

NOME: THAYANE LEONEL ALVES

TÍTULO: AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DOS DIFERENTES TIPOS DE SISTEMAS DE ORDENHA NA REGIÃO DE PASSOS E SÃO JOÃO BATISTA DO GLÓRIA NO ESTADO DE MINAS GERAIS.

AUTORES: ODILA RIGOLIN DE SÁ, THAYANE LEONEL ALVES, THAYANE LEONEL ALVES, SARAH APARECIDA MACHADO FERREIRA, KEYLA CRISTIANE PEREIRA ESPER, NORIVAL FRANÇA, MAXWELL MESSIAS RIBEIRO, ODILA RIGOLIN DE SÁ

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAEx

PALAVRA CHAVE: PERFIL MICROBIOLÓGICO, HIGIÊNICO SANITÁRIA, LEITE, ORDENHA.

RESUMO

O objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênicas sanitária das ordenhas, das mãos dos ordenhadores e da água utilizada em 10 propriedades leiteiras no município de São João Batista do Glória e Passos/MG. As coletas foram realizadas em duplicata, no mês de julho de 2015, o leite foi coletado diretamente do tanque de resfriamento em frascos estéreis contendo conservante azidol, a amostra de água foi coletada no frasco esterilizado direto da mangueira no local da ordenha e as amostras das mãos dos ordenhadores foram utilizados swab. As amostras foram conservadas em recipientes isotérmicos e encaminhadas para análises no Laboratório de Análises Ambientais e Produtos Alimentícios, localizado na Unidade Acadêmica de Passos, UEMG. As análises realizadas foram: Leite - Coliformes totais, Escherichia coli e Contagem Bacteriana Total (CBT) (Compendium of Methods for Microbiological Examination of Foods 2001), Redutase (Standard Methods for the Examination of Dairy Products – 1978); Água - Coliformes totais, Escherichia coli (Standard Methods for Examination of Water and Wastewater – 22 th Edition 2012). Das 20 amostras analisadas 14 amostras apresentaram contaminação por Escherichia coli no leite. O CBT apresentou 6 amostras com valores acima do permitido na Normativa 62/2011 e das 38 amostras das mãos dos ordenhadores, 18 apresentaram contaminação por bactérias termotolerantes. Os resultados das amostras de água utilizada durante a ordenha foram comparados com a Portaria 2914/2011 sendo que de 20 amostras coletadas 18 apresentaram fora dos padrões de potabilidade. Até o presente momento, conclui-se que, com os resultados obtidos há diferença da qualidade do leite devido aos diferentes manejos e sistemas das ordenhas nas propriedades leiteiras. Sendo assim, futuras atividades a serem executadas pela equipe de trabalho possibilitará melhor entendimento dos produtores para produção de um produto de qualidade, com a entrega dos laudos e discussão dos resultados.