

ISSN: 1984 – 6126
N. 61/2016

Promoção da qualidade e consumo de leite e seus derivados

Anelise Pigatto Bissacotti¹, Greici Cerezer Uliana², Nilmar Stefanello³, Leani Carmem Bertoldo⁴, Eliazer Kosciuk⁵, Patrícia Medianeira Grigoletto Londero⁶

O presente informe técnico destina-se a interessados nas áreas de bovinocultura leiteira e tecnologia de leite e derivados.

O leite consiste em um alimento de importância inquestionável na alimentação humana, pois agrega elementos essenciais para a dieta em todas as faixas etárias, tais como carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e sais minerais (COSTA, 2006; LORDÃO, 2011). Isto faz com que o consumo de leite e seus derivados torne-se necessário, devendo ser estimulado e valorizado.

Contudo, conscientes da importância dos alimentos, dentre os quais os lácteos, na sua saúde e dos riscos do consumo de produtos com baixa qualidade, os consumidores estão cada vez mais preocupados com a qualidade e a segurança dos alimentos (LORDÃO, 2011).

Esta preocupação não é infundada, pois dentro da cadeia produtiva do leite, a etapa considerada mais crítica é a ordenha (ALENCAR, 2014). Conforme Costa (2006), no Brasil, o leite é obtido sob condições precárias, o que culmina em altas contagens de microrganismos no produto, o qual torna-se um risco à saúde tanto do animal como humana (COSTA, 2006). Sabe-se que a qualidade da matéria-prima, leite cru, é essencial para a obtenção de um produto final de qualidade. Dessa forma, para que haja uma melhoria na segurança do leite e garantia de um produto de qualidade ao consumidor é necessário conscientizar e capacitar todos os envolvidos na cadeia produtiva, sendo a extensão rural essencial na agregação do conhecimento técnico à vivência do produtor rural (LORDÃO, 2011).

¹ Tecnóloga em Alimentos, Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, RS. E-mail: anelisebissacotti@yahoo.com

² Nutricionista, Secretária Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Ivorá/RS.

³ Técnico Agrícola, Chefe do Escritório Municipal da Emater de Ivorá/RS.

⁴ Professora, Extensionista Social do Escritório Municipal da Emater de Ivorá/RS.

⁵ Agrônomo, Escritório Municipal da Emater de Ivorá/RS.

⁶ Professora Adjunta do Departamento de Ciência e Tecnologia em Alimentos da UFSM.

Metodologia

No dia 25 de agosto de 2015 foi realizada uma oficina no salão comunitário no interior do município de Ivorá/RS. O evento, com durabilidade de 8 horas, contou com dois momentos, sendo o primeiro uma palestra na qual foram abordadas as Boas Práticas na Ordenha e na Manipulação do leite ao ser empregado na elaboração de derivados. Foram distribuídas cartilhas com informações relevantes discutidas durante a palestra. Num segundo momento realizou-se uma oficina de elaboração de produtos lácteos iniciada pela demonstração do método de pasteurização rápida do leite, conforme Brasil (1997). As receitas também foram disponibilizadas na cartilha.

O queijo tipo colonial foi preparado de acordo com metodologia similar a utilizada pelos produtores que participaram da oficina. Os processos diferiram-se em função do uso de leite pasteurizado, hábito incomum entre os produtores, e adição de cloreto de cálcio (3 g) dissolvido em água.

Dessa forma, o leite pasteurizado foi aquecido à 35°C. Ao atingir a temperatura desejada o recipiente que continha o leite (5 L) foi afastado da chama do fogão, adicionou-se o coalho, conforme quantidade recomendada pelo fabricante, e cloreto de cálcio (3 g), ambos, separados, foram dissolvidos, primeiro, em água (30 mL).

Após 30 minutos, verificou-se o ponto da coalhada a qual foi transferida, com auxílio de uma escumadeira, para uma fôrma própria para queijo. A coalhada foi pressionada para a expulsão do soro e em uma das faces do queijo adicionou-se sal (10 g). Após uma hora de repouso, o queijo foi transferido para outra fôrma para a salga na outra face (10 g). O queijo foi desenformado decorrida uma hora.

O queijo minas frescal foi elaborado de forma semelhante ao queijo colonial. No entanto, após o afastamento do recipiente da chama do fogão adicionou-se 15 g de iogurte natural seguido do cloreto de cálcio e do coalho.

Para o queijo petit suisse utilizou-se pêssego em calda (1200 g), previamente lavado em água corrente para a remoção do excesso de açúcar. O pêssego foi picado e submetido a tratamento térmico em panela de alumínio com água (120 mL) até sua textura tornar-se macia. Em seguida, em liquidificador Britânia® 400 W, misturou-se o pêssego ao iogurte natural e a gelatina em pó incolor sem sabor (72 g), preparada conforme instruções do fabricante. A massa do petit suisse foi distribuída em copos plásticos de 150 mL e refrigerados até obterem consistência firme.

A preparação do iogurte consistiu na mistura, em liquidificador Britânia® 400 W, de leite pasteurizado (2 L), previamente aquecido, ao açúcar refinado (200 g), leite em pó (120 g) e iogurte natural (170 g) até completa homogeneização, seguida da sua transferência para garrafas pet, nas quais permaneceu por 4 horas em temperatura ambiente. Após, o iogurte foi submetido a refrigeração até o momento do consumo.

A bebida láctea foi preparada através da metodologia adaptada descrita por SENAR (2010).

Ao término da elaboração das preparações lácteas, os participantes foram convidados a consumirem os produtos (Figura 1), para, em seguida, avaliarem a oficina.

Devido as atividades realizadas visarem a promoção da qualidade e do consumo de leite e seus derivados, estas foram avaliadas para a verificação da sua contribuição para o alcance dos objetivos. Assim, a estratégia utilizada para a avaliação foi a confecção de um cartaz, o qual foi fixado a um painel, onde cada participante devia individualmente marcar com um X a resposta para a seguinte pergunta: “Como avalio a reunião de hoje?”. Posteriormente, no mesmo cartaz, deveriam seguir o mesmo procedimento, para indicar entre três faces a que expressava a sua opinião geral (humorômetro), sendo que estas representavam, respectivamente, não gostei, indiferente e gostei.

Avaliação da oficina

Participaram da oficina 13 pessoas, sendo 8 bovinocultores de leite, 4 extensionistas rurais da Emater e uma nutricionista. Destes, apenas 11 pessoas indicaram sua opinião sobre o encontro, o qual foi considerado ótimo por todos. No humorômetro (Figura 2), ninguém indicou que não gostou da oficina, 18,18% mostraram-se indiferentes e 81,81% gostam.

Os resultados obtidos demonstram que as estratégias utilizadas agradaram os participantes.



Figura 1 - Derivados de leite elaborados durante a oficina.
Fonte: Autores.



Figura 2 - Avaliação da oficina.
Fonte: Autores.

Considerações finais

Sabe-se que, mediante as condições sanitárias que a ordenha ocorre, a realização de atividades, mesmo sendo esta simples, voltadas a melhoria da qualidade do leite e a promoção do seu consumo, assim como, de seus derivados são de suma importância para a obtenção de alimento(s) seguro(s) à saúde do consumidor.

Proporcionar momentos de discussão sobre esta temática, com bovinocultores de leite, favorece a conscientização, o aprimoramento dos conhecimentos e a melhoria das práticas na produção de leite. As metodologias utilizadas no preparo dos produtos lácteos agradaram os participantes e poderão ser facilmente reproduzidas, em casa, por eles e/ou outras pessoas que vierem a ter contato com as mesmas, o que contribuirá para o incentivo ao seu consumo frequente, visto que o leite e seus derivados são ricos em nutrientes. Ao mesmo tempo, capacitações como esta podem estimular produtores a prepararem e comercializarem produtos lácteos, possibilitando uma fonte de renda extra.

Referências bibliográficas

ALENCAR, T. A. de. **Aspectos das condições higiênico-sanitárias em unidades produtoras de leite em municípios do Rio de Janeiro e utilização de ferramentas moleculares para caracterização dos principais agentes bacterianos envolvidos na mastite.** 2014. 127p. Tese (Doutorado em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2014.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº2.244 de 04 de junho de 1997. Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelos Decretos nº 1255, de 25 junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 05 de junho de 1997. Seção 1, p. 11555.

COSTA, F. F. da. **Interferência de práticas de manejo na qualidade microbiológica do leite produzido em propriedades rurais familiares.** 2006. 80p. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) – Universidade Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho”, Jaboticabal, 2006.

LORDÃO, A. da C. **Produção de leite na agricultura familiar: implantação de medidas de higiene na ordenha para obtenção de leite cru de qualidade.** 2011. 77 p. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2011.

SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **logurte, bebidas lácteas e doce de leite: produção de derivados do leite.** 2. ed. Brasília: SENAR, 2010.