

#### Instituto Politécnico de Castelo Branco

### Torres, Carlos Manuel dos Santos

# Recolha e análise do leite na região de Portalegre

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1450

#### Metadados

Data de Publicação 199

Resumo

A produção de leite, é considerada uma actividade bastante antiga, podendo dizer-se mesmo de séculos. Segundo a bibliografia, foi encontrada uma exploração leiteira em Portugal no século XVIII, que terá importado as vacas da Holanda. Mas o desenvolvimento da produção leiteira só viria a assumir um papel significativo na época do Pombalismo, devido às importações maciças de vacas leiteiras holandesas. Nessa época, o leite era utilizado principalmente como

alimento para crianças, como produto de ...

Tipo report

**Revisão de Pares** Não

Coleções ESACB - Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-06-09T14:58:50Z com informação proveniente do Repositório



# Recolha e Análise de Leite na Região de Portalegre

PRODUÇÃO ANIMAL

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Carlos Manuel dos Santos Torres

CASTELO BRANCO

# INDICE

INTRODUÇÃO2
I CAPÍTULO - ANÁLISE ECONÓMICA DOS CIRCUITOS DE RECOLHA E SUA CONTRIBUIÇÃO NO PREÇO DO LITRO DE LEITE RECOLHIDO5
1. Considerações gerais sobre a análise dos circuitos de recolha6
1.1. Sistemas de recolha de leite utilizados
1.1.1. Circuito de leite não refrigerado
1.2. Distâncias percorridas11
1.3. Tempos
1.3.1. Tempos operatórios na altura da recolha14 1.3.2. Tempos proporcionais para a recolha em autotanque
1.4. Custos da recolha do leite /custo do litro de leite16
II CAPÍTULO - COMPOSIÇÃO QUIMICA E PROPRIEDADES FISICAS DO LEITE E FACTORES QUE A FAZEM VARIAR19
1. Definição legal de "leite alimentar"20
2. Composição química do leite20
2.1. Lípidos

3. Propriedades físicas do leite	35
3.1. Aspecto 3.2. pH 3.3. Acidez titulável 3.4. Densidade relativa 3.5. Viscosidade 3.6. Índice crioscópico 3.7. Tensão superficial	36 37 38 38
3.8. Potêncial de oxidação-redução	39
4. Factores responsáveis pelas variações na composi leite	
III CAPÍTULO - APOIO À PRODUÇÃO	41
1. Os serviços de vulgarização face ao apoio à produção.	42
2. Normas higio-sanitárias à produção	43
2.1. Contaminação e alteração de origem química	44
<ol> <li>2.1.1. Materiais, equipamentos e manipulações</li> <li>2.1.2. Meio ambiente, alimentação e tratamento</li> <li>2.1.3. Lipólise e proteólise</li> </ol>	44
2.2. Contaminação de origem microbiana	46
2.3. Higiene da sala de ordenha	48
2.3.1. Higiene do ordenhador	
2.4. Lavagem e desinfecção do material	50
2.5. Conservação do leite no produtor	51
IV CAPITULO - CONTROLO DA QUALIDADE DO LEITE	52
1 Análises laboratoriais do leite	53

1.1. Análises físico-químicas53
1.1.1. Determinação da densidade relativa
1.2. Análises bacteriológicas56
1.2.1. Prova do álcool
2. Finalidades e desvantagens das análises laboratoriais61
2.1. Finalidades das análises
3. Análises laboratoriais do leite para efeitos de pagamento aos produtores64
3.1. Resultados
4. Análises do leite à entrada da fábrica
4.1. Resultados
5. Análises do leite à saída da fábrica
5.1. Resultados
V CAPÍTULO - CONSIDERAÇÕES FINAIS79
VI CAPÍTULO - BIBLIOGRAFIA83
VII CAPÍTULO - ANEXOS90

## INTRODUÇÃO

A produção de leite, é considerada uma actividade bastante antiga, podendo dizer-se mesmo de séculos. Segundo a bibliografia, foi encontrada uma exploração leiteira em Portugal no século XVIII, que terá importado as vacas da Holanda. Mas o desenvolvimento da produção leiteira só viria a assumir um papel significativo na época do Pombalismo, devido às importações maciças de vacas leiteiras holandesas.

Nessa época, o leite era utilizado principalmente como alimento para crianças, como produto de beleza e na cura de algumas doenças.

O leite produzido nessa época apresentava graves defeitos de qualidade devido, essencialmente, às empresas de lacticínios se encontrarem a laborar num mercado de carência, da legislação em vigor sobre classificação do leite ser antiquada e ao baixo nível de instrução dos produtores e dos consumidores.

Os consumidores da altura desconheciam em parte o conceito de "qualidade", Para eles, leite bom era o que fazia nata e não continha água adicionada. A poluição por excrementos, a carga microbiana provocada por úberes infectados, a contaminação do meio ambiente e a limpeza e higiene do material leiteiro, eram coisas insignificantes tanto para o produtor como para o consumidor.

A partir de 1956-58, dá-se início ao pagamento do leite pela sua qualidade. Para isso, contribuiu o aparecimento das centrais pasteurizadoras de abastecimento de leite a Évora e Lisboa e um subsídio atribuído ao nosso país pela F.A.O., utilizado pelos serviços de vulgarização no apoio à produção.

Apesar das melhorias que se têm verificado nos últimos anos, as características da qualidade do leite que actualmente chega às fábricas de lacticínios não são, na grande maioria dos casos, as mais desejáveis.

O sector leiteiro nacional, depara-se hoje em dia com objectivos bem definidos a atingir. Devido à sua plena integração no mercado comum e as consequências que daí podem advir, à entrada em vigor da nova legislação sobre classificação de leite e da produção limitada com a implementação do sistema de quotas leiteiras.

A nossa entrada no mercado comum, onde existem produtos lácteos em abundância e em que as leis da concorrência ditam opções baseadas no binómio qualidade-preço, vai obrigar as empresas nacionais a maiores exigências em termos de critérios de qualidade. A fim de

fabricarem melhores produtos, para poderem competir no mercado com as suas congéneres comunitárias.

Isto só é concretizável, segundo algumas correntes entendidas no assunto, através de apoio técnico e formação profissional aos produtores.

Por sua vez, os locais de produção encontram-se distantes dos consumidores, tendo então os produtos de ser submetidos a vários processos tecnológicos antes de serem ingeridos.

Além dos processos tecnológicos a que são submetidos os produtos, estes contactam durante o seu percurso com o mais variado e vasto equipamento, que nem sempre se encontra nas melhores condições higio-sanitárjas. Deste modo os alimentos, encontram-se sujeitos a conspurcações, contaminações e degradações durante o tempo que medeia entre a produção e o consumo. Torna-se então necessário fazer o controlo de qualidade dos alimentos, durante o seu processamento, com vista a determinar quais as causas de alteração e actuar no sentido de as eliminar.

Podemos então definir o conceito de qualidade, como a medida das características intrínsecas que o produto apresenta, estando estas directamente relacionadas com a forma como o produto foi obtido. De uma forma mais geral e mensurável, podemos dizer que a qualidade de um produto se encontra algures entre o que é exigido por lei e as características que o produto apresenta.