11ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS & 8º Simpósio de Pós-Graduação

O TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA NA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DE DERIVADOS DO LEITE DE OVELHA

Jefferson L. GOMIDES[1]; Amanda S. B. ARAÚJO[2]; Verônica S. P. MORAIS[3].

RESUMO

Entre as atribuições do Técnico em Agropecuária podemos citar a sua atuação na transmissão de conhecimentos, essa competência caracterizada como extensionista pode ser considerada fundamental para o crescimento das agroindústrias familiares. Sabe-se que o manejo animal interfere diretamente nas características físico-químicos do leite, prejudicando na qualidade do produto final, impossibilitando a sua comercialização acarretando perdas. O técnico em agropecuária por possuir cognição em toda a cadeia produtiva, pode contribuir na agroindústria familiar, solucionando problemas e minimizando perdas. Assim o técnico em agropecuária pode prestar uma assessoria completa para a empresa, desde os cuidados com as ovelhas, até o processamento do leite e a comercialização dos derivados. O objetivo principal deste trabalho foi apresentar a atuação do técnico em agropecuária durante a realização do estágio. Entre as principais atividades realizadas durante o estágio ressalta-se a contribuição do estagiário na obtenção higiênica do leite de ovelha e sua participação no desenvolvimento do queijo Minas Frescal.

Palavras-chave: Ovinocultura; Laticínios; Agricultura Familiar; Mercado de trabalho.

1. INTRODUÇÃO

Durante a formação do técnico em agropecuária, o estudante adquire competências técnicas, entre elas algumas voltadas para a área das agroindústrias, como: A elaboração, aplicação e monitoramento de programas preventivos de sanitização agroindustrial, além de fiscalizar produtos de origem agroindustrial (IFMG, 2015, p.18). Podendo assim contribuir no dia a dia da agroindústria familiar.

No decorrer do processo de formação de um técnico em agropecuária, a realização do estágio é obrigatória, possibilitando que o estudante possa presenciar as dificuldades que irá encontrar no mercado de trabalho, no seguimento em que pretende seguir. Como a sua formação é ampla, o discente deste curso pode trabalhar nas áreas de: produção animal, vegetal, aquícola, pesqueira e agroindustrial optando por uma ou mais destas.

Sabe-se que a obtenção higiênica do leite é um dos fatores determinante de sua qualidade. Por

1 Graduando em Engenharia de Agrimensura e Cartográfica, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: jefferson.gomides@alunos.ifsuldeminas.edu.br.

2 Docente EBTT, IFMG – *Campus* Bambuí. E-mail: amanda.barezani@ifmg.edu.br.

3 Docente EBTT, Orientadora, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: veronicaspm@gmail.com

tanto os procedimentos de limpeza de utensílios, acessórios e rebanho antes, durante e depois do processo de ordenha, são procedimentos que devem fazer parte das orientações que o técnico deve realizar e programar para o produtor. Sabe-se que durante as etapas de processamento não se pode alterar a qualidade do leite, mas sim garanti-las.

O leite de ovelha tem como diferencial em comparação com o já tão consolidado leite de vaca a sua composição, sendo que o leite de ovelha tem o dobro de quantidade de cálcio e proteínas, e 50% mais ferro. É também mais rico em vitaminas A, D, C, E e complexo B, e contém menos sal. Também contém maior quantidade de ácidos graxos saturados de cadeia média/curta, além de conter ácido lático, uma forma conversora de lactose, tornando-a mais facilmente aceita pelas pessoas intolerantes à lactose e tornando-o um promissor substituto do leite de vaca na dieta destas pessoas. (FERREIRA, 2009).

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Na área de processamento de leite são quatro seguimentos diferentes (bovinos, bubalinos, caprinos e ovinos), os quais possuem especificações e produtos diferentes. Atualmente no Brasil a criação de ovelhas tem aumentado, de acordo com o último Censo Agropecuário a criação de ovinos chegou a 13.770.906 animais, num total de 511.768 propriedades. Em Minas Gerais, 5.693 propriedades criam ovinos totalizando um rebanho total de 140.419 animais (IBGE, 2017). O primeiro laticínio de leite de ovelha do estado de Minas Gerias foi fundado na cidade de Itapecerica na região do centro-oeste mineiro, no ano de 2011, a empresa faz parte do Programa Nacional da Agricultura Familiar, produzindo vários produtos como: iogurte; doce e queijos.

Os produtos agroindústrias familiares possuem uma característica própria, típica e tradicional daquela família e ou região, como apresentado por Renata Torrezan no livro Agroindústria familiar: aspectos a serem considerados na sua implantação:

> A principal característica da agroindústria familiar é a produção em pequena escala. Essa produção é uma arte, e não apenas uma técnica, o que torna os produtos exclusivos, especialmente no que concerne ao sabor e à apresentação. É diferente, portanto, dos produtos industriais, que são padronizados. (TORREZAN, 2017, p. 12-13)

Para produtores familiares a assistência técnica extensionista é essencial, uma vez que muitos destes profissionais possuem apenas o conhecimento prático na área. O técnico em agropecuária, por possuir cognição ampla sobre manejo zootécnico, processamento e a comercialização dos produtos, contribui para a ampliação dos conhecimentos dos produtores e o desenvolvimento das agroindústrias familiares, cabe destacar que grande parte delas também produzem a própria matéria prima. Um problema durante a linha de produção, pode atrapalhar o rendimento final do produto, gerando perdas significativas para o produtor.

3. MATERIAL E MÉTODOS

O estágio foi realizado em uma Agroindústria Familiar na cidade de Itapecerica MG, durante o período de 02/01/2018 a 09/02/2018, onde foram realizadas atividades de: a) manejo na ovinocultura de leite; b) produção e comercialização de derivados do leite de ovelhas.

Nas atividades de manejo na ovinocultura de leite foi possível acompanhar o dia a dia no apriscos, tais como: alimentação dos animais, colostragem, cascarreio, ordenha, limpeza da sala de ordenha e aprisco. As quais são fundamentais para o controle de qualidade do leite, uma vez havendo algum erro durante a execução dessas atividades a produção dos derivados pode ser comprometida.

Na agroindústria, área de maior atuação, foi possível acompanhar a recepção, pasteurização e o processamento do leite para a produção de vários derivados, como: queijos e iogurtes. Ao chegar no laticínio o leite era filtrado e colocado em um tanque para receber a pasteurização como tratamento térmico, a pasteurização era realizada em banho Maria, de acordo com o produto final. Para a produção de queijos o leite era aquecido até 65°C e refrigerado até 35°C, já na produção de iogurtes a temperatura chegava até 85°C e refrigerado até 45°C.

Para a produção de Queijo Mineiro era adicionado ao leite pasteurizado o coagulante e o iogurte natural de leite de ovelha, responsável pela cremosidade do queijo. Cerca de quarenta minutos depois, o gel era cortado e enformado, sendo prensado em seguida por cerca de dez horas até ficar mais firme e salgado após retirado da forma.

Na produção do iogurte o leite permanecia em banho Maria, e recebia a cultura láctea dissolvida para a fermentação do leite. Aproximadamente três horas após a adição da cultura formava-se o gel, passando pelo arrefecimento para impedir quaisquer variações no pH. Sendo envasado no dia seguinte e conservado sobre refrigeração entre 4°C e 8°C após o envase.

Nas atividades de controle de qualidade foram realizadas: verificação constante da temperatura; textura e do pH, durante e após o processamento dos derivados.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Durante a realização do estágio nesta empresa foi possível compreender a dinâmica de funcionamento da agroindústria familiar e suas especificidades. A interação das áreas de conhecimento, contribui de forma para a formação profissional.

Durante o estágio a atividade de manejo, contribuiu significativamente para um planejamento da obtenção higiênica do leite. Em média a produção de 5 ovelhas é de 10 litros, o qual processado se transforma em 1,5 quilos de queijo. Já na produção de iogurte, 10 litros de leite, após processado possibilita o envase de aproximadamente 60 unidades de 160g, agregando um valor maior para a produto fazendo com que o produtor tenha um maior retorno, após o processamento do leite.

Outra contribuição foi na cooperação para o aperfeiçoamento do Queijo Mineiro, com

observação da textura e formação do gel, acompanhando as temperaturas e tempo durante o processo de coagulação do leite.

5. CONCLUSÕES

A formação acadêmica de um técnico em agropecuária permite que este atue na área de manejo animal e de processamento de alimentos, em uma agroindústria familiar. Este profissional pode colaborar desde o acompanhamento da obtenção da matéria prima principal, o leite, até a sua manipulação, tendo em vista que o mesmo compreende sobre manejo zootécnico e processamento. Contribuindo para o desenvolvimento sustentável da empresa, minimizando as perdas e aumentando a renda do produtor.

REFERÊNCIAS

FERREIRA, M. I. C. **Produção e composição do leite de ovelhas Santa Inês e Mestiças, Lacaune X Santa Inês, e biometria de seus cordeiros.** 2009. Tese (Doutorado em Zootecnia) apresentada à Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009.

IBGE. **Censo agropecuário 2017.** Rio de Janeiro: IBGE, 2017. Disponível em: www.censoagro2017.ibge.gov.br. Acesso em 25 de julho de 2019;

IFMG, **Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio.** IFMG campus Bambuí, Bambuí, 2015. Disponível em: http://www.bambui.ifmg.edu.br/portal/ultimas-noticias/subpaginas/proj-pedagogico-docs-biiagro. Acesso em 20 de julho de 2018.

TORREZAN, Renata**. Agroindústria familiar: aspectos a serem considerados na sua implantação** / autores, Renata TORREZAN, Sônia Maria Ferreira CASCELLI, Janaína Deane de Abreu Sá DINIZ. – Brasília, DF: Embrapa, 2017.