



Qualidade da água como fator de risco na bovinocultura de leite

Camila Conte, Sergio Fernandes Ferreira, Fernanda Cristina Kugelmeier, Keila Catarina Prior, Talita Carina Bogoni, Jessica Scortegagna, Eliete Griebeler

Instituto Federal Catarinense-Campus Concórdia

Área: Veterinária e afins

E-mail para contato: sergio.ferreira@ifc-concordia.edu.br

No Brasil, a produção leiteira constitui-se uma importante atividade no setor agropecuário, e permite um aporte financeiro regular aos pequenos produtores. Contudo, a água usada durante a ordenha, para a higienização dos tetos, utensílios e equipamentos pode comprometer a qualidade do leite produzido. Desta forma, objetivou-se avaliar a qualidade física e microbiológica da água e seus efeitos sobre a qualidade do leite. Assim, objetivou-se com este estudo avaliar os efeitos da qualidade microbiológica (coliformes totais e termotolerantes) e física (odor, turbidez e coloração) da água sobre os teores de lactose, gordura, proteína, contagem de células somáticas (CCS) e contagem bacteriana total (CBT) do leite, comumente utilizados como indicativos de qualidade do leite. A metodologia empregada foi de coletar da água utilizada para a higienização do úbere dos animais, equipamentos e utensílios da ordenha oriunda de trinta propriedades leiteiras do município de Concórdia- Santa Catarina, para análise da qualidade física e microbiológica da água. Após avaliou-se os efeitos da qualidade microbiológica e física da mesma sobre os valores de contagem bacteriana total, gordura, lactose, proteína e contagem de células somáticas do leite destas propriedades. Quanto à água utilizada no processo da ordenha, em 53,4% das propriedades apresentaram fora dos padrões determinados pela portaria nº 518/2004 do Ministério da Saúde para coliformes totais e termotolerantes. O parâmetro de contagem de células somáticas (CCS) não atendeu os níveis preconizados pela instrução normativa (IN) 62/2011 em 43,3% das propriedades e contagem bacteriana total (CBT) em 36,6%. Os resultados demonstram que a água está em desacordo com a portaria 518/04 e o leite com a IN 62, desta forma, o leite produzido é penalizado pela indústria. Apesar de não apresentar correlação estatística entre as variáveis da água e os parâmetros de qualidade do leite, a qualidade microbiológica da água utilizada para o manejo de ordenha na maior parte das propriedades estava fora dos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação. Conclui-se que os altos valores de CCS e CBT demonstram que possivelmente ocorreram falhas durante o processo de ordenha e na verificação de mastite subclínica no rebanho e no ambiente em que os animais ficam alojados.

Palavras-chave: Qualidade da água. Leite cru. Qualidade do leite.