

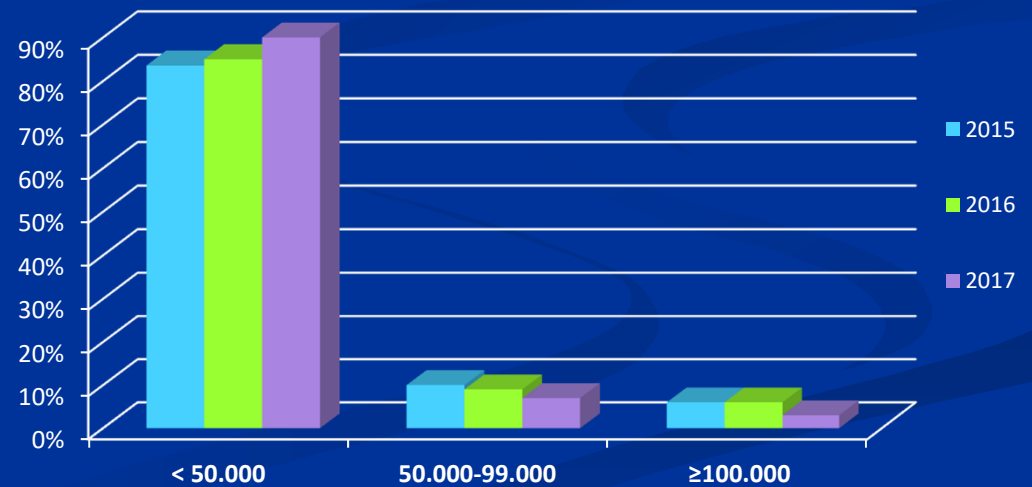
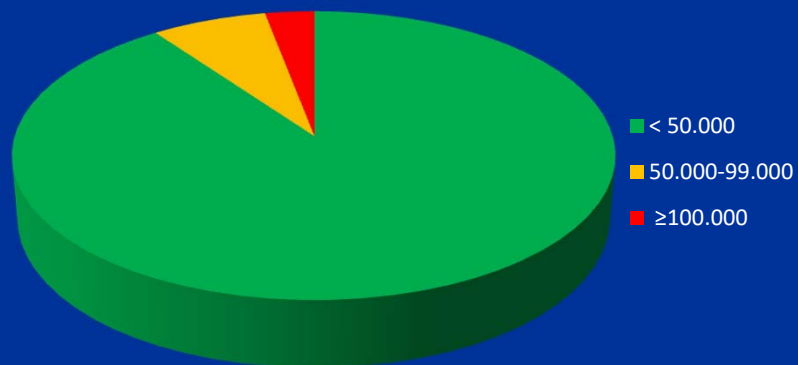
Evolução da Qualidade do Leite de Vaca Cru 2015-2017

Parâmetros	2015	2016	2017
Gordura (%m/m)	3,8	3,9	3,9
Proteína (%m/m)	3,2	3,2	3,3
Ureia (ppm)	239	235	255
Microrganismos (ufc/ml)	64 000 94% < 100.000	60 000 94% < 100.000	34 000 97% < 100.000
Células Somáticas (cel/ml)	286 000 87 % < 400.000	280 000 89 % < 400.000	247 000 92 % < 400.000
Inibidores	0,2% Positivo	0,2% Positivo	0,2% Positivo
Crioscopia (°mC)	524 14% < 520	524 10% < 520	523 14% < 520

Qualidade Higiênica do Leite Cru 2015-2017

MICROORGANISMOS	2015	2016	2017
Média	64 000	60 000	34 000
< 50.000	84%	85%	90%
50.000-99.000	10%	9%	7%
≥100.000	6%	6%	3%

MICROORGANISMOS 2017



Qualidade Higiênica do Leite Cru 2015-2017

CÉLULAS SOMÁTICAS	2015	2016	2017
Média	286 000	280 000	247 000
< 250.000	52%	55%	62%
250.000-399.000	35%	34%	30%
≥400.000	13%	11%	8%

