

## UTILIZAÇÃO DE TANQUES DE EXPANSÃO PARA A CONSERVAÇÃO DO LEITE CRU NA REGIÃO DE ARAÇATUBA

### USE OF BULK TANKS FOR THE STORAGE OF RAW MILK IN ARAÇATUBA REGION

Vitor Franco da Silveira<sup>1</sup>  
Elisa Helena Giglio Ponsano<sup>2</sup>

#### RESUMO

A qualidade do leite depende das práticas higiênicas e sanitárias adotadas no manejo do rebanho e da ordenha e da eficiência do processo de refrigeração a que ele é submetido antes do processamento. Em 2009, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento lançou a Instrução Normativa nº 22, que estabelece as normas técnicas para utilização de tanques comunitários visando à conservação da qualidade do leite cru na propriedade rural. Este trabalho teve como objetivos avaliar o cumprimento da instrução normativa e o conhecimento do produtor a respeito do assunto e investigar a qualidade do leite cru produzido na região de Araçatuba. Para isso, foram realizadas visitas a 50 propriedades rurais da região, com inspeção dos tanques e tomada de depoimento dos responsáveis para preenchimento de um questionário. Também foram coletadas amostras de leite das propriedades visitadas para análises microbiológicas (Petrifilm para contagem bacteriana total e de coliformes) e contagem de células somáticas (Somaticell). Como resultado, encontrou-se que apenas 10% dos produtores conheciam a legislação e que, de modo geral, eles não se interessavam em investir na adequação à normativa. 72% dos tanques visitados estavam em desacordo com um ou mais itens da normativa. Apenas 34% dos produtores relataram ter conhecimento dos resultados das análises de qualidade realizadas no leite, sob responsabilidade da indústria. Apesar de exigirem a qualidade do leite cru, verifica-se que os estabelecimentos industriais não realizam uma assistência adequada às propriedades vinculadas a eles. As análises laboratoriais indicaram altas contagens microbianas e de células somáticas na maioria das amostras, o que se mostrou compatível com os relatos dos produtores a respeito das práticas sanitárias e de manejo adotadas na atividade leiteira. Conclui-se que a maior parte dos produtores desconhece a legislação e que a maioria das propriedades visitadas apresenta irregularidades nas instalações e nas práticas higiênicas e sanitárias, indicando a necessidade constante de informação aos produtores e de uma fiscalização mais rigorosa por parte dos órgãos competentes.

**Palavras-chave:** instrução normativa, produtor rural, leite cru, qualidade microbiológica, contagem de células somáticas.

Auxílio financeiro: Pró-Reitoria de Extensão Universitária – UNESP (6578/2009)

<sup>1</sup>Graduando da Faculdade de Medicina Veterinária (FMVA), UNESP, Araçatuba, SP. e-mail: [vituf Franco@hotmail.com](mailto:vituf Franco@hotmail.com).

<sup>2</sup>Professora Adjunto do Departamento de Apoio, Produção e Saúde Animal (DAPSA) da Faculdade de Medicina Veterinária (FMVA), UNESP, Araçatuba, SP.