

Influência dos microorganismos causadores de mastite subclínica na composição do leite

Crislaine Boldrini Faé, Ítalo Câmara de Almeida, Layara Pestana Sarmiento, Renan Mello Spadetto, Renata Cogo Clipes, Amanda Azevedo Assis, Leonardo Camilato Lima Costa, Leonardo de Bruym Denadai, Dirlei Molinari Donatele, Graziela Barioni*

Centro de Ciências Agrárias e Engenharias, Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, ES, Brasil

*Autor correspondente
e-mail: grazibari@gmail.com

Resumo

A mastite, inflamação da glândula mamária, é a principal enfermidade de bovinos leiteiros, causando perdas econômicas aos proprietários e à indústria láctea devido à redução da produção leiteira, gastos com o tratamento, assistência médica veterinária e queda na qualidade e rendimentos dos produtos lácteos. O presente trabalho tem como objetivo comparar a composição do leite com os agentes causadores de mastite subclínica e verificar a associação dos microorganismos com os fatores predisponentes, nos municípios da Região do Caparaó, situado ao sul do estado do Espírito Santo. Foram escolhidos aleatoriamente quatro municípios, sendo avaliadas três propriedades leiteiras de cada um e analisadas todas as vacas em lactação. Os proprietários assinaram o termo de livre esclarecimento e consentimento. Esse projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA - UFES) sob número 003/2015. A mastite foi diagnosticada por meio dos testes da Caneca de Fundo Preto e Califórnia Mastite Teste (CMT). Foram coletadas amostras de leite dos tetos positivos para mastite subclínica para a realização dos exames microbiológicos; vacas portadoras de mastite clínica foram descartadas da pesquisa. Após o término da ordenha de cada vaca foi coletada uma amostra do leite total para avaliação da composição do leite. Uma entrevista sobre os aspectos relacionados à ordenha foi realizada para o levantamento de dados relevantes para estudo, abordando a realização do pré e pós-dipping, execução da linha de ordenha, utilização da caneca de fundo preto e a raquete de CMT e qual tipo de ordenha apresenta a propriedade. Os resultados foram averiguados por meio de estatística descritiva; para a comparação entre grupos foi utilizado teste de Anova e para observar se houve associação, teste de qui-quadrado (χ^2). Observou-se índice de mastite subclínica de 64,20% para animais com presença de mastite subclínica em três tetos ou mais de 36,93%, apresentando maior prevalência de *Staphylococcus* spp. nas propriedades analisadas. A presença do agente *Staphylococcus* spp. e a mastite causada pela



associação de vários microorganismos não retratou alteração nos valores dos componentes do leite. No estudo foi constatado relação entre a realização do pós-dipping e a presença de *Streptococcus* spp.

Apoio Financeiro: Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (FAPES).