

As 12 regras de ouro da ordenha mecânica

Antes da ordenha

1. Monitore a saúde do úbere regularmente

-Verifique a saúde do úbere com o Teste de Mastite Califórnia uma vez por mês. Anote os resultados de cada vaca

- Nunca entregue o leite de vacas cujo teste mostrou uma reação positiva

2. Planeje a seqüência da ordenha

- Inicie as ordenha com os bezerros jovens e as vacas saudáveis

- Então ordenhe as vacas mais velhas

- Termine a ordenha com as vacas que estão em tratamento, cujo leite não será entregue à indústria de laticínio.

3. Sempre retire um primeiro jato de leite

- Nunca espirre leite no chão

- Tire 2 ou 3 jatos de leite de cada teto em uma caneca de prova

- Examine se o leite está com floculação, alterações de cor ou consistência. Leite com mudanças visíveis na composição nunca devem ser entregues ao laticínio.

4. Limpe cuidadosamente os tetos

- Limpe e desinfete os tetos antes da ordenha. Utilize somente sanitizantes aprovados e apropriados.

- Utilize papel toalha descartável para o úbere.

Atenção! Nunca utilize a mesma toalha de úbere para mais de uma vaca.

- Tetos muito sujos são limpos primeiramente com bastante água morna. Seque cuidadosamente o úbere e os tetos.

Nunca inicie os procedimentos de ordenha com a limpeza dos tetos! O resultado é que os germes que crescem no canal dos tetos podem entrar no úbere. Sempre inicie retirando um primeiro jato de leite antes de limpar os tetos!

Durante a ordenha

5. Verifique o vácuo da ordenha

- O vácuo ideal é especificado pelo fabricante

- Sempre verifique o vácuo antes da ordenha

- A taxa e a razão do pulsador precisam estar dentro dos padrões

- Nível de vácuo recomendado

6. Coloque o conjunto de ordenha imediatamente após a preparação do úbere

- Evite a entrada de ar

- Verifique o posicionamento do conjunto de ordenha

- Alinhe os tubos de pulsação e de leite

- Limpe as unidades de ordenha externamente

7. Evite a sobreordenha

- Acompanhe o processo de ordenha. Os indicadores de vazão de leite são úteis. As máquinas de ordenha com vazão controlada reduzem os efeitos negativos da sobreordenha.

- Não faça nada a mais durante a ordenha

8. Não deixe leite residual

- Retire o conjunto de ordenha após o fechamento do vácuo. Retire todas as quatro teteiras ao mesmo tempo.

Após a ordenha

9. Mergulhe imediatamente os tetos em solução de limpeza

- Molhe ou pulverize os tetos imediatamente após retirar o conjunto de ordenha

- Use uma solução de limpeza aprovada

- A limpeza esporádica é menos eficiente

- O sucesso no controle de doenças e bactérias somente ocorre com uma limpeza regular dos tetos.

10. Limpe os equipamentos de ordenha após a ordenha

- Pré-enxágüe a tubulação com água morna potável (35º a 45ºC)

- Meça a quantidade correta de detergentes

- Circule a solução de limpeza por pelo menos 10-15 minutos (mantenha a temperatura de acordo com as instruções)

- Enxágüe novamente com água potável

- Drene a tubulação e deixe secar

- Remova as unidades de ordenha da cuba de lavagem ou dos jateadores. Deixe-os secar.

11. O resfriamento evita a multiplicação de bactérias

- Verifique a temperatura de resfriamento (Siga as recomendações das indústrias de laticínios)

-Atenção! Os tanques de resfriamento e armazenagem também devem ser imediatamente limpos após a drenagem

12. Faça regularmente a manutenção da planta de ordenha

- Reveja o relatório de análise da indústria de laticínios com relação aos parâmetros de qualidade e composição do leite

- Faça um cruzamento de dados mensal com o Teste de Mastite Califórnia

- Substitua os insufladores e tubos de acordo com as recomendações

- Faça a manutenção da planta de ordenha a cada 1000 horas de operação ou a cada seis meses.