

Higiene na ordenha

A falta de higiene durante a ordenha é uma das principais causas da condenação de leite nas plataformas das usinas. As medidas para obtenção de um leite de boa qualidade são simples e fáceis de seguir:

- **Ordenhador/retireiro:** é o elemento chave no processo. Dele dependerá grande parte do sucesso, desde que esteja conscientizado da importância da higiene em todas as etapas da ordenha. O ordenhador deve estar com roupas, mãos e braços limpos e também livre de doenças.

- **A vaca:** deve estar sem doenças, especialmente aquelas que são transmitidas por meio do leite, como tuberculose, brucelose e leptospirose. Lavar e secar o úbere da vaca antes da ordenha, de preferência com um bom desinfetante e toalhas de papel (Figura 1). Após iniciada a ordenha não interromper o trabalho, pois a descida do leite é comandada pela liberação de um hormônio, chamado ocitocina, que dura somente 7 a 8 minutos. Decorrido este tempo a vaca segura o leite.

- **Balde:** deve estar muito limpo, pois pode contaminar todo o leite retirado. Durante a ordenha deve-se cuidar para que impurezas como esterco, pêlos, ração e poeira não caiam



Figura 1 - Secar o úbere com toalhas de papel

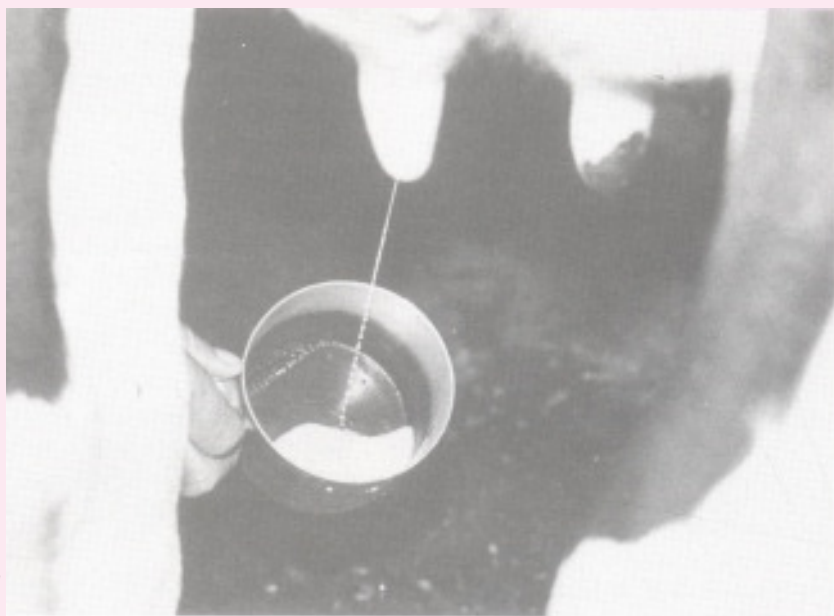


Figura 2 - Teste da mastite em uma caneca de fundo preto

no leite. O balde também deve ser lavado antes da ordenha com água e sabão e depois com desinfetante.

- **Sala de ordenha:** deve ser seca e ter boa ventilação. O piso deve ser lavável e ter uma leve inclinação, para facilitar o escoamento da água.

- **Testes ao pé da vaca:** desprezar os três primeiros jatos de leite (mais contaminados) em uma caneca de fundo preto ou telado (Figura 2).

Verificar se existem grumos (grãos de areia) que indiquem a presença de mastite naquele teto. Fazer este teste diariamente. Semanalmente ou quinzenalmente realizar o teste da bandeja (CMT - Califórnia Mastitis Test), que identifica a mastite num estágio menos grave.

- **Como prevenir a mastite:** imediatamente após a ordenha,

mergulhar os tetos em uma solução de iodo glicerinado (o produto forma uma barreira contra a invasão de micróbios causadores de doenças no úbere). Os animais doentes, em tratamentos ou suspeitos de doenças, devem ser ordenhados por último e este leite deve ser descartado.

- **Coar o leite:** a última etapa é coar o leite em recipiente apropriado e muito limpo.

Atenção:

- Leite oriundo de vacas com mastite fica com o pH mais alto (básico), o coalho não funciona na elaboração de queijos e o consumo deste leite pode desencadear diarreia, especialmente em crianças.

- Leite proveniente de vacas em tratamento com antibióticos não pode ser usado para fabricação de queijos (o coalho não funciona e a massa fica sem consistência). Além disso, o consumo deste leite pode causar reações alérgicas, especialmente em pessoas sensíveis à penicilina.

Nota: Agradecemos a colaboração do médico veterinário Joaquim Magno Santos, da Epagri.