

Vantagens da ordenha com higiene

KARINA NEOOB DE CARVALHO CASTRO

PESQUISADORA DA EMBRAPA DA AGROPECUÁRIA OESTE – karina@cpao.embrapa.br

A adoção de algumas medidas resulta em maior controle da mastite, melhorando os resultados da produção do rebanho



O leite é um dos principais alimentos pesquisados pela Anvisa, devido à sua grande importância na alimentação da população brasileira

O leite de vaca é considerado um dos alimentos mais completos. Em sua composição encontramos proteínas, gordura, lactose, cálcio e fósforo, entre outros, que compõem os sólidos totais (ST=13%, água=87%). Na ocorrência de mastite bovina (inflamação da glândula mamária), observamos alteração nesta composição, com redução dos sólidos totais, tornando o leite mais fluido e comprometendo a qualidade da matéria-prima.

Para a indústria, a diminuição dos sólidos totais gera redução no rendimento da fabricação de queijo, podendo prejudicar também a produção da manteiga

e do leite em pó. Um outro fato que compromete o beneficiamento na indústria é a presença de antibióticos no leite. Isso ocorre quando o produtor trata a vaca e entrega o leite sem respeitar o período de carência, o que possibilita a inibição da flora bacteriana utilizada no fabrico de produtos como o iogurte, leites fermentados, manteiga e queijos. Algumas usinas de leite podem detectar a presença de contaminantes, pagar menos ou até recusar esse leite.

O leite que contém resíduos de antibióticos é considerado adulterado, sendo impróprio para o consumo por representar risco para a saúde pública. O consumidor,

ao ingerir leite com estes resíduos pode desenvolver reações alérgicas ou mesmo resistência bacteriana. A pasteurização do leite não destrói os resíduos de antibióticos, sendo importante que o produtor descarte o leite durante o período de carência.

Controle de resíduos

Em 2003, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) implantou no Brasil o programa de análise de resíduos de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal (PAMvet), visando ao controle destes resíduos nos alimentos. O leite é um dos principais alimentos pesquisados, devido à sua

grande importância na alimentação da população brasileira. A ação da Anvisa vem ampliando-se a cada dia, sendo imperativa a observação dos prazos de carência no uso de antibióticos, ou melhor, a prevenção das mastites para minimização da utilização destes medicamentos.

A mastite bovina determina importantes perdas econômicas, principalmente devido à redução da produção leiteira, bem como pelos custos com assistência veterinária e medicamentos, maior necessidade de mão-de-obra durante o manejo e substituição dos animais cronicamente infectados.

A porta de entrada para os microorganismos causadores da mastite geralmente é o canal da teta, portanto, devemos fortalecer as barreiras que dificultam a penetração destes microorganismos. Para sucesso desta medida, é imprescindível a participação e o empenho do ordenhador, que muitas vezes precisa receber treinamento para cumprir seu papel de forma eficiente.

Recomendações para o ordenhador

A seguir listamos características interessantes que o ordenhador deve possuir:

1. Conhecer o seu valor e buscar aprimorar-se, pois trabalha na produção de alimento nobre.

2. Cultivar bons hábitos de higiene pessoal, mantendo unhas sempre aparadas, usando roupas limpas, gorros ou bonés e lavando sempre as mãos antes de tocar nas tetas, pois muitos microorganismos podem ser transmitidos do homem para as vacas.



A lavagem das tetas deve ser realizada diariamente

3. Não fumar, ao menos durante a ordenha.

4. Manter o material da ordenha sempre limpo. Peneiras, baldes e latões devem ser lavados após cada ordenha com água e detergente, sendo bem enxaguados e emborcados em local seco e limpo.

5. Limpar o local de ordenha ao fim da mesma, diariamente, minimizando a possibilidade de contaminação dos animais.


6. Ausentar-se da função de ordenha quando enfermo, pois algumas bactérias da mastite podem ser originadas de infecções respiratórias do homem.

7. Conduzir a ordenha de forma tranquila e organizada, mantendo registro individual e atualizado das vacas, para acompanhamento da produção e saúde das mesmas.

A maior atenção ao momento da ordenha sempre indicará que um dos principais fatores relacionados à ocorrência de

mastite bovina é a falta de higiene. Medidas simples adotadas como rotina, como a retirada dos primeiros jatos de leite na caneca de fundo escuro, a lavagem, desinfecção e secagem dos tetos com papel toalha antes da ordenha, bem como, a desinfecção dos tetos pós-ordenha com iodo glicerinado, podem gerar ótimos resultados na prevenção da mastite.

Cuidados tomados ao fim da ordenha são igualmente importantes, pois a limpeza dos utensílios e da sala de ordenha, reduzem a contaminação dos animais. Assim, também, o fornecimento de alimento às vacas, imediatamente após a ordenha, evita que estes animais deitem-se, quando os canais das tetas ainda encontram-se abertos e mais sujeitos à entrada de micro-organismos.

Quanto maior a adoção destas medidas, maior será o controle da mastite e, conseqüentemente, melhores os resultados de produção do seu rebanho. 



Limpeza da teta antes da ordenha



Lavagem dos utensílios usados na ordenha