

Comunicados da Diretoria de Publicidade Agrícola da Secretaria da Agricultura

COMO MELHORAR A PRODUÇÃO LEITEIRA

Dep. da Produção Animal

A produção leiteira pode ser melhorada pela ação de diversos fatores. A meia estabulação e a alimentação, abundante e equilibrada, são os principais e proporcionam resultados os mais compensadores.

Denomina-se meia estabulação e regime em que os animais são mantidos, de maneira a serem protegidos dos rigores do clima, recebendo alimentação e trato de acôrdo com a sua categoria e necessidades.

Assim, é aconselhável prender os animais, à noite, no inverno e, durante o dia, no verão, livrando-os do frio ou do calor excessivos.

De qualquer forma, as vacas deverão ser ordenhadas o mais cedo possível, para que possam pastar durante as horas matinais. Depois dêste período do dia, os animais procuram as sombras. Os efeitos benéficos do sol só se fazem sentir nas primeiras horas do dia. Manter os animais no pasto, durante as horas de calor intenso, sòmente lhes pode ser prejudicial.

A limpeza das vacas deve ser procedida antes da ordenha. As rações de concentrados poderão ser distribuídas em seguida. Depois disso, as vacas serão soltas, oportunidade que se aproveitará para a limpeza dos estábulos e salas de ordenha, para o trato dos bezerros e para as outras operações comuns da fazenda.

À tarde, o trabalho de limpeza é menor. No estábulo, apenas se cuida da remoção dos excrementos, evitando que estes se incorporem à palha da cama. Quanto às vacas, há neces-

sidade apenas de uma ligeira limpeza do úbere, no momento da ordenha.

A alimentação é o ponto nevrálgico da produção leiteira. O criador deve aproveitar os alimentos produzidos na fazenda, adquirindo somente aqueles cuja produção fôr de todo impossível, como as tortas e os resíduos industriais. A proporção destes alimentos na ração será menor quando houver abundância de produtos obtidos no local, o que redundará em economia apreciável.

Tôda fazenda deve produzir determinadas forragens, tais como milho (para grão e silagem), mandioca, batata doce, nabo forrageiro, cana etc., para não ficar na dependência dos gêneros adquiridos fora, que nem sempre são encontrados em quantidade necessária e a preços convenientes.

Os pastos devem proporcionar o maior rendimento possível. E' preciso que sejam divididos de maneira a serem aproveitados ao máximo, com o indispensável descanso de cada divisão.

As capineiras de corte constituem uma distribuição de primeira ordem, pois, bem cuidadas, adubadas e irrigadas, fornecem alimentação verde em boa quantidade durante todo o ano. Sua utilidade pode ser melhor apreciada na sêca, quando as pastagens não podem proporcionar o alimento verde, indispensável à constituição de uma boa ração.

E' preciso notar que os ruminantes, em geral, e as vacas leiteiras, especialmente, exigem alimentação volumosa para o bom funcionamento do aparelho digestivo. Essa ração volumosa deve reunir valor nutritivo e palatabilidade. Nada melhor, para isso, do que a forragem verde das capineiras de capim angola ou capim imperial. Tais necessidades são atendidas, também, pela silagem bem preparada e, em parte, pelos bons fenos.

RESFRIAMENTO IMEDIATO DO LEITE APÓS A ORDENHA

M. L. Arruda Behmer

Dep. Produção Animal

Logo após à ordenha, o leite deve ser refrigerado ou, não sendo possível, pelo menos resfriado à temperatura da água corrente. São as que se seguem as razões dêste tratamento imediato.

Na ordenha, o leite entra em contato direto com vasilhame, poeiras, detritos, etc. . A poeira nada mais é que partículas em suspensão. Sendo os germes alguns milhares de vêzes menores que as partículas de pó, a elas ficam aderentes, sendo espalhados com uma velocidade de dispersão notável.

Façamos uma experiência muito fácil : tomemos uma placa de petri com gelose e abramo-la por alguns segundos em um estábulo recém-varrido ou, melhor ainda, no mangueirão, quando a ordenha é aí efetuada. Veremos então que é fabuloso o número de colônias crescidas nessa placa.

Repitamos a experiência com placas de Teagle (meio específico em que se distingue pela coloração das colônias, as do grupo *Eschirichia-aerobater*, das demais) e grande será o número de colônias do grupo *Coli*, que encontraremos.

Além da poeira, devemos considerar também o vasilhame, como fonte de contaminação. Tomemos um balde no qual vai ser pôsto o leite recém-ordenhado e repitamos a experiência. Para começar, se o balde não tiver sido rigorosamente lavado e passado sob vapor ou água fervente, constataremos grande contaminação no leite nele depositado.

A lavagem do vasilhame, baldes e latões, deve ser efetuada com água limpa, livre de contaminações, com repasse em água fervente. De nada valerá ter cuidados extremos com o leite para depois colocá-lo em latões lavados com água impura (contaminada).

Harrison efetuou a contagem em vasilhames lavados de modos diferentes :

- a) baldes insuficientemente lavados .. 618.000 germes p. cm³
- b) baldes lavados de maneira comum .. 24.000 germes p. cm³
- c) baldes escrupulosamente limpos 335 germes p. cm³

Em pequenos estábulos e fazendas, a esterilização mais fácil, prática e econômica é a feita pela água clorada. A esterilização do vasilhame com água clorada a 1/200.000, não será prejudicial, e em experiências levadas a efeito, verificaram-se resultados que excederam as melhores expectativas.

Muito influem também a limpeza externa do úbere, a higiene das mãos do ordenhador e a exclusão de toda contaminação posterior.

A cauda do animal estando prêsa, e o ordenhador provido de avental limpo e gorro, serão evitadas contaminações como as que se verificam com cabelo, pêlos, poeiras da roupa, etc..

Uma boa prova para avaliarmos sumariamente o grau de limpeza do leite é a prova de filtração (filtro Minut).

A interpretação dessa prova deve ser subjetiva, não se considerando os detritos e poeiras em si, mas partindo do facto de terem êles sido veículos de germes em quantidade enorme. Um pêlo de vaca em um leite, é por si só causa de alguns milhares de germes.

Quanto ás partículas de estêrco, será fácil imaginar o mal que podem causar, como fonte de germes do Grupo Coli.

A filtração em panos de algodão apenas retira os veículos de contaminação, mas não os germes que levaram ao leite.

O tipo de balde fechado com 3/4 de tampa, resguarda muito destas poluições.

Como vimos, as contaminações são variadas e inúmeras, apressando a deterioração ou fermentação do leite.

Tôdas essas fontes de poluições devem ser consideradas quando se tiver que descobrir as causas de contaminações elevadas, que resultam na acidificação precoce do leite.

As causas que mais influem para a maior ou menor rapidez de reprodução dos germes caídos no leite, são : 1) Tempo e 2) Temperatura.

Não se deve retardar a entrega do leite ao consumo, pois, quanto maior tempo ou idade tiver o leite, maior multiplicação de germes terá se verificado.

A temperatura ótima para desenvolvimento dos germes é 37° C, isto é, bem próximo à temperatura da ordenha.

Pelo seu volume, um latão de leite recém-ordenhado por si só levará horas para resfriar-se à temperatura ambiente, conservando desta forma, por longo espaço de tempo, uma temperatura ideal para a máxima multiplicação dos germes.

Os germes do grupo Coli, com temperatura ideal de 37° C, multiplicam-se na razão logarítima, de 20 em 20 minutos. Passando porém, desde que se abaixe a temperatura do leite para 15° C, a uma evolução mais lenta, ou seja, de 180 em 180 minutos.

Em um leite bem resfriado, a multiplicação dos germes fica quase paralizada, pois essa multiplicação diminui à medida que abaixa a temperatura do leite.