



AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA E TEMPO DE ARMAZENAMENTO DO LEITE EM TANQUES DE RESFRIAMENTO EM PROPRIEDADES LEITEIRAS DA CIDADE DE REALEZA, PR

Adriane Ferreira Frizzo¹
Karina Ramirez Starikoff²

Categoria: Pesquisa³

Resumo: A Mesorregião Sudoeste do Estado do Paraná, onde se localiza o município de Realeza, é uma das três bacias leiteiras do Estado, junto com a centro-oriental e a oeste. Entretanto, ela apresenta uma característica particular, sua produção é basicamente constituída por propriedades de Agricultura Familiar. Esse fato demonstra a importância socioeconômica da região, no entanto, é também uma preocupação, já que falta mão-de-obra especializada e os produtores possuem pouco conhecimento sobre boas práticas de higiene em todo o processo de obtenção e armazenamento do leite na propriedade. Uma das medidas de maior importância para a manutenção da qualidade microbiológica e físico-química do leite é a sua refrigeração adequada durante o tempo de armazenamento na propriedade. A legislação vigente fixa que o leite cru e recém ordenhado deve ser armazenado em tanques de expansão direta ou em tanques de imersão, e deve alcançar, respectivamente, temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e 7°C (sete graus Celsius), em até 3h (três horas) após o término da ordenha. A manutenção do leite sob essa temperatura diminui o crescimento de bactérias aeróbias mesófilas, que se multiplicam em temperatura ambiente. Ainda, a manutenção do leite no tanque de refrigeração por no máximo 48 horas diminui a multiplicação de bactérias psicrótroficas, que se multiplicam em temperatura de refrigeração. Além disso, o tempo de armazenamento do leite na propriedade, sob refrigeração, não deve exceder 48h (quarenta e oito horas). O objetivo desse trabalho foi avaliar a temperatura dos tanques de armazenamento e tempo após a ordenha em dez propriedades da Agricultura Familiar do município de Realeza, PR. Para cumprir com tal objetivo, a primeira aferição foi realizada após a primeira ordenha que sucedeu a coleta do leite na propriedade pelo caminhão-tanque. A segunda aferição ocorreu quarenta e oito horas após a primeira, antecedendo a coleta do leite pelo caminhão-tanque. Uma exceção foi a propriedade número 10, onde o tempo de armazenamento na propriedade era de 24 horas. A temperatura foi aferida com o uso de termômetro digital tipo espeto, após a homogeneização do leite e no centro do tanque. Apenas uma das propriedades utilizava tanque de imersão para refrigerar o leite e outra utilizava um freezer, o que não é permitido pela

¹ Acadêmica da décima fase do Curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, UFFS. adrianefrizzo@gmail.com

² Professora Adjunta I, Doutor, Coordenadora do Projeto de Pesquisa, Médico Veterinário, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, UFFS. karina.starikoff@uffs.edu.br

³ Formato: Comunicação oral

legislação. Os resultados obtidos demonstraram que, mesmo no tanque de imersão e no freezer, as temperaturas se mantiveram dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Entretanto, deve-se ressaltar que a utilização de freezer como meio de refrigeração do leite não é permitido pela legislação vigente, já que pode congelar o leite e alterar as características organolépticas do produto. Conclui-se que apenas a refrigeração do leite não garante a qualidade microbiológica e físico-química do leite produzido nessas propriedades, outros aspectos como a saúde dos animais e higiene de ordenha devem ser igualmente considerados, no intuito de assegurar a qualidade da matéria-prima.

Palavras-chave: Qualidade. Matéria-prima. Refrigeração.

¹ Acadêmica da décima fase do Curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, UFFS. adrianefrizzo@gmail.com

² Professora Adjunta I, Doutor, Coordenadora do Projeto de Pesquisa, Médico Veterinário, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, UFFS. karina.starikoff@uffs.edu.br

³ Formato: Comunicação oral