X Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica
23º Encontro de Iniciação Científica da UENF | 15º Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense | 11º Jornada de Iniciação Científica da UFF
III Congresso Fluminense de Pós-Graduação
18ª Mostra de Pós-Graduação da UENF | 3ª Mostra de Pós-Graduação do IFFluminense | 3ª Mostra de Pós-Graduação da UFF
Ciência no nosso dia-a-dia
25 a 29 de junho de 2018

Análise microbiológica do leite pasteurizado tipo C comercializado no município de Campos dos Goytacazes - RJ

Marilucia de Carvalho Ribeiro, Andressa Calil de Azevedo, Karen Salve Coutinho, Milena Bellei Cherene

Do ponto de vista biológico, o leite é um dos alimentos mais completos por apresentar entre outras características, alto teor de proteínas e sais minerais, porém também é considerado excelente meio de cultura, podendo ser facilmente contaminado por vários grupos de micro-organismos que podem encontrar condições ideais para multiplicação. É um alimento que tem larga escala de consumo, portanto a falta de um controle microbiológico adequado desde produto pode acarretar danos à saúde do consumidor. O presente trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica do leite pasteurizado tipo C comercializado no município de Campos dos Goytacazes, RJ. Para o procedimento da análise foram coletadas três marcas de leite pasteurizado tipo C comercializados nos pontos de distribuições de fácil acesso a população, como padarias, mercados e etc. As análises foram realizadas em triplicatas e os resultados obtidos foram expressos em UFC/mL e comparados com o padrão postulado pela Portaria n°12/2001 e a Normativa 51/2011. As amostras ao chegarem ao laboratório foram homogeneizadas por inversão na própria embalagem, as quais foram anteriormente desinfetadas com álcool etílico 70% após lavagem em água corrente. Para contagem de *Staphylococcus* coagulase positivo foi utilizado o método de contagem direta em placas com o Ágar Manitol Salgado após incubação de 35-37°C por 48h. Após este período foi realizado o teste de catalase com as colônias e todas apresentaram resultado positivo, indicando que as colônias pertencem ao grupo dos *Staphylococcus* do tipo patogênico. As marcas 1, 2 e 3 apresentaram 14, 13, 32 UFC/ml, respectivamente. Para avaliação da presença de mesófilos, psicrófilos e termófilos, realizou-se o cultivo em PCA (Ágar Padrão de Contagem), tendo um resultado positivo para todas as amostras testadas. Nas análises de coliformes totais e fecais, o teste presuntivo deu positivo, em seguida o teste confirmativo também deu positivo. Existe presença de grupos de micro-organismos sem valores padronizados em resoluções, o que não exclui a severidade na saúde dos consumidores. Portanto esta pesquisa pode contribuir para desenvolvimento de novas legislações quanto estes micro-organismos.

Palavras-chave: Leite pasteurizado, Análise microbiológica, Higiene alimentar.

Instituição de fomento: UNESA, PIBIC, FAPERJ.