











Desinfecção pré-ordenha reduz contaminação dos tetos e mastite

- 2. Tempo de ação ~30 seg
- 3. Desinfetantes
- 2. Iodo
- 3. Outros





Pré-ordenha complete: essencial para higiene e prevenção de mastite

- 1. Teste da caneca
- 2. Pré-dipping: ~30 seg
- 3. Secagem dos tetos
- 4. Colocação de teteiras:
 - ~90 seg



Colocação de teteiras deve ser feita ~90 seg após início da ordenha

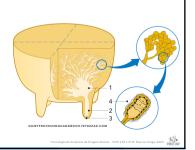
Sincronizar colocação com a "descida" do leite: ocitocina

- 1. Ideal 90 seg
- 2. Alto Fluxo de leite
- 3. Mínima entrada de ar
- 4. Bom alinhamento do conjunto de



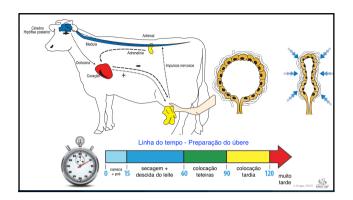
O leite está distribuído no em dois compartimentos no úbere

- 1. Cisternal < 25%
- 2. Alveolar > 75%
- 3. Ejeção do leite
- Ordenha eficiente
- Saúde úbere/tetos



Boas Práticas de Produção de leite

VNP 3101/aula 3-marcos veiga











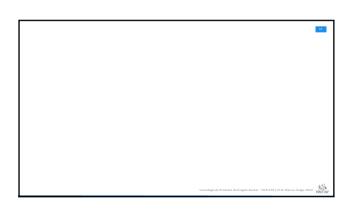








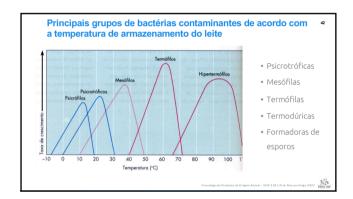


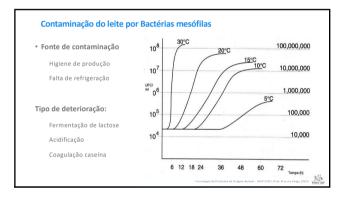
















As fontes de contaminação de microrganismos psicrotróficos são:

- Superfície dos tetos e úbere
- Equipamento de ordenha
- Ambiente: água, solo e cama para animais
- Contaminação pós-pasteurização



Limpeza de equipamentos deve remover os componentes do leite após a ordenha

Orgânicos:

proteína, gordura e lactose

• Inorgânicos:

minerais do leite e água

• Dois sistemas:

CIP ou manual



Principais fatores para uma boa limpeza

Temperatura da água

Turbulência/ esfregação

Concentração de detergente: química

Tempo circulação/ segregação

Segregação

Quais os produtos recomendados para limpeza de ordenhadeira ?

1) Detergente alcalino remoção da gordura e proteína

2) Detergente ácido solubilização minerais precipitados: pedra do leite

3) Sanitizante reduzir a contaminação bacteriana entre ordenhas, cloro (hipoclorito), iodo

Limpeza e desinfecção de sistemas canalizados

1) Enxágüe: passagem de água (morna: 40°C)

2) Limpeza com detergente alcalino:

• Água a 70°C *10 min

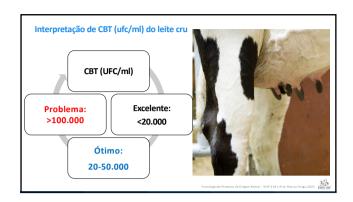
• Enxágue

3) Limpeza com detergente ácido: semanalmente

4) Enxágue

5) Desinfecção antes da ordenha: 200 ppm de cloro





O que preciso saber sobre Boas Práticas de Produção de leite?

- 1. Descrever quais são as principais áreas de atuação das boas práticas
- Descrever/citar as principais etapas da rotina de ordenha, indicando os objetivos/funções de cada etapa (teste da caneca, pré-dipping, secagem, colocação de teteiras, pós-dipping)
- 3. Descrever o reflexo de ejeção do leite e como se encaixa na rotina de ordenha
- Listar as principais causas de Hiperqueratose dos tetos e como pode ser feita a identificação desta situação pas vacas leiteiras
- 5. Descrever as principais fontes de contaminação do leite cru e medidas de controle
- 6. Listar os mecanismos de ação e os efeitos de altas contaminações bacterianas no leite
- Descrever os principais etapas e detergentes usados na limpeza de equipamentos de ordenha

Tecnología de Produtos de Origem Animal - VNP 3101. Prof. Marcos Veiga, 2022



