

9 ARMAZENAR O LEITE PROVENIENTE DE ORDENHA MECÂNICA

Uma vez terminada a ordenha, a refrigeração imediata do leite é fundamental para a manutenção da sua qualidade, em especial, quanto a 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 °C a 4 °C.

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 destas 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 adequada temperatura de armazenamento é a melhor condição para a manutenção da qualidade higiênica do leite.

9.1 ARMAZENE O LEITE DE ORDENHA MECÂNICA DO TIPO BALDE AO PÉ

O armazenamento do leite de ordenha mecânica do tipo balde ao pé exige que o leite seja transferido para o tanque de refrigeração manualmente ou através de bombas transferidoras (ou de sucção). Diante disso, o leite ordenhado deve ser transferido para o tanque sempre que a capacidade do latão seja atingida, mesmo que a ordenha não tenha terminado.



Tanque de refrigeração

EXEMPLO: Uma fazenda que produz 250 litros de leite na ordenha da manhã e utiliza um latão de 50 litros deve levar o leite por cinco vezes ao tanque de refrigeração até o final 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 °C, em no máximo três horas após o fim da ordenha.

Atenção: Se, em três horas, a temperatura não estiver sendo atingida, devem ser verificados dois fatores:

a) o tanque de refrigeração pode estar com problemas no seu funcionamento, e, neste caso, a assistência técnica do equipamento deve ser acionada; b) pode estar ocorrendo demora na transferência do leite para o tanque de refrigeração, por isso, não se deve esperar a ordenha acabar para refrigerar todo o leite ordenhado – ele deve ser colocado no tanque de refrigeração no decorrer da ordenha, à medida que os latões tenham completada a sua capacidade.

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 deve 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.

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.

9.1.1 VIRE A LATA DE LEITE DENTRO DO TANQUE DE REFRIGERAÇÃO

Todo o volume de leite transferido para o tanque deve passar 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.



9.1.2 TAMPE 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 nele colocado. As recomendações do fabricante sobre o uso do tanque devem ser seguidas rigorosamente. Exemplo: um tanque com capacidade de 500 litros só deve ser ligado quando estiver com 50 litros de leite.



9.2 ARMAZENE O LEITE DE ORDENHA MECÂNICA DO TIPO CANALIZADA OU CIRCUITO FECHADO

Nesse sistema, à medida que é ordenhado, o leite é conduzido, através das tubulações, até o tanque de refrigeração. Com isso, o leite é resfriado imediatamente após sua retirada, o que contribui enormemente para o ganho de qualidade.

Caso o sistema utilize mangote de leite, deve-se colocá-lo dentro do tanque de refrigeração, pela boca superior do tanque, antes de iniciar a ordenha.

