

002 - ORIENTAÇÃO A PRODUTORES E ACOMPANHAMENTO DA QUALIDADE DO LEITE CRU PRODUZIDO NA REGIÃO DE ARAÇATUBA. ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E HIGIÊNICAS - Thiago Luís Magnani Grassi (Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Saulo Vinicius Avanço (Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Gabriela de Oliveira (Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Marcos Franke Pinto (Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Elisa Helena Giglio Ponsano (Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba) - thiagograssi7@gmail.com

Introdução: A produção de leite de qualidade requer a educação do produtor em relação às práticas adequadas a serem utilizadas na atividade leiteira. Sem consciência de seu papel, o produtor não é capaz de dimensionar a responsabilidade que tem na produção de um alimento seguro. **Objetivos:** O objetivo deste trabalho foi fornecer instruções aos produtores rurais a respeito de práticas adequadas para a obtenção de leite de qualidade e avaliar a evolução da qualidade do leite produzido durante o período de instrução. **Métodos:** Foram proferidas cinco palestras a três grupos de cerca de 20 pequenos produtores rurais atendidos pelo SEBRAE da região de Araçatuba, abordando ações a serem desenvolvidas a fim de diminuir a contagem de microrganismos e prevenir a mastite. A cada intervalo entre as palestras, amostras de leite provenientes dos tanques de resfriamento das propriedades foram colhidas e destinadas às provas microbiológicas e higiênicas recomendadas pela Instrução Normativa 51/2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (contagem padrão em placas – CPP, contagem de coliformes a 30-35°C, contagem de coliformes a 45°C e contagem de células somáticas – CCS). Os resultados das análises foram comparados antes e após a apresentação das palestras. **Resultados:** Os resultados encontrados após as palestras foram muito similares ou piores em relação à primeira análise, demonstrando que o período para atingir a conscientização dos produtores quanto às instruções transmitidas foi insuficiente. A CPP nos dois momentos apresentou-se fora dos padrões estabelecidos pela IN 51/2002 para leite cru refrigerado, alcançando níveis elevados em algumas propriedades. A elevada contaminação de coliformes a 30-35°C e a 45°C constatada nas amostras pode estar associada aos procedimentos de higienização inadequados no sistema de produção, desde a sanidade do rebanho e do ambiente de ordenha, até a refrigeração. A CCS aumentada representa um forte indicio da presença de mastite no rebanho, uma patologia bastante comum na região de Araçatuba e que, se não tratada e controlada, leva a prejuízos relevantes. Práticas simples como desprezo dos primeiros jatos de leite, higiene do local da ordenha e terapia da vaca seca foram transmitidas durante as palestras visando à profilaxia da mastite e a melhora higiênica do leite, mas estas não foram assimiladas adequadamente. A partir desses resultados pôde-se concluir que as palestras de conscientização e capacitação de produtores de leite visando ações que culminem com maior qualidade do produto não foram suficientes no período estudado, sendo necessário maior tempo para assimilação das informações e para atingir as melhorias na qualidade do leite. Apoio: Pró-reitoria de Extensão.