

A Acidez do Leite

Ultimamente, principalmente nos períodos mais quentes do ano, muito tem se falado e discutido sobre leite ácido, suas causas, problemas relacionados, formas de tratamento e prevenção. Contudo, tem de se ter em mente que são várias as possíveis causas para a ocorrência de leite ácido e não há uma fórmula matemática que possa resolver todas as situações. Assim, tem de se fazer uma análise específica para cada situação para que, dessa forma, possa se encontrar as devidas soluções. Entretanto, a observação de alguns aspectos auxilia significativamente na prevenção da acidez do leite.

O leite, pela sua natureza, tem uma certa acidez já no momento em que é ordenhado (pH entre 6,6 a 6,7 ou 16 a 20º Dornic). A legislação considera como leite ácido aquele que apresenta acidez acima de 18º Dornic, o que pode ser proveniente da acidificação do leite por microrganismos presentes e em multiplicação no próprio produto e que fazem o desdobramento da lactose.

O leite ácido é impróprio para o consumo e para a industrialização e, à medida que o tempo passa, a acidez aumenta pela multiplicação dos microrganismos, por influência da temperatura e pela falta de higiene nos equipamentos.

É sabido que o leite de qualidade obtém-se de vacas saudáveis, livres principalmente da mastite, uma das principais causas da acidez no leite em função da presença de microrganismos que, inclusive, podem afetar negativamente a saúde humana. Assim, a principal medida a ser tomada na prevenção da produção de leite ácido é promover práticas de manejo que, de fato, levem à manutenção da saúde dos animais.

Neste sentido, podem ser listados oito parâmetros que influenciam na qualidade do leite:

- Animais saudáveis, úberes saudáveis;
- Preparo adequado antes da ordenha;
- Instalações da ordenha em condições técnicas e higiênicas adequadas;
- Desinfecção das tetas após a ordenha (*pós-deeping*);
- Limpeza e desinfecção adequada das instalações para a ordenha;
- Revisão periódica das instalações e equipamentos de ordenha e de resfriamento do leite; e
- Controle (e registro) da incidência de mastite clínica e subclínica, com a utilização dos métodos de diagnóstico: caneca de fundo escuro, CMT (Califórnia

Mastit Test) e CCS (Contagem de Células Somáticas).

Assim, da mesma forma, durante e após a ordenha deve se dar atenção a alguns aspectos que influirão na saúde do úbere e, além disso, na qualidade do leite:

- Manter as mãos sempre limpas e as unhas devidamente aparadas;
- Desprezar os primeiros jatos de leite em uma caneca de fundo escuro, a fim de remover os microrganismos naturalmente presentes na extremidade da teta, provenientes de resíduos da ordenha anterior e para, ao mesmo tempo, avaliar-se a ocorrência de mastite;
- Colocar as teteiras somente em tetas limpas e secas. Quando houver necessidade de limpeza, deve-se utilizar água com pouca pressão e a secagem deve ser realizada preferencialmente com toalhas de papel descartáveis. É interessante, quando o número de vacas que se apresentam com o úbere sujo à ordenha é grande, que se verifique a origem e se tomem providências para evitá-la;
- Controlar a ordenha e retirar o conjunto tão logo cesse o fluxo de leite. A retirada das teteiras deve ser feita com bastante cuidado e sempre se desligando o fluxo de vácuo deste conjunto;
- Após a ordenha, desinfetar as tetas imediatamente após a retirada dos conjuntos, utilizando-se produtos de eficácia e qualidade reconhecidas. É importante destacar que este tipo de produto não cura as vacas doentes, mas previne a ocorrência de novos casos, desde que se faça esta desinfecção das tetas a cada e em todas as ordenhas. Outra sugestão para proteger, principalmente as vacas de maior produção, é mantê-las presas em um canzil, preferencialmente onde possam se alimentar, por pelo menos uma hora, a fim de facilitar o fechamento dos tetos;

Além disso, terminada a ordenha deve-se atentar para o resfriamento correto, a manutenção e a armazenagem do leite. Da mesma forma, devem ser asseguradas uma boa limpeza, desinfecção e conservação, tanto dos equipamentos de ordenha e de resfriamento, quanto de todas as instalações.

Após a ordenha, no menor tempo possível deve-se ter o leite resfriado a 4°C para que, desta forma, evite-se a multiplicação de microrganismos que possam provocar a acidificação do leite, principalmente quando a coleta é realizada em dias alternados (a cada 48 horas).

Com a observação destes aspectos espera-se a prevenção da ocorrência de acidez no leite.

Fonte: Departamento Técnico - Nuvital