

### **0057 - LEITE CRU REFRIGERADO PRODUZIDO NA REGIÃO DE ARAÇATUBA**

– **SP** - Vitor Franco da Silveira (Faculdade de Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Saulo Vinicius Avanço (Faculdade de Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Silvia Helena Venturoli Perri (Faculdade de Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba), Elisa Helena Giglio Ponsano (Faculdade de Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba) - vitufranco@hotmail.com.

**Introdução:** A qualidade do leite depende das práticas higiênico-sanitárias adotadas no manejo do rebanho e da ordenha e da eficiência do processo de refrigeração antes do processamento. Essas práticas, no entanto, só são realizadas quando o produtor rural tem conhecimento sobre elas. Em 2009, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento lançou a Instrução Normativa nº22, que estabelece as normas para a utilização de tanques de refrigeração visando à conservação do leite cru na propriedade rural. Dentre os papéis desempenhados pela universidade junto à comunidade, destaca-se o de prover informações para a capacitação humana, por meio de atividades extensionistas. Dessa forma, este projeto teve a participação ativa de alunos, visando primeiramente realizar um diagnóstico da condição da produção de leite na região de Araçatuba para, posteriormente, propor ações de capacitação. **Objetivos:** Avaliar o conhecimento dos produtores de leite da região a respeito da normativa e o cumprimento das exigências nela contidas. Adicionalmente, objetivou-se investigar as práticas higiênico-sanitárias utilizadas durante o manejo da ordenha. **Métodos:** Foram realizadas visitas a 50 propriedades rurais da região, com inspeção dos tanques de expansão e tomada de depoimentos dos responsáveis. Os dados coletados foram submetidos a análises descritiva e de correlação, pelo teste exato de Fisher, com nível de significância de 5%. **Resultados:** Apenas 10% dos produtores conheciam a legislação e, de modo geral, eles não se interessavam em investir na adequação à normativa. Setenta e dois por cento 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 assistência adequada às propriedades vinculadas a eles. Quatorze por cento dos tanques refrigeravam o leite acima da temperatura máxima permitida (4°C) e outros 10% armazenavam o leite no limite máximo permitido. Foi encontrada uma correlação positiva significativa entre o conhecimento do produtor à normativa e as condições de instalação do tanque de expansão. Além disso, em 60% das propriedades não eram realizadas práticas adequadas de higiene e sanitização dos tetos durante a ordenha. Concluiu-se que a maior parte dos produtores de leite da região desconhece a legislação e que na maioria das propriedades visitadas há 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. Projeto PROEX 6578/2009.