



Evento	Salão UFRGS 2020: XVI SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	O ensino de Boas Práticas de Ordenha sobre a qualidade do leite em propriedades familiares do Município de São Francisco de Paula
Autores	LISIANE DA SILVEIRA GARCIA ELISA CRISTINA MODESTO
Orientador	VIVIAN FISCHER

O ensino de Boas Práticas de Ordenha sobre a qualidade do leite em propriedades familiares no Município de São Francisco de Paula

A qualidade do leite é definida pela composição química, características físico-químicas e higiene. Os teores de proteína, gordura, lactose, sais minerais e vitaminas determinam a qualidade da composição, que, por sua vez, é influenciada pela alimentação, manejo, genética e raça do animal. A partir disso, o objetivo deste estudo foi verificar se mudanças positivas no ensino de Boas Práticas de Ordenha à pequenos produtores de queijo e leite proporcionaram melhora nos parâmetros de qualidade do leite medidos pelas indústrias de processamento. O experimento foi realizado no município de São Francisco de Paula, Rio Grande do Sul, no período de 31 de julho a 24 de novembro de 2017. Foram feitas 6 visitas em 3 propriedades leiteiras que produziam queijo. Na primeira visita foi feito um *checklist* para observar as práticas de manejo e as Boas Práticas de Ordenha. Em todas as seis visitas foram coletadas duas amostras de leite diretamente do tanque de expansão dos produtores. Após a coleta de dois frascos de leite, um para análise de Contagem Bacteriana Total (CBT) e outro para Contagem de Células Somáticas (CCS), proteína, lactose, gordura, sólidos totais, sólidos desengordurados, ureia e caseína, eram acondicionados em caixas térmicas com gelo na temperatura de 10° C. A análise de variância dos dados foi obtida considerando-se o efeito de tratamentos, sendo o delineamento completamente casualizado. A análise dos resultados foi realizada com o programa estatístico *software* estatístico R-project® (R Core Team, 2016). Houve diferença estatística entre as três propriedades em relação à quase todas as variáveis analisadas ($p < 0,05$), exceto o teor de Ureia ($p > 0,05$). Como panorama entre as três propriedades, a qualidade do leite da propriedade 3 foi a mais proeminente.