

A qualidade do leite está relacionada com a normalidade dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos. Depende da nutrição, bem-estar e sanidade animal, bem como da higiene de ordenha, temperatura na armazenagem, higiene e temperatura durante o transporte, fraudes no produto, entre outros. O presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade do leite cru tipo B, produzido no município de Teutônia/RS. Entre janeiro a abril, de 2009, foram analisadas as características estruturais, de produção e qualidade do leite em 4 propriedades, escolhidas intencionalmente, considerando a proximidade da cooperativa a qual pertencem. A coleta de dados foi realizada através de questionário contemplando perfil sócio-econômico, manejo e higiene de ordenha, sanidade e manejo dos animais, além de observação visual, durante as visitas. Amostras de leite foram coletadas a cada uma das duas visitas, de tanques de expansão, e encaminhadas ao laboratório da indústria para realização da pesquisa de antibiótico, prova do TRAM, determinação do ponto crioscópico, prova do alizarol, determinação da acidez, densidade e gordura. Realizou-se, ainda, pesquisa de substâncias fraudulentas no leite e prova de Whiteside para a identificação de mastite. Amostras de leite foram enviadas mensalmente (totalizando 4 amostras/produtor) ao SARLE (UPF), para determinação da contagem de células somáticas (CCS) e contagem bacteriana total (CBT). Todas as amostras de leite apresentaram boa qualidade físico-química. A CCS e a CBT encontraram-se acima dos parâmetros legais em algumas amostras, mostrando-se determinantes para adequação dos produtores à legislação vigente. A propriedade que apresentou os melhores resultados nas análises foi a que possuiu melhores condições higiênicas, tanto nas instalações, como na ordenha dos animais, comprovando que boas práticas de manejo refletem em melhor qualidade do leite.