiene adotadas na fazenda. **METODOLOGIA:** No tocante as questões de sanidade no manejo e higiene do leite, se faz necessária a limpeza das tetas das vacas no início da ordenha e teste da caneca, para comprovar a presença de mastite clínica na vaca que está para ser ordenhada. O animal que for diagnosticado com mastite deve ser separado e tratado de maneira adequada com os medicamentos devidos, no entanto o leite nesse período não pode ser utilizado para o consumo, pois encontra-se impróprio devido a manifestação microbiana ocasionada pela mastite, que consiste na ação e proliferação de bactérias tais como a *E. coli*, *Staphylococcus spp.* e principalmente *S. aureus*. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Não obstante, as questões de conservação em temperaturas controladas, a Instrução Normativa N° 76 de 26 de novembro de 2018, regulamenta os padrões de identidade e qualidade do leite cru e pasteurizado, onde é preconizado que o leite in natura siga de imediato a tanque de refrigeração no local da coleta onde a temperatura deve ser de 4°C, medida essa que visa manter as características físico-químicas do leite estáveis, baseando-se no princípio de estacionar o crescimento de bactérias presentes, fazendo com que não ocorra sua multiplicação, evitando assim o consumo da lactose e produção do ácido láctico, retardando possíveis modificações nas suas características. **CONCLUSÃO:** Para garantir a segurança microbiológica do leite, recomenda-se ao produtor a pasteurização do leite a temperatura de 65°C a 5 minutos, onde ocorrerá destruição de microrganismos e não irá desnaturar proteínas precursoras de processos, tais como as de fabricação de queijo.

Palavras chave: Leite, Manipulação, Saúde.

* Autor para correspondência

Recebido para publicação em 30/10/2019; aprovado em 05/12/2019

¹ Acadêmica do Curso de Tecnologia em Alimentos – IFPB, e-mail: erikaestrela@hotmail.com,

² Acadêmico do Curso de Tecnologia em Alimentos – IFPB, e-mail: junior.assis@academico.ifpb.edu.br Acadêmica do Curso de ³ Tecnologia em Alimentos – IFPB, e-mail: brunalunguinho@hotmail.com,

⁴ Discente do Curso Técnico integrado em Agroindústria – IFPB, email: denilsonviniciusdossantos@gmail.com, Acadêmico do Curso de ⁵ Tecnologia em Alimentos – IFPB, e-mail: Acadêmica do Curso de Tecnologia em Alimentos – IFPB, e-mail: arturlacerda04@gmail.com