

Qualidade do Leite

O termo "Qualidade do Leite" refere-se a vários aspetos do leite tais como a sua composição, indicadores de saúde animal, indicadores de higiene e presença de resíduos, entre outros.

Do ponto de vista da **composição**, as concentrações de gordura e proteína são os componentes mais valorizados e têm uma influência direta no preço do leite pago ao produtor. No entanto, além da concentração de proteína, também a sua qualidade é importante, nomeadamente para a indústria queijeira.

Relativamente aos **indicadores de saúde**, aquele que é mais utilizado e que requer mais preocupação por parte do produtor é a **concentração de células somáticas (CCS)**. Estas células são resultado da descamação que ocorre naturalmente no interior do úbere e da presença de algumas células do sistema imunitário da vaca (células de defesa). Em condições normais de saúde, a sua concentração não deverá ultrapassar as 200.000 células/ml. Um valor de CCS acima deste limite fisiológico é, muito provavelmente, sinal de mamite.

No caso do **teor microbiano** ou **contagem de microrganismos totais (CMT)**, é um indicador de higiene do leite e está diretamente relacionado com a higiene praticada durante a ordenha e no circuito do leite.

A **presença de resíduos** no leite afeta a sua qualidade na medida em que pode haver perigo grave para a saúde do consumidor. Exemplos deste caso são a existência de resíduos de medicamentos, desinfetantes, detergentes ou outros produtos utilizados nos animais ou instalações.

Assim, tendo em conta o caráter abrangente da **Qualidade do Leite**, torna-se importante perceber como controlar e garantir que os vários parâmetros são respeitados.



Fatores que influenciam a Qualidade do Leite

A Qualidade do Leite, sendo composta por diversos parâmetros, é influenciada por inúmeros fatores.

Quando se pretende corrigir a composição do leite, é importante incidir principalmente sobre a alimentação dos animais. O manejo nutricional a que estão sujeitos influencia diretamente as concentrações de sólidos no leite e a sua proporção.

Além disso, sendo esta uma região de excelência para a produção de queijo, a rentabilidade do leite nesta matéria é muito influenciada pelo tipo de **caseína** na sua constituição. Neste aspeto, as decisões ao nível das linhagens genéticas na exploração têm também uma influência na qualidade do leite produzido no futuro.

No que diz respeito às **CCS**, estas são um indicador de mamite ou de inflamação do úbere. Assim, o controlo das **CCS** no leite passa pelo controlo e prevenção das mamicas na exploração. Este aspeto pode ser complexo de trabalhar, devido à natureza multifatorial das mamicas, ou seja, devido à quantidade enorme de

fatores que podem levar à sua ocorrência. De uma forma genérica, e muito simplista, o produtor tem de ter atenção à higiene da exploração, à rotina de ordenha e tem ainda de ter atenção ao manejo alimentar dos animais e a outros fatores que possam influenciar a saúde das vacas e a sua imunidade.

Quanto ao **CMT**, a higiene da ordenha e de todo o circuito do leite, bem como da sua armazenagem são essenciais para obter bons resultados. São também importantes aspetos relacionados com a conservação do leite na exploração como a temperatura, no caso do leite de frio. Por fim, é muito importante haver cuidado e responsabilidade na utilização de medicamentos, desinfetantes ou outros produtos que possam desencadear a presença de resíduos no leite. A manutenção e consulta de registos adequados é uma mais-valia neste aspeto.

Ferramentas

Para fazer face aos obstáculos com que se depara na obtenção de um leite com qualidade, o produtor dispõe de várias ferramentas que o auxiliam na tomada de decisão e na orientação das