



AValiação de Bactérias Patogênicas em Leite Pasteurizado Tipo C Processado em uma Cooperativa

Autor(es): SUÑÉ PFEIFER SANT'ANNA, Camila; ESPIRITO SANTO, Milton Luiz Pinho; CARBONERA, Nádia; NORA, Náthali Saião; GONÇALVES, Letícia Marcos

Apresentador: Camila Suñé Pfeifer Sant'anna

Orientador: Milton Luíz Pinho Espírito Santo

Revisor 1: Cesar Damian

Revisor 2: Luiz Henrique Beirão

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande

Resumo:

Por sua composição, o leite é considerado um dos alimentos mais completos em termos nutricionais e fundamentais para dieta humana, mas pela mesma razão, constitui num excelente substrato para o desenvolvimento de uma grande diversidade de micro-organismos, inclusive os patogênicos. Daí a qualidade do leite ser uma constante preocupação para técnicos e autoridades ligadas à área de saúde, principalmente pelo risco de veiculação de micro-organismos relacionados com surtos de doenças de origem alimentar. É fundamental o controle higiênico-sanitário, desde a obtenção de leite cru nas fazendas até a embalagem do produto final, pois a sua produção sob condições inadequadas de higiene torna-o veículo de transmissão de doenças à população consumidora. De um modo geral, a contaminação de leite pasteurizado por altas contagens de micro-organismos deterioradores e/ou patogênicos, tem sido atribuída a deficiências no manejo e higiene durante a ordenha, descuidos com a correta desinfecção e manutenção de equipamentos e à falta de treinamento para os colaboradores. Portanto, o presente trabalho objetivou avaliar as características microbiológicas de leite pasteurizado tipo C de uma cooperativa de Piratini - RS e compará-lo com os padrões estabelecidos pela legislação em vigor. Foram coletadas amostras de leite pasteurizado tipo C e, imediatamente após a coleta, as amostras foram acondicionadas em caixas isotérmicas contendo gelo e enviadas para o Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos NUCLEAL/FURG para a realização das análises microbiológicas. Os resultados foram comparados com padrões estabelecidos pela legislação (BRASIL, 2002). As amostras foram submetidas à pesquisa de Contagem total de micro-organismo aeróbios viáveis, e enumeração de coliformes totais e coliformes a 45°C, segundo metodologia recomendada pelo Ministério da Agricultura (BRASIL, 2003). De acordo com os resultados obtidos, o percentual de detecção destes patógenos manteve-se dentro dos parâmetros exigidos pela legislação, que estabelece como limite de tolerância para amostra indicativa para leite pasteurizado os seguintes valores: contagem padrão em placas $< 3,0 \times 10^5$ (UFC.mL⁻¹), contagem de coliformes totais e a 45°C < 4 (NMP.mL⁻¹) e 2 (NMP.mL⁻¹), respectivamente. Portanto, o risco de ocorrer esses patógenos foi eliminado no leite pasteurizado tipo C e se confirmam que os procedimentos sanitários e higiênicos foram corretamente seguidos em toda linha de produção.