6 ARMAZENAR O LEITE PROVENIENTE DE ORDENHA MANUAL

Uma vez ordenhado, a refrigeração imediata do leite é fundamental para a manutenção da sua qualidade, em especial para a manutenção de uma baixa CBT.

Em temperaturas frias, as bactérias, em grande parte, têm sua multiplicação paralisada. A faixa de temperatura ideal para inibir o crescimento da maioria das bactérias é de 2 ºC a 4 ºC.

Em temperatura ambiente, as bactérias encontradas no leite se multiplicam com bastante facilidade, e a consequência direta é o aumento da CBT; este aumento, devido à multiplicação intensa dessas bactérias, pode ser tão expressivo que chega a causar a acidificação do leite.

A refrigeração do leite não resolve o problema da contaminação bacteriana, porque este processo não elimina as bactérias, mas apenas inibe a sua multiplicação. Por isso, as medidas de higiene da ordenha e dos utensílios utilizados continuam sendo muito importantes na redução da CBT. A combinação de baixa carga bacteriana inicial e a adequada temperatura de armazenamento é a melhor condição para a manutenção da qualidade higiênica do leite.

6.1 ARMAZENE O LEITE DE ORDENHA MANUAL EM TANQUE INDIVIDUAL DE REFRIGERAÇÃO DE LEITE

Considera-se tanque individual de refrigeração de leite o tanque utilizado por um produtor, ou por um retiro, para armazenamento do leite no próprio local da ordenha.

Quando se trata de tanque de refrigeração por expansão, o leite individual deve ser resfriado, conforme estabelece a IN nº 51, à temperatura de 4 ºC, em no máximo três horas após o fim da ordenha.

Quando se trata de tanque de refrigeração por imersão, o leite individual deve ser resfriado, conforme estabelece a IN nº 51, à temperatura de 7 ºC, em no máximo três horas após o fim da ordenha.

Atenção: *Caso esse tempo e essas temperaturas não estejam sendo atingidos, o tanque de refrigeração pode estar com problemas de funcionamento, e, neste caso, a assistência técnica deve ser acionada imediatamente. Outro problema pode ser a demora em transferir o leite para o tanque de refrigeração; por isso, não se deve esperar a ordenha acabar para refrigerar todo o leite ordenhado, e sim fazer a transferência à medida que os latões completam sua capacidade.*

A condição de armazenamento leva em consideração também a qualidade da estrada ou caminho de acesso à sala do tanque de refrigeração. Portanto, o acesso deve estar livre de impedimentos físicos, sem atoleiros ou buracos que impeçam ou dificultem a chegada do leite a esta sala.

O leite deve ser transferido para o tanque de refrigeração sempre que o latão atingir sua capacidade. Isso significa que o leite será transferido para o tanque de refrigeração durante toda a ordenha, e não apenas no seu fim. Para isso, a sala do tanque de refrigeração deve ser localizada próxima à sala de ordenha.

Deve-se utilizar, sempre que possível, um carrinho, para facilitar o transporte do latão com leite até o tanque de refrigeração; na falta dele, esse serviço deverá ser feito por duas pessoas.

Para transferir o leite, deve-se tirar a tampa da boca superior do tanque de refrigeração e colocar o coador previamente limpo.

6.1.1 CARREGUE O LATÃO COM O LEITE ATÉ O TANQUE DE REFRIGERAÇÃO

6.1.2 RETIRE A TAMPA SUPERIOR DO TANQUE

Atenção: *A tampa do tanque deve ser colocada sobre uma superfície limpa, com a parte interna virada para cima, a fim de evitar contato com sujeiras que possam contaminar o leite.*

6.1.3 COLOQUE O COADOR NO LOCAL APROPRIADO (BOCA DO TANQUE)

6.1.4 TRANSFIRA O LEITE DO LATÃO PARA DENTRO DO TANQUE DE REFRIGERAÇÃO

Todo o volume de leite do latão deve ser transferido para o tanque, sempre passando antes pelo coador.

Atenção: *Caso o tanque esteja numa altura que dificulte a visualização da boca da tampa, deve-se utilizar uma bancada para subir até uma altura adequada para ter acesso à boca da tampa superior do tanque de refrigeração e evitar acidentes.*

Após a realização desta operação, deve ser retirado o coador e fechada a boca superior do tanque de refrigeração.

Atenção: *O tanque de refrigeração somente deve ser ligado quando estiver com 10% de seu volume nominal preenchido de leite, para evitar que o leite congele, já que a pá agitadora não alcançará um pequeno volume de leite colocado nele. Recomenda-se seguir as orientações do fabricante do tanque. Exemplo: um tanque com capacidade de 500 litros só deve ser ligado quando estiver com 50 litros de leite.*

6.2 ARMAZENE O LEITE DE ORDENHA MANUAL EM TANQUE COMUNITÁRIO DE REFRIGERAÇÃO DE LEITE

Considera-se tanque comunitário de refrigeração de leite o tanque utilizado de forma coletiva, por pequenos produtores ou por vários retiros, para armazenamento do leite.

O tempo em que o leite é resfriado tem um impacto importante na sua qualidade microbiológica; quanto menor o tempo que o leite leve para ser resfriado, menor será a multiplicação bacteriana. O leite de tanque de refrigeração comunitário também deve ser resfriado a 4 °C, em, no máximo, três horas após o fim da ordenha.

A condição de armazenamento leva ainda em consideração a qualidade da estrada ou caminho de acesso ao local do tanque de refrigeração. Portanto, o acesso deve estar livre de impedimentos físicos, sem atoleiros ou buracos que impeçam ou dificultem a chegada do leite a este local.

6.2.1 TRANSPORTE OS LATÕES

O leite deve ser imediatamente transportado, do local de produção para o tanque comunitário, em latões de 50 litros, após cada ordenha, no menor tempo possível e sempre protegido do sol. O latão deve possuir a identificação do produtor, e o leite não pode estar refrigerado.

6.2.2 DESPEJE O LEITE NO TANQUE COMUNITÁRIO

Todo o volume de leite transferido para o tanque comunitário deve passar pelo coador.

Atenção: *Em casos de propriedades que entregam o leite direto na indústria, através do transporte do leite em latões, esta entrega deve ser realizada conforme a NR nº 51/02.*

O leite deve ser transportado, do local de produção para a indústria, em latões de 50 litros, com identificação do produtor e sem estar refrigerado. Por isso, ele deve chegar à indústria imediatamente após a ordenha da manhã e sempre protegido do sol. A entrega na indústria deve ser realizada até as 10 horas da manhã.

Caso haja ordenha na parte da tarde, o leite deve ser refrigerado em tanque de refrigeração ou em tanque de imersão de um dia para o outro.