



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Gado de Leite
Ministério de Agricultura e do Abastecimento

ISSN 0101-0581

DOCUMENTOS Nº 62

Setembro, 1998

QUALIDADE HIGIÊNICA DO LEITE

José Renaldi Feitosa Brito
Maria Aparecida V. P. Brito
Pesquisadores da Embrapa/CNPq

Centro Nacional de Pesquisa de Gado de Leite
Área de Difusão e Transferência de Tecnologias - ADT
Juiz de Fora, MG
1998

Embrapa Gado de Leite - ADT. Documentos, 62
Exemplares desta publicação podem ser solicitados ao:
Centro Nacional de Pesquisa de Gado de Leite - CNPGL
Área de Difusão e Transferência de Tecnologias - ADT
Rua Eugênio do Nascimento, 610 - Dom Bosco
36038-330 Juiz de Fora, MG
Telefone: (032)249-4700
Fax: (032)249-4751
e-mail: cnpgl@cnpgl.embrapa.br
home page: <http://www.cnpgl.embrapa.br>

Tiragem: 1.000 exemplares

COMITÊ LOCAL DE PUBLICAÇÕES

Oriel Fajardo de Campos (Presidente)
Maria Salete Martins (Secretária)
José Valente
Leônidas P. Passos
Limirio de Almeida Carvalho
Luiz Carlos Takao Yamaguchi
Luiz Januário Magalhães Aroeira
Maria Aparecida V.P. Brito
Maria de Fátima Ávila Pires
Maurílio José Alvim

ARTE, COMPOSIÇÃO E DIAGRAMAÇÃO

Ricardo Veloso Cabral (Estagiário)

CAPA

Paula de Oliveira e Silya (Estagiárias)

REVISÃO LINGÜÍSTICA

Newton Luís de Almeida

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Maria Salete Martins

BRITO, J.R.F.; BRITO, M.A.V.P. **Qualidade higiênica do leite**. Juiz de Fora: EMBRAPA-CNPGL-ADT, 1998. 17p. (EMBRAPA-CNPGL. Documentos, 62).

Leite: Qualidade higiênica

CDD. 637

© Embrapa, 1998

Sumário

Apresentação

1. Introdução	07
2. Propriedades características do leite	07
3. Algumas características associadas ao leite de má qualidade ...	08
3.1 Sabores indesejáveis	08
3.2 Acidez	10
3.3 Ação de bactérias psicotróficas	11
4. A qualidade higiênica do leite cru	12
4.1 Mastite e alterações no leite	12
4.2 Contaminação microbiana	14
4.3 Resíduos no leite	16
5. Conclusão	16
6. Literatura consultada	17

Apresentação

A demanda pela qualidade do leite vem aumentando a cada dia em todas as bacias leiteiras do País, e os produtores, para atender à indústria e aos consumidores, além do preço competitivo, precisam enfrentar o desafio de manter e garantir a qualidade do leite quando sai da fazenda.

Existem vários fatores que alteram a constituição do leite e comprometem a segurança dos produtos lácteos destinados ao consumo humano, o que exige do produtor conhecer e adotar os requisitos necessários à produção de leite com a qualidade que o produto merece.

Os autores neste trabalho buscam mostrar, em linguagem técnica porém objetiva, quais são esses fatores negativos, focalizando as propriedades características do leite (cor, sabor, odor e outros aspectos), as causas e conseqüências advindas da alteração de sabor (os vários tipos de acidez), a ação das bactérias psicotróficas, a mastite e a contaminação microbiana, e até mesmo o problema de resíduos no leite, causados pelo uso indiscriminado de drogas.

Os autores finalizam o trabalho ressaltando a necessidade de se identificar e corrigir cada um desses fatores apontados, além de se padronizar e implementar os métodos laboratoriais que avaliem objetivamente a qualidade do leite, dentre os quais, merecendo atenção especial, a CCS (contagem de células somáticas), que deve ser um dos principais critérios para avaliação da qualidade do leite cru. São passos importantes para garantir a confiança do consumidor e a manutenção da cadeia produtiva do leite no Brasil a médio e longo prazos.

A Chefia

1. INTRODUÇÃO

A qualidade higiênica do leite é influenciada principalmente pelo estado sanitário do rebanho, pelo manejo dos animais e dos equipamentos durante a ordenha, e pela presença de microrganismos, resíduos de drogas e odores estranhos. Do ponto de vista higiênico, o leite deve ter as seguintes propriedades características:

- a. agradável (com preservação das suas propriedades: sabor, cor, odor, viscosidade);
- b. limpo (livre de sujeiras, microrganismos e resíduos);
- c. fresco (composição correta e conservação adequada);
- d. seguro (não cause problemas à saúde).

As propriedades do leite são determinadas por seus constituintes e por qualquer processo ou operação que, alterando esses constituintes, possam interferir nelas.