



Ciências Agrárias

QUANTIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS MESÓFILAS EM LEITE CRU REFRIGERADO EM TANQUES DE EXPANSÃO COMUNITÁRIOS DO NOROESTE FLUMINENSE

Sandro Luiz Rosa Reis, Paula Aparecida Martins Borges Bastos,
Amanda Bastos da Silva

“Entende-se por leite cru refrigerado o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas saudáveis, bem alimentadas e descansadas, refrigerado e mantido na temperatura de 7°C na propriedade rural (tanque de expansão) e 10°C no estabelecimento processador, transportado em carro tanque isotérmico da propriedade rural para um Posto de Refrigeração de leite ou estabelecimento industrial adequado, para ser processado. Entre os microrganismos que indicam qualidade estão os aeróbios mesófilos, que em sua maioria fermentam a lactose, produzem ácido láctico e causam a acidificação do leite e conseqüentemente compromete sua utilização na indústria. A enumeração destes microrganismos é aplicada tanto para o controle da qualidade do leite, como da eficiência das práticas de sanitização de equipamentos e utensílios durante a produção e beneficiamento do produto. O objetivo deste trabalho foi quantificar bactérias mesófilas em leite cru refrigerado em tanques de expansão comunitários do Noroeste Fluminense. No mês de fevereiro e março de 2013, foram coletadas 32 amostras de leite cru refrigerado adquiridas de 16 tanques de expansão comunitários localizados em diversos pontos do Noroeste Fluminense. Essas amostras foram transportadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos do IFF – campus Bom Jesus, onde foram realizadas as análises para Contagem das Bactérias Heterotróficas Aeróbias Mesófilas (CBHAM). A análise foi feita segundo a metodologia descrita no Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. A CBHAM nas amostras de leite cru refrigerado apresentou-se alta, variando entre $3,4 \times 10^4$ UFC/ml e $1,7 \times 10^6$ UFC/ml, ou seja, todas as 32 amostras analisadas estavam fora no padrão preconizado pela IN 62 (1×10^4 UFC/ml). O leite cru constitui importante indicador de qualidade e reflete a saúde da vaca, a higiene na ordenha, o sistema de armazenamento e transporte e a produtividade da fazenda. Desta forma, a temperatura do leite, as condições precárias de higiene e a presença de mastite constituem fatores diretamente relacionados com a ocorrência de alta CBHAM. Portanto, sugere-se que a qualidade do leite cru refrigerado em tanques de expansão do Noroeste Fluminense está comprometida, devido às altas CBHAM, porém isto não pode ser afirmado. Para que essas suspeitas possam ser confirmadas as análises para Contagem das Bactérias Heterotróficas Aeróbias Mesófilas terão continuidade.

Palavras-chave: Bactérias mesófilas, Qualidade, Lactose

Instituição de fomento: CNPq/IFF