

Projetos Alunos

11/11/2011

CBB – CÂMARA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E BIOTECNOLOGIA (ORAL)

NOME: JESIANA APARECIDA COSTA FREITAS

TÍTULO: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE LEITES UHT COMERCIALIZADOS NA MICRORREGIÃO DE FRUTAL- MG

AUTORES: JESIANA APARECIDA COSTA FREITAS

ORIENTADOR: Daniela Maria de Souza

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: leite, UHT, qualidade microbiológica

RESUMO

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE LEITES UHT COMERCIALIZADOS NA MICRORREGIÃO DE FRUTAL – MG

JESIANA APARECIDA COSTA FREITAS, DANIELA MARIA DE SOUZA

O Brasil é o quinto maior produtor de leite do mundo respondendo por 66% do volume total de leite produzido nos países que compõem o MERCOSUL.

O leite pode ser considerado um dos elementos mais completos por apresentar alto teor de proteínas e sais minerais devido a isso o leite também é considerado um excelente meio de cultura podendo ser contaminado facilmente por microrganismos que podem encontrar condições de se desenvolver e multiplicar facilmente (BORGES et al , 1989).

Este projeto tem por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de leites processados do tipo UHT comercializados na microrregião de Frutal – MG. Buscando-se assim, gerar dados que permitam avaliar a influência da implantação da Instrução Normativa 51 sobre a qualidade do leite produzido e contribuir para o aperfeiçoamento da qualidade do leite na região.

As amostras de leites UHT analisadas foram coletadas em estabelecimentos comerciais localizados na microrregião de Frutal – MG e enviadas ao laboratório de controle de qualidade do leite da UEMG campus Frutal - MG. As amostras foram homogeneizadas, por inversão da embalagem durante 25 vezes consecutivas. O local da abertura foi higienizado com algodão embebido em álcool a 70% e em seguida abertas com auxílio de uma tesoura previamente desinfetada. As análises microbiológicas realizadas foram: contagem de aeróbios mesófilos e determinação do número mais provável (NMP) de coliformes totais e coliformes termotolerantes, obedecendo à instrução normativa n° 62, 26 de agosto de 2003 do MAPA e os resultados foram confrontados com os padrões vigentes estabelecidos pela instrução normativa n°51 para região sudeste após 01/07/2008.

Os resultados das análises microbiológicas para mesófilos e coliformes deram 100% negativos, portanto todos os leites UHT consumidos na microrregião de Frutal analisados até o momento apresentaram resultados dentro dos padrões estabelecidos pela IN 62, porém estes não podem ser considerados conclusivos, pois o projeto encontra-se em andamento.

Palavras-chaves: leite, UHT, qualidade microbiológica.