

**010 - ORIENTAÇÃO A PRODUTORES E ACOMPANHAMENTO DA QUALIDADE DO LEITE CRU PRODUZIDO NA REGIÃO DE ARAÇATUBA.**

**ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS.** - Thiago Luís Magnani Grassi (Curso de Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Saulo Vinicius Avanço (Curso de Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Gabriela de Oliveira (Curso de Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Elisa Helena Giglio Ponsano (Curso de Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Marcos Frank Pinto (Curso de Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba) - [sauloavanco@hotmail.com](mailto:sauloavanco@hotmail.com)

**Introdução:** O leite é considerado um dos alimentos mais nutritivos por apresentar proteínas, carboidratos, gorduras, sais minerais. Para que o produto chegue ao consumidor com estes componentes e sem microrganismos prejudiciais, é fundamental instruir os produtores quanto às práticas adequadas na produção e conservação do leite. **Objetivos:** O objetivo deste trabalho foi apresentar informações aos produtores rurais quanto a manejos adequados a serem desenvolvidos na produção de leite de qualidade, e analisar a evolução do produto durante o período de instrução. **Métodos:** Foram apresentadas cinco palestras a três grupos de cerca de 20 pequenos produtores rurais atendidos pelo SEBRAE da região de Araçatuba, abordando ações a serem tomadas com o intuito de uma produtividade de alto padrão e prevenção da mastite. Amostras de leite provenientes das propriedades foram colhidas antes e após a apresentação de cinco palestras, e foram submetidas às provas físico-químicas seguindo os parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa 51/2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (Índice crioscópico - IC, densidade, gordura, proteína, acidez – alizarol e Dornic, extrato seco total - EST, extrato seco desengordurado - ESD, pesquisa de antibióticos, cloreto). **Resultados:** As amostras encontravam-se estáveis à prova do alizarol e acidez Dornic, indicando a eficiência da utilização da refrigeração do produto. Os valores para densidade encontraram-se dentro do limite legal, porém mais próximos do limite inferior nos casos onde se detectou aguagem pela alteração no IC e no ESD, prática realizada por alguns produtores, mesmo após o final do período de palestras. O teor de gordura em todas as amostras esteve sempre acima de 3,0%, indicando que o leite não havia sido desnatado. Os teores de proteína encontrados nas primeiras análises estiveram abaixo ou muito próximos do limite legal, alterando também o EST e o ESD, sendo indicativo de deficiências nutricionais. As últimas análises mostraram uma melhora nesses valores. A maioria das amostras apresentou presença de cloretos acima dos níveis normais, sendo indicativas de mastite. Ao final do período de palestras, apenas uma amostra ainda apresentava positividade nessa prova, indicando o êxito das medidas preventivas indicadas. Em nenhum momento se detectou a presença de antimicrobianos no leite, demonstrando o respeito ao período de carência dos medicamentos utilizados no tratamento de doenças no período. **CONCLUSÃO:** É necessário um tempo maior de instrução e acompanhamento das análises do leite para que os produtores adquiram consciência de seu papel na cadeia produtiva e tomem as medidas necessárias para atingir a qualidade. Apoio: Pró-reitoria de Extensão.