

COMUNICADOS DA DIRETORIA DE PUBLICIDADE AGRÍCOLA

O L E I T E

Considerações sôbre a higiêne e as propriedades nutritivas

MANOEL L. ARRUDA BEHMER

Departamento da Prod. Animal

O leite de consumo público deve ser natural, normal e integral, obtido em ordenha higiênica, produzido por animal são submetido a regimes higiênico e alimentar apropriados.

As qualidades de um leite são condicionadas à sua obtenção higiênica, tempo decorrido da ordenha e temperatura em que é mantido.

O leite é bom quando provém de vacas sãs, ordenhado com asseio, livre de impurezas, de germes nocivos à saúde. Resfriado imediatamente após a ordenha, deverá ser pasteurizado e entregue ao consumo no prazo mais curto possível.

Pela complexidade que envolve sua exploração : ordenha, distribuição, facilidade de contaminação e de alteração, pode-se avaliar nitidamente o valor que representa a obtenção higiênica do leite.

São, incontestavelmente, de grande valor os cuidados higiênicos seguidos na fonte de produção.

Se o leite é obtido sem êstes preceitos higiênicos transforma-se num produto de qualidade inferior, mesmo se, posteriormente, lhe forem dispensados os maiores cuidados e os tratamentos mais completos.

O descaso de alguns produtores ou dificuldades financeira de outros, aliados à ignorância, dificulta e retarda todo progresso nesse setor.

Nessa ordem de idéias, a preferência dada ao leite cru para as crianças e enfermos pode ser mera ilusão; deve-se procurar um produto puro, de ordenha recente, isento de contaminação, com garantia de sanidade, obtido através de uma conservação e higienização perfeitas.

Nas grandes produções, para distribuição ao consumo público, a pasteurização é a medida mais eficiente a ser tomada para evitar a transmissão de moléstias veiculadas pelo leite. Nem se diga que esta operação altera de algum modo o produto no seu valor alimentício.

Deve-se ter sempre em mente que a higienização do leite, nos centros distribuidores, tem por fim único a manutenção das suas boas qualidades e nunca dar-lhe ou restituir-lhe propriedades que não possua.

Como remate, o engarrafamento deve ser feito, automaticamente, em frascos invioláveis e bem higienizados.

O leite é o alimento mais completo, figura entre os de mais fácil digestão e de mais elevado coeficiente de digestibilidade.

As constantes pesquisas sôbre nutrição confirmam, diariamente, ser o leite o melhor alimento que os consumidores podem adquirir.

Considerado o seu alto valor nutritivo, é ainda, alimento dos mais acessíveis à nossa economia.

Deve ser ingerido, diariamente, em quantidades maiores do que as atualmente usadas. Seria aconselhável a ingestão, pelo menos, de um litro de leite diário para as crianças e para o adulto meio litro, como índice mais satisfatório de nutrição.

O leite pode ser consumido sob as múltiplas formas encontradas no mercado: "in natura", em pó ou condensado, sob a forma de coalhadas (leites fermentados), sorvetes, doces, cremes ou sob a forma de derivados: queijo e manteiga.

Os leites fermentados, como o "Yoghourt" e o Kefir, são de grande eficácia, dietética e valor nutritivo, assim como pela influência favorável que exercem sôbre a flora intestinal.

Para finalizar, deve-se recomendar ao público que coopere com as autoridades sanitárias, recusando o leite de procedência duvidosa, oferecidos ao seu consumo, bem como os frascos cujas cápsulas de garantia se apresentarem violadas.

Só os fêchos identificáveis e invioláveis, garantem a integridade do leite de consumo.