



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Grencho, Carla Alexandra Geraldés

## **Qualidade higiénica do leite na região da Beira Baixa**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1067>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1997
<b>Resumo</b>	Este trabalho foi realizado na empresa DANONE Portugal S.A., localizada na zona industrial de Castelo Branco. O presente trabalho de fim de curso tem como objectivo, a avaliação das condições existentes nas pequenas explorações leiteiras da Beira Baixa, o controlo da qualidade do leite produzido pelos pequenos produtores, pertencentes à unidade fabril e o apoio técnico a esses produtores, com o objectivo de produzir um leite de qualidade para o consumidor....
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-02T17:30:27Z com  
informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
**INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO**

# **QUALIDADE HIGIÉNICA DO LEITE NA REGIÃO DA BEIRA BAIXA**

**Eng.<sup>a</sup> de Produção Animal**  
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

**Carla Alexandra Geraldés Grencho**



**CASTELO BRANCO**

**1997**

# Índice

<b>I. Introdução</b> .....	<b>1</b>
<b>II. Situação no sector dos lacticínios</b> .....	<b>3</b>
1. Sector dos lacticínios.....	3
1.1 Produção de leite e produtos lácteos .....	3
1.2 Comércio externo .....	4
2. Situação no mercado Nacional da empresa Danone Portugal S.A.....	5
2.1. Quantidade de leite transformado pela empresa.....	6
<b>III. Material e Métodos</b> .....	<b>7</b>
1. Local de realização do trabalho prático .....	7
1.1 Caracterização dos produtores de leite.....	7
1.2 Determinação da Qualidade do leite .....	8
1.3 Grupos de produtores utilizados .....	9
2. Controlo da qualidade do leite .....	10
2.1 Qualidade do leite.....	10
2.2 Análises físico-químicas .....	10
2.2.1 Matéria gorda .....	10
2.2.2 Matéria azotada.....	11
2.2.3 Índice Crioscópico.....	11
2.2.4 Rastreio de Inibidores .....	11
Teste redutase.	
2.3 Análises Microbiológicas .....	12
2.3.1 Determinação do teor microbiano total (TMT) a 30°C.....	12
2.4 Inquéritos realizados aos produtores .....	13
<b>IV. Apresentação e discussão dos resultados</b> .....	<b>14</b>
1. Resultados do inquéritos .....	14
1.1 Aspecto geral das vacarias.....	14
1.2 Distância da vacaria ás habitações .....	14
1.3 Construções.....	15
1.3.1 Tipo de estabulação .....	15

1.3.2	Área dos animais nos parques de espera	16
1.3.3	Área de descanso	16
1.3.4	Outras construções	17
1.4	Meio ambiente	17
1.4.1	Características do estrume produzido	17
1.4.2	Armazenamento e destino do estrume	17
1.4.3	Armazenamento do chorume	18
1.4.4	Destino do chorume	18
1.4.5	Águas de limpeza	18
1.4.6	Odor	18
1.4.7	Ruído	19
1.5	Instalação da ordenha	19
1.5.1	Tipo de sala	19
1.5.2	Máquina de ordenha	21
1.5.3	Pontos de ordenha	23
1.5.4	Medidores	23
1.5.5	Pulsadores	24
1.6	Características da sala de leite	25
1.6.1	Azulejos	25
1.6.2	Lavatórios	25
1.6.3	Água	25
1.6.4	Posição da sala de leite em relação à sala de ordenha	26
1.6.5	Características do tanque refrigerador de leite	26
1.6.6	Marca dos tanques refrigeradores de leite	27
1.6.7	Capacidade dos tanques refrigeradores de leite	27
1.6.8	Arrefecimento dos tanques refrigeradores de leite	28
1.6.9	Limpeza do tanque refrigerador de leite	28
1.7	Ordenha	29
1.8	Limpeza e desinfeção da máquina de ordenha	31
2.	Animais	33
2.1	Raça dos Animais	33
2.2	Número de animais	33



2.3 Produção de litros de leite / vaca / dia.....	34
3. Reprodução .....	35
3.1 Dias em lactação .....	35
3.2 Mês médio de lactação .....	36
3.3 Lactação média .....	37
4. Sanidade mamária .....	38
4.1 A percentagem de vacas afectadas por mamites clínicas.....	38
4.1.1 Número médio de tetos afectados por vaca por mamites clínicas e sub - clínicas .....	39
4.1.2 A Incidência média por teto afectado por mamites clínicas e sub - clínicas .....	40
4.1.3 Índice de mamites .....	42
4.2 Células somáticas.....	43
4.2.1 A contagem de células Somáticas.....	44
4.3 Litros de leite produzidos .....	45
5. Gordura .....	47
6. Proteína .....	48
7. Água.....	49
8. Inibidores .....	49
9. Determinação do teor microbiano total .....	50
<b>V. Considerações finais.....</b>	<b>51</b>
Bibliografia .....	52
Legislação Consultada.....	55
Anexos	

## Resumo

Este trabalho foi realizado na empresa DANONE Portugal S.A., localizada na zona industrial de Castelo Branco.

O presente trabalho de fim de curso tem como objectivo, a avaliação das condições existentes nas pequenas explorações leiteiras da Beira Baixa, o controlo da qualidade do leite produzido pelos pequenos produtores, pertencentes à unidade fabril e o apoio técnico a esses produtores, com o objectivo de produzir um leite de qualidade para o consumidor.