



## **Elaboração de Manual de Instruções para fabricação e conservação de rações e silagens para bovino leiteiro**

Angela Cristina Schneider, Andréia Dalla Rosa, Andressa Soligo, Giniani Carla Dors, Maria Manuela Camino Feltes, Mário Littieri Teixeira, Antonio Marcos Cecconello

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

**Área:** Alimentos e afins

**E-mail para contato:** [andreaia.dallarosa@ifc-concordia.edu.br](mailto:andreaia.dallarosa@ifc-concordia.edu.br)

A contaminação por micotoxinas representa um problema em todo o mundo, tanto para os agricultores como para os consumidores. As vacas leiteiras são expostas a este problema devido ao consumo de silagens e rações que podem estar contaminadas. A aflatoxina B1 é a micotoxina de maior relevância devido ao seu alto potencial tóxico. A biotransformação desta toxina, que ocorre através de um processo de hidroxilação reversível ou irreversível, forma derivados menos tóxicos e hidrossolúveis, como a aflatoxina M1, secretada através de fluidos corporais, como o leite. Assim, o objetivo deste trabalho foi elaborar um folheto (folder) com instruções para fabricação e conservação de rações e silagens, com intuito de evitar a contaminação por aflatoxina B1. A metodologia adotada para a elaboração do folder foi baseada em uma ampla revisão bibliográfica; informações técnicas obtidas com os responsáveis pelo setor produtivo (Zoo III) do Instituto Federal Catarinense- Concórdia, técnicos da Secretaria Municipal de Agricultura e da Copórdia, bem como as informações coletadas através do questionário aplicado durante as visitas realizadas entre novembro de 2014 e abril de 2015 nas pequenas propriedades leiteira. O questionário abordou assuntos como o controle das condições físicas da matéria-prima usadas no preparo da ração e silagem, condições de armazenamento e os procedimentos adotados na elaboração da silagem e rações em cada local. A maioria dos produtores entrevistados demonstrou ter conhecimento sobre os fatores que podem ocasionar contaminação fúngica, procurando preveni-los através do monitoramento das condições físicas dos grãos. Dos entrevistados, 94,7% afirmam controlar a qualidade dos insumos, a temperatura e a umidade durante o armazenamento da matéria-prima e do produto acabado, sendo que 79,7% destes já possuíam conhecimento técnico referente à contaminação por micotoxinas. O folder possibilita o repasse de informações objetivas e claras aos produtores sobre o que é micotoxina, qual o seu efeito na saúde das pessoas e animais, bem como orientações quanto ao manejo (fabricação e conservação) adequado do material destinado à alimentação animal, a citar a importância da boa compactação das silagens, o armazenamento das rações em locais adequados, secos e ventilados. O cuidado na cadeia produtiva das rações e silagens ainda é a ferramenta mais adequada para garantir a segurança dos consumidores, evitando a contaminação dos alimentos por micotoxinas.

**Palavras-chave:** Micotoxinas. Produção leiteira. Contaminação.