ÁREA TEMÁTICA: (marque uma das opções)

( ) COMUNICAÇÃO
( ) CULTURA
( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
( ) EDUCAÇÃO
( ) MEIO AMBIENTE
( ) SAÚDE
( ) TRABALHO
(X) TECNOLOGIA

ESTUDO DE CASO: APOIO TÉCNICO A UM PRODUTOR DO MUNICÍPIO DE IPIRANGA – PR

Andressa Gadens[1]
Stela Koloda[2]
Guilherme de Almeida Souza Tedrus[3]
Barbara Cristini Simione[4]
Caroline Inglês Rodis[5]

RESUMO – O presente trabalho trata-se de um estudo de caso de um pequeno produtor no município de Ipiranga – PR, desenvolvido durante o primeiro semestre de 2011, através de parceria com a Secretaria Municipal de Agricultura de Ipiranga. O objetivo principal do projeto é efetivar ações para a melhoria de renda e vida do agricultor familiar, através do apoio técnico a atividade agropecuária, estimulando sua permanência no campo com qualidade de vida e principalmente com aprimoramento dos conhecimentos gerais em relação aos manejos corretos para se produzir um leite e seus derivados de maior qualidade. Trata-se de um estudo de natureza extensiva e exploratória, tendo como suporte os instrumentais técnicos como a observação direta, coleta de dados, aplicação de questionário, entrevista, visitas domiciliares e coleta de amostras de leite e queijo para análises, visando verificar a qualidade do mesmo. O primeiro passo foi o contato com as autoridades e entidades envolvidas, especificamente a EMATER e a SEAB de Ipiranga, na atividade para a realização do cadastramento do produtor a ser atendido e, após a escolha das comunidades, o início do diagnóstico e das análises do leite e queijo. Foram realizadas análises tanto no leite como nos queijos para avaliação da qualidade, e também para obtenção de dados para adequação do rótulo existente do queijo mussarela produzido. Ao mesmo tempo, foram realizadas orientações para o aproveitamento do soro e a produção de ricota. Conclui-se que a propriedade avaliada necessitava de apoio técnico e orientação para a realização de uma rotulagem para os queijos, consequentemente aumentando à renda e a qualidade de vida do produtor.

PALAVRAS CHAVE – Manejo. Análise. Produção.

[1] Estagiária Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Ponta Grossa - andygadens@hotmail.com.
[2] Estagiária Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Ponta Grossa - koloda.stela@gmail.com.
[3] Mestre em Tecnologia de Alimentos - Universidade Estadual de Ponta Grossa - Coordenador - gastedrus@uepg.br.
[4] Estagiária Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Ponta Grossa - barbarasimione@hotmail.com.
[5] Estagiária Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Ponta Grossa - carolineingles@gmail.com.

Introdução

O Brasil está passando por uma reestruturação na cadeia produtiva do leite, sendo que para a promoção de melhoria na qualidade dos derivados lácteos, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) criaram o PNQL (Programa Nacional de Melhoria na Qualidade do Leite). Em 2002, foi editada a Instrução Normativa (IN) n° 51 que estabelecem os regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade para os tipos de leite A, B, C, pasteurizado, cru refrigerado e o regulamento técnico para a coleta de leite crua refrigerada e seu transporte a granel, tornando a norma obrigatória nas regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul a partir de 1º de julho de 2005. Considerando os índices determinados pela IN n° 51/2002, o alcance destes padrões está sendo lentamente executado, para tanto existe uma preocupação dos produtores em atender a legislação vigente, visto que a situação do leite produzido pela maioria dos pequenos produtores é de baixa qualidade com tecnologia insuficiente, devido a uma carência de informações, falta de assistência, e a condução da produção de leite como atividade secundária, a qual exige atenção, organização e dedicação para uma boa produção.

Em março, o preço médio pago pelo leite ao produtor (referente à produção entregue em fevereiro) aumentou mais 2% (ou 1,7 centavos por litro), indo para R$ 0,8581/litro na média ponderada dos estados de RS, SC, PR, SP, MG, GO e BA, conforme levantamentos do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), da Esalq/USP. Esse valor representa aumento real (descontando-se a inflação até fevereiro/12 medida pelo IPCA) de 7,7% se comparado ao mesmo período do ano passado. A elevação neste mês esteve atrelada à menor oferta do produto nas principais bacias leiteiras, o que aumenta a disputa pela matéria-prima entre os laticínios/cooperativas CEPEA, 2012).

Sendo assim, as entidades envolvidas constituem peças fundamentais para a promoção do trabalho, buscando o crescimento do setor leiteiro através da inclusão social que incorpora a Agricultura Familiar na atividade, à utilização de novas tecnologias para a produção sustentável de leite, bem como novas oportunidades de mercado. Portanto, a produção de leite de qualidade reduz custos para toda cadeia produtiva e alguns laticínios já incentivam a prática através de bonificações ao produtor. Ou seja, ganham o produtor, o laticínio e o próprio consumidor ao adquirir os produtos de alta qualidade.

O Paraná produziu 2.048.486 litros de leite de vaca, sendo o terceiro maior produtor nacional (IBGE, 2006). Em Castro município considerado “centro de referência” em bovinocultura de leite a média é de 7.034 litros/vaca/ano. Neste trabalho vamos citar um estudo de caso de um pequeno produtor no município de Ipiranga – PR.

Objetivos

O projeto “Estudo de Caso: Apoio Técnico a um produtor de Ipiranga – PR” tem como principais objetivos: promover a melhoria na qualidade do leite e de seus derivados, no manejo dos rebanhos e na produtividade leiteira; orientar e incentivar a implantação das boas práticas na ordenha; qualificar a obtenção e armazenamento do leite com a finalidade de aumentar o valor agregado do produto; adequar à legislação sanitária vigente; planejar e executar ações a partir das análises físico-químicas do leite e do queijo para a realização do rótulo; prestar assistência na gestão financeira da propriedade, visando à melhoria na qualidade de vida das mesmas.

Metodologia

O projeto possui uma equipe multidisciplinar, composta por profissionais recém formados das áreas de engenharia de alimentos e zootecnia, acadêmicos de engenharia de alimentos, bem como um coordenador de Engenharia de Alimentos o qual auxilia e contribui para o alcance dos objetivos propostos. As ações desenvolvidas são pertinentes ao acompanhamento técnico e informativo, como também sobre a importância das boas práticas de manejo e estocagem do leite.

Trata-se de um estudo de natureza extensiva e exploratória, tendo como suporte os instrumentais técnicos como a observação direta, coleta de dados, aplicação de questionário, entrevista, visitas domiciliares, cursos, palestras e coleta de amostras de leite para análises, visando verificar a qualidade do mesmo. O primeiro passo foi o contato com as autoridades e entidades

envolvidas na atividade para a realização do cadastramento dos produtores a serem atendidos e, após a escolha das comunidades, o início do diagnóstico e das análises do leite.

Para escolha das propriedades adotaram-se alguns critérios como receptividade do produtor para com os seus vizinhos, interesse em adotar diferentes manejos, e que seja acessível às visitas.

A escolha desse produto é devido ao interesse em alterar e aceitar as boas práticas na ordenha e no processamento do queijo mussarela e aproveitamento do soro para a realização da ricota.

Foram feitas coletas do leite para análises de pH, acidez, extrato seco total, teste da fervura, teste do alizarol e teste do álcool. Já para o queijo foram realizadas as análises de proteína, sal, umidade e gordura. E para a ricota foram realizadas as análises de acidez, proteína, umidade e gordura, todas estas análises citadas anteriormente seguiram a metodologia de Adolfo Lutz.

As coletas de leite foram realizadas no horário da manhã e da tarde para maximização do trabalho, além de servir para visualização dos procedimentos de ordenha na propriedade.

Resultados

Depois de realizadas as análises com o leite obtiveram os resultados que comparados com o padrão, Instrução Normativa 51, estão dentro do que diz a legislação em relação à acidez, pH, teste da fervura, teste do alizarol e teste do álcool. Porém o extrato seco total não se enquadrou com a legislação, permanecendo abaixo do exigido pela IN 51, o que podemos considerar que a alimentação não está totalmente adequada, com um mau cuidado com o animal, alimentação, ambiente, alteram a qualidade do leite.

Para os derivados do leite, queijo e ricota, consideramos todos os resultados dentro do padrão, assim podendo ser realizado o rótulo para cada produto e, desta forma, aumentando a renda da família do produtor de Ipiranga, pois quando um consumidor adquirir o produto terá as informações necessárias para saber da qualidade do produto.

Conclusões

De acordo com os resultados obtidos, é possível perceber que o produtor havia conhecimento na área de higiene da ordenha, pois o seu leite e seus posteriores derivados estavam dentro das normas comparados com a legislação. Podemos perceber uma falha, a falta de conhecimento em relação a alimentação do animal pois o valor de extrato seco total estava abaixo do recomendado pela Instrução Normativa 51. Para tanto é de suma importância à assistência técnica oferecida aos produtores na atividade leiteira, para que obtenham um resultado positivo sobre sua produção.

Nota-se que a adoção de práticas simples contribui para a qualidade do leite e aumento da produtividade, refletindo numa melhora significativa da qualidade de vida dos produtores.

Sendo assim, incentivados pelo projeto, o produtor que aderiu à proposta, buscou construir uma ótica diferenciada sobre a importância da qualidade do leite.

O município tem demonstrado interesse na continuidade do projeto, com permanência da equipe em outras comunidades.

Referencias

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Instrução Normativa n° 51de 18 de setembro de 2002. Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite cru refrigerado. D.O.U.**,Brasília 20 de setembro de 2002.

BRASIL, Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada. **Análise do Mês.** São Paulo, março de 2012.

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção leiteira.** 11 de dezembro de 2006.

BRASIL, Instituto Adolfo Lutz. **Métodos Físico-Químicos para Análise em Alimentos.** São Paulo, 29 de outubro de 2008.