



ÁGUA EM PROPRIEDADES LEITEIRAS: BASES CONCEITUAIS E QUALITATIVAS

Cristina Magalhães de Souza Rebouças¹; Karyne Oliveira Coelho²

RESUMO: A obtenção do leite de qualidade está sujeita a vários desafios, especialmente, aqueles relacionados à qualidade da água, com reflexo nas condições de higiene das instalações e equipamentos de ordenha. Diante do exposto, objetivou-se com a realização do presente trabalho avaliar os aspectos qualitativos das fontes e dos sistemas de reservação e distribuição de água utilizada na produção de leite. Entre o período de 13 de julho a 30 de agosto de 2010, foram acompanhadas as atividades realizadas pelo projeto piloto “Programa Alimento Seguro – PAS LEITE” do SEBRAE, relacionados com a segurança da água em dez propriedades leiteiras, sorteadas aleatoriamente, e localizadas no município de São Luís de Montes Belos, GO. Foram avaliadas dez propriedades, por meio de diagnóstico pontual, ou seja, uma análise de cada propriedade, sendo realizada uma amostra para cada propriedade, perfazendo assim um total de dez amostras. Utilizou-se um ponto de coleta de água diretamente do abastecimento proveniente de um poço artesiano. Primeiramente foi aplicado um *checklist* para listar as não conformidades encontradas na propriedade leiteira. Para confrontar os resultados encontrados pelo *checklist* foram realizadas as análises microbiológicas, por meio da determinação dos mesófilos, coliformes totais e coliformes termotolerantes que foram realizadas pelo Centro de Pesquisa em Alimentos da Escola de Veterinária da Universidade Federal de Goiás, em Goiânia, Goiás. Além destas, foram realizadas as análises físico-químicas, determinou-se o perfil de matéria orgânica e de sólidos totais. Das 10 amostras de água analisadas, verificou-se que sete (7) (70%) das amostras apresentaram valores superiores a $\leq 5,0 \times 10^2$ UFC/mL de contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos viáveis, sendo que em quatro (4) (40%) amostras os valores foram superiores a $\leq 23,00$ NMP/100mL de número mais provável de coliformes totais. Quanto ao número mais provável de coliformes termotolerantes ou fecais, duas (2) (20%) amostras apresentaram valores superiores $\leq 23,00$ NMP/100mL, em relação as análises físico-químicas 10 amostras (100%) foram superiores a $\leq 2,00$ mg/L no que concerne a análise de matéria orgânica, já a análise de sólidos totais todas estavam dentro dos padrões estabelecidos $\leq 500,00$ mg/L. De acordo com os resultados obtidos, constatou-se que a qualidade microbiológica e físico-química da água está insatisfatória. Isto demonstra a necessidade urgente de um programa de melhoria da qualidade, com a conscientização das pessoas envolvidas na produção de leite visando à eficiência dos processos de higienização dos equipamentos de ordenha e do tanque de expansão, e, por conseguinte reduzir os riscos de contaminação do leite. E também políticas de esclarecimentos para os produtores rurais em relação à qualidade da água como também possíveis veículos de transmissão de doenças.

Palavras-chave: produção de leite, qualidade, informação, produtor rural

¹ Graduada em Tecnologia em Laticínios pela Universidade Estadual de Goiás (UEG) – UnUSão Luís de Montes Belos – GO. E-mail: cmsr21@hotmail.com

² Orientadora e Docente do curso de Tecnologia em Laticínios na Universidade Estadual de Goiás (UEG) – UnU São Luís de Montes Belos, GO, Bacharel em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Goiás (UFG), possui Mestrado em Ciência Animal e Pastagens pela Universidade de São Paulo (USP) e Doutorado em Ciência Animal pela UFG. E-mail: kocoelho@yahoo.com.br