

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO LEITE CRU SUBMETIDO A DIFERENTES PRODUTOS COMERCIAIS PARA *PRÉ-DIPPING*

MENDONÇA, Bruna SESCO de¹; POZZA, Magali Soares dos Santos²; OLIVO, Paula Martins³; BÁNKUTI, Ferenc Istivan²; YOSHIMURA, Emerson Henri⁴

¹Mestranda em Produção Sustentável e Saúde Animal – PPS/UEM.

²Docente do Departamento de Zootecnia – UEM.

³Doutoranda em Zootecnia – PPZ/UEM.

⁴Doutor em Zootecnia- PPZ/ UEM.

A qualidade nutricional do leite pode ser alterada em qualquer fase de sua produção, desde a alimentação do animal até o processamento. Atualmente os consumidores estão mais exigentes, e assim procuram produtos com qualidade e produzidos de forma adequada. Com isso as boas práticas na ordenha auxiliam a obtenção de um leite de qualidade, pois auxilia os ordenhadores e produtores a realizarem a ordenha de forma eficaz. Para a manutenção da sua qualidade microbiológica há vários métodos que são eficazes, por exemplo, o *pré-dipping*. Este é um método em que consiste a higienização dos tetos das vacas antes de serem ordenhadas, para minimizar a contaminação de micro-organismos presentes no ambiente e no animal, agindo de forma desinfetante, diminuindo a incidência de mastite. Diante disso, objetivou-se com este estudo avaliar três produtos com princípios ativos diferentes e a eficiência desinfetante na redução da carga microbiológica dos tetos, além da composição e qualidade do leite. No experimento foram utilizados nove vacas da raça holandesa, com produção média diária de 25 litros, provenientes da Fazenda Experimental de Iguatemi (FEI), pertencente a Universidade Estadual de Maringá (UEM). O experimento foi conduzido em delineamento experimental inteiramente casualizado (DIC). Os produtos utilizados como *pré-dipping* tiveram como princípio ativo ácido acético (AC), clorexidina (CL) e hipoclorito de sódio (HS). Não houve diferença significativa ($P>0,05$) para os componentes do leite, tais como gordura, proteína, lactose, estrato seco desengordurado (ESD) e para contagem de células somáticas (CCS). Para gordura os valores obtidos foram de 3,39 g/100g (AC), 2,97g/100g (CL) e 3,26g/100g (HS), para proteína foram de 3,39g/100g (AC) 3,33g/100g (CL) 3,36g/100g (HS), para lactose 4,06g/100g (AC) 4,07 (CL) 4,03 (HS). As contagens de aeróbios mesófilos foi em média de 2,86 log/mL, 2,99 log/mL para e 3,44 log/mL para os tratamentos ácido acético, clorexidina e hipoclorito de sódio, respectivamente. A utilização de *pré-dipping* é de extrema importância, pois verificou-se a eficácia dos agentes sanitizantes, a base de ácido acético, clorexidina e hipoclorito de sódio, para uma melhor higienização durante a ordenha, resultando no leite de melhor qualidade, pois os tratamentos evitaram a ocorrência de alterações nos componentes do leite, como gordura, proteína e lactose. Portanto verificou-se a eficácia dos agentes sanitizantes para uma melhor higienização dos tetos durante a ordenha, acarretando um produto de melhor qualidade pois não houveram alterações na composição do leite.

Palavras – chave: agentes sanitizantes, microbiologia, qualidade do leite