



RELAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE COM PRÁTICAS DE BEM-ESTAR ANIMAL E DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Davi Fernando Alba (apresentador)¹

Denise Maria Sousa de Mello²

Thais Lara Mateus³

Susana Regina de Mello Schlemper⁴

Jucieli Weber⁵

Maurício Lotici⁶

Categoria: Pesquisa⁷

Resumo: O bem-estar de um indivíduo é o seu estado em relação às suas tentativas de lidar com o ambiente em que se encontra. Quando os desafios são vencidos com pouco esforço e gasto de recursos, o bem-estar do indivíduo é satisfatório. Por outro lado, quando o indivíduo falha no enfrentamento destes desafios, o bem-estar pode ser considerado pobre. O bem-estar animal trata de uma qualidade de vida potencialmente mensurável de um ser vivo em um determinado momento e deve ser medido de forma objetiva, com uma avaliação completamente isenta de considerações éticas, devendo prover as informações necessárias para que as decisões adequadas possam ser tomadas em situações específicas. Segurança alimentar e nutricional é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente de alimentos de qualidade, referindo-se também à vulnerabilidade e ao risco que existem em um ambiente de produção ou consumo. O modelo de produção de alimentos é fundamental para garantia de segurança alimentar e nutricional, sendo assim bem-estar animal é considerada uma demanda dos mercados consumidores que se tornaram cada vez mais exigentes no que diz respeito à qualidade do produto final. O objetivo deste estudo foi de caracterizar a qualidade do leite em relação ao bem-estar animal e à segurança alimentar e nutricional. O trabalho foi realizado em dez propriedades da agricultura familiar do município de Realeza, PR, onde um questionário foi aplicado aos produtores, seguido da avaliação do bem-estar dos animais pelas cinco liberdades (livre de fome e sede; livre de desconforto; livre de dor, ferimento ou doença; livre para expressar comportamento normal e livre de medo e angústia). Foram coletadas amostras de

¹ Acadêmico, Medicina Veterinária, UFFS, Campus Realeza, davi.alba@hotmail.com

² Doutora, docente, Cursos de Medicina Veterinária e de Nutrição UFFS, Campus Realeza, denise.mello@uffs.edu.br

³ Acadêmica, Curso de Nutrição, UFFS, Campus Realeza, thaislara@hotmail.com

⁴ Doutora, docente, Cursos de Medicina Veterinária e de Nutrição, UFFS, Campus Realeza, susana.schemper@uffs.edu.br

⁵ Doutora, docente, Curso de Nutrição, UFFS, Campus Realeza, jucieli.weber@uffs.edu.br

⁶ Acadêmico, Medicina Veterinária, UFFS, Campus Realeza, mauriciolotici@hotmail.com

⁷ Formato: Comunicação oral



leite cru resfriado para análises físico-químicas e microbiológicas (uma amostra por propriedade, análise feitas em triplicata). Encontrou-se pH alterado em todas as propriedades, enquanto a maior parte apresentaram inconformidades em sólidos não gordurosos, acidez, sais minerais e ponto de congelamento. Nas análises microbiológicas, nove propriedades apresentaram valores positivos para coliformes totais no leite. Os resultados da avaliação do bem-estar animal mostraram que em todos os tópicos analisados, as propriedades classificavam-se em pelo menos 50% nos quesitos de bem-estar bom, muito bom e ótimo. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa – CEP, CAAE 50224015.8.0000.5564 e na Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA, Protocolo nº 23205.000023/2016-99.

Palavras-chave: Alimento. Agricultura familiar. Manejo.