

CBB – CÂMARA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E BIOTECNOLOGIA (PÔSTER)

NOME: NADABYA ELIZABETH VENTURA REIS

TÍTULO: QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE PRODUZIDO EM PROPRIEDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE FRUTAL/MG EM FUNÇÃO DE MEDIDAS PROFILÁTICAS NO MANEJO DE PRODUÇÃO

AUTORES: NADABYA ELIZABETH VENTURA REIS

ORIENTADOR: EDUARDO DA SILVA MARTINS

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: leite cru; propriedades rurais; qualidade microbiológica

RESUMO

O presente trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de leite cru produzido em quatro propriedades rurais de Frutal/MG, antes da adoção de medidas profiláticas na sua obtenção. Foram determinados no leite a presença de bactérias mesófilas, psicrófilas, coliformes totais e termotolerantes. Para a quantificação de bactérias mesófilas e psicrófilas, foi feita contagem padrão em placas com incubação a 35°C durante 48 h. e a 7°C durante 10 dias, respectivamente. Para determinação de coliformes totais, as amostras foram inoculadas em Caldo Verde Brilhante Bile 2%, e incubadas a 35°C por até 48h., e para coliformes termotolerantes foram inoculadas em meio EC, e incubadas a 45°C, pelo mesmo período. Quanto às bactérias mesófilas, apesar de apresentar contagens elevadas em algumas coletas, todas as amostras estavam dentro do limite máximo estabelecido pela legislação. Com relação às bactérias psicrófilas, houve sua detecção em pelo menos uma coleta nas propriedades 1, 2 e 4. Para os coliformes totais, todas as propriedades apresentaram elevado índice de contaminação por este grupo em pelo menos uma coleta. Já para os coliformes termotolerantes, apenas na propriedade 4 este grupo não foi detectado. Os resultados demonstraram que há falhas na higiene em alguma etapa da produção em todas as propriedades. Estes resultados darão subsídio à próxima etapa do trabalho, que é sugerir medidas profiláticas que visem à melhoria da qualidade do leite produzido.