



Elaboração de questionário para obtenção de informações sobre as práticas realizadas na nutrição de gado leiteiro na região da AMAUC

Andressa Soligo, Giniani Carla Dors, Angela Cristina Roos Schneider, Andréia Dalla Rosa, Maria Manuela Camino Feltes

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

Área: Alimentos e afins

E-mail para contato: giniani.dors@ifc-concordia.edu.br

Os alimentos fornecidos ao gado leiteiro normalmente são produzidos na propriedade ou obtidos de indústrias de rações. Porém, o uso de matéria-prima de baixa qualidade e a falta de controle contínuo, pode levar a uma indesejável contaminação do leite. As micotoxinas de maior importância em rações são as aflatoxinas, dentre elas a aflatoxina B1 devido a seu alto potencial tóxico. Em diversos estudos realizados, foi encontrada uma relação diretamente proporcional entre a quantidade de aflatoxina M1 secretada no leite e a quantidade de aflatoxina B1 ingerida pelo animal. A aflatoxina M1 caracteriza-se pela sua hepatotoxicidade similar ou ligeiramente menor que a da aflatoxina B1, havendo grande preocupação, devido ao elevado consumo de leite e derivados. Assim, o objetivo deste trabalho foi elaborar um questionário que será aplicado em visitas às pequenas propriedades de criação de gado leiteiro na região da AMAUC, com a finalidade de conhecer a realidade e coletar informações acerca das práticas utilizadas na produção e armazenamento de rações e/ou silagem para estes animais. Estas informações serão computadas e servirão para relacionar os resultados de contaminação por aflatoxina B1 encontrada nas rações e/ou silagens coletadas e analisadas, resultando em um instrumento para o repasse de orientação aos criadores, a fim de minimizar os índices de contaminação encontrados. Primeiramente, foi realizada revisão bibliográfica sobre o assunto e visita ao setor de Zootecnia Gado Leiteiro do IFC – Câmpus Concórdia, para coleta de informações que auxiliariam na elaboração do questionário. As perguntas elaboradas evidenciam, resumidamente, fatores oriundos do processo de fabricação de rações e/ou silagens e condições de armazenamento, abordando os seguintes aspectos: monitoramento das condições físicas dos grãos, controle de qualidade dos insumos, controle de temperatura e umidade durante o armazenamento da matéria-prima e do produto acabado, procedimento de preparo da ração e/ou silagem, conhecimento técnico a respeito do preparo e armazenamento e conhecimento sobre micotoxinas e seus efeitos. É importante ressaltar que o monitoramento, através do uso de boas práticas no processamento e armazenamento, bem como a avaliação contínua destes contaminantes, parece ser a ferramenta mais adequada para garantir a segurança dos alimentos para os animais e, conseqüentemente, para os consumidores.

Palavras-chave: Aflatoxina B1. Controle de qualidade. Rações.