



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA UTILIZADA EM PROPRIEDADES LEITEIRAS NO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, RJ.

João Néilson dos Santos Moraes Neto, Suzane Vitória Freitas Moraes, Alexandra Santos Rocha, Thaís Sampaio Ornellas, Francimar Fernandes Gomes

A água é um bem essencial à vida, e por isso deve atender a uma série de parâmetros de potabilidade exigidos pela legislação. Sua utilização é imprescindível para a produção de alimentos, seja no âmbito das propriedades rurais ou na indústria, onde as práticas de higienização de utensílios e equipamentos devem ser constantes. A rigor, o que se observa na indústria é a realização de efetivo controle sanitário, ao passo que nas propriedades rurais não se verifica a mesma severidade. Este fato é determinante para a ocorrência de elevadas cargas de contaminação por vírus, fungos, bactérias e protozoários. Dessa forma, para alimentos como o leite, a contaminação por tais microorganismos pode acontecer devido às más condições de higiene no úbere das vacas, mãos dos ordenhadores, utensílios e equipamentos destinados à obtenção, e transporte da matéria prima. Portanto, a realização de análises periódicas da água utilizada em propriedades leiteiras, é importante para garantir a segurança dos alimentos ali produzidos. Esse trabalho tem como objetivo determinar a qualidade microbiológica da água utilizada nos estábulos leiteiros de quatro propriedades rurais localizadas no Distrito de Morangaba, município de Campos dos Goytacazes, RJ. Para tanto, amostras de água foram coletadas e analisadas de acordo com o disposto na Portaria Nº 2.914 de 12/12/2011 do Ministério da Saúde. A análise dos resultados permitiu constatar a baixa qualidade da água nos locais visitados, já que o nº mais provável de Coliformes Totais/100 mL ficou acima do disposto na legislação vigente em todas as amostras coletadas. Tal fato é preocupante, visto que, a falta de saneamento básico típica do ambiente rural pode contribuir para a veiculação pela água de elevadas cargas de contaminação do leite prejudicando o beneficiamento deste no âmbito da indústria. Vale ressaltar que as más condições de higiene no local de ordenha também podem contribuir para a contaminação do leite por bactérias produtoras de toxinas, que por sua vez resistem à pasteurização podendo provocar sérios agravos a saúde pública. Esse trabalho comprovou a necessidade de se realizar o correto monitoramento da água como forma de garantir no ambiente rural a produção de alimentos em consonância com o conceito de segurança alimentar.

Palavras-chave: Qualidade da água, Propriedades leiteiras, Potabilidade.

Instituição de fomento: CNPq, UENF.