

**Projetos Alunos**

11/11/2011

CBB – CÂMARA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E BIOTECNOLOGIA ( ORAL )

NOME: WELTON ANGELO DE SOUSA CASTRO

TÍTULO: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E DOS PARÂMETROS ENZIMÁTICOS DE LEITES TIPO PASTEURIZADO COMERCIALIZADOS EM FRUTAL - MG

AUTORES: WELTON ANGELO DE SOUSA CASTRO

ORIENTADOR: DANIELA MARIA DE SOUZA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: Leite, qualidade microbiológica, fatores enzimáticos

**RESUMO****Introdução**

A qualidade do leite pode ser definida em termos de sua integridade, ou seja, sem sofrer adição de substâncias e/ou remoção de componentes; de sua composição química, características físicas e livre de deterioração microbiológica e presença de patógenos (DÜRR, 2004).

O presente projeto de pesquisa tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica e o processamento de pasteurização do produto comercializado na cidade de Frutal-MG afim de afirmar se os padrões estabelecidos pela IN 51 vem sendo mantidos a fim de garantir segurança e inocuidade do produto ao ser disponibilizado aos consumidores.

**Metodologia**

No período de abril a julho de 2011 foram coletadas mensalmente três diferentes amostras do leite comercializado na cidade. As amostras foram conduzidas aos laboratórios de pesquisa devidamente acondicionados em bolsa térmica, onde eram realizadas as análises quais buscam os resultados referente a qualidade microbiológica referentes a presença de micro-organismos psicotróficos, aeróbios mesófilos, coliformes totais e termo tolerantes e análises físico-química em avaliação do processo de pasteurização em pesquisa da presença e ausências das enzimas fosfatase e peroxidase.

**Considerações parciais e finais**

Ate o presente momento às amostras se encontram dentro dos padrões exigidos pela IN 51, porem os resultados não são precisamente considerados conclusivos pelo fato de que o projeto ainda se encontra em andamento.