



### **Transporte a granel do leite cru refrigerado**

Beatriz Barbosa Coutinho<sup>1\*</sup>, Karyne Coelho Oliveira <sup>2</sup>, Patrícia Gonçalves de Oliveira <sup>1</sup>, Laís Gabrielly Freitas Lima<sup>1</sup>, Jhenyfer Reffatti Peliser <sup>1</sup>, Lainny Jordana Martins Pereira Sousa<sup>1</sup>, Lidía Mendes Aquino<sup>1</sup>, Vinicius Santana Mota<sup>1</sup>, Jéssica Caetano Dias Campos<sup>1</sup>, Pedro Henrique Abreu Silva <sup>1</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Zootecnia e PVIC/UEG - Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; <sup>2</sup>Docente da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil;

\* [biiacoutinhoo@hotmail.com](mailto:biiacoutinhoo@hotmail.com)

O sistema de granelização do leite cru iniciou-se por volta dos anos 90, para assim proporcionar melhorias no setor lácteo, além de ser um grande avanço na atividade. O mesmo passou a ser obrigatório a partir de 2002, conforme a instrução normativa 51. Objetivou-se apresentar a importância de boas práticas durante o transporte a granel, visando a qualidade do leite cru. Este processo apresenta grandes vantagens, como, minimiza a multiplicação da contagem de microrganismos no leite, preserva as características do alimento, reduz serviços como o manuseio de latões de leite. Assim um dos grandes gargalos do processo de colheita a granel está relacionada com a carência de treinamentos dos transportadores e também com a falta de compromisso dos mesmos. E todas as boas práticas de colheita na maioria das vezes são negligenciadas, o que ocasiona altas contagens de microrganismos presentes no leite cru. E tais atitudes, proporciona menor rendimento na indústria, compromete a qualidade dos produtos lácteos, gerando assim perdas econômicas nas indústrias de laticínios. Uma das grandes preocupações dentro da cadeia láctea estão relacionadas com qualidade do leite. O distante percurso das rotas; más condições dos tanques isotérmicos e falta de treinamento dos transportadores, são fatores que contribuem de forma demasiada para o aumento da temperatura e aumento da contagem bacteriana no leite cru durante o transporte a granel. Por fim, salienta a importância de tomar medidas com o objetivo de minimizar o crescimento microbiano do leite da propriedade rural até a chegada a indústria de laticínio.

**Palavras-chave:** Qualidade, Rendimento, Treinamento, Contagem Bacteriana .