



INSTITUTO FEDERAL
BAHIA
Campus Barreiras

Qualidade microbiológica do leite in natura comercializado no município de Barreiras – Bahia

Caroline Carvalho Rodrigues¹, Caroline Medeiros da Cruz¹, Joanna Dayse Santos Freire¹, Kaline da Conceição Ramos¹, Priscila Santos de Lima¹, Tatiane de Souza Teixeira¹ e Luiz Fernando Souza Almeida².

¹ Alunos do Curso Técnico em Alimentos – IFBA, Campus Barreiras.

² Professor do Curso Técnico em Alimentos – IFBA, Campus Barreiras.

INTRODUÇÃO

O leite é considerado o mais completo alimento possuindo elevado valor biológico na alimentação humana, particularmente nos primeiros estágios de vida, quando se constitui em alimento exclusivo. Os elementos nutricionais, sobretudo proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais contidos no leite, transformam-se em um substrato para o crescimento de micro-organismos.

Por esse motivo, o leite deve ser obtido com a máxima higiene e mantido em baixa temperatura, desde a ordenha até seu beneficiamento, visando garantir as características físicas, químicas e nutricionais do produto final.

No Brasil, a indústria de laticínios é bastante expressiva, apresentando elevado nível de desenvolvimento tecnológico, o que pode ser demonstrado pela grande variedade de produtos derivados no mercado. (Leal et al (2001))

OBJETIVO

Verificar a qualidade microbiológica do leite in-natura comercializado no município de Barreiras - Bahia.

JUSTIFICATIVA

Observação da qualidade microbiológica do leite comercializado em Barreiras, pois a população fica exposta a vários tipos de doenças contraídas pela ingestão do leite contaminado.

METODOLOGIA

Foram coletados assepticamente, 200 ml de leite direto do recipiente em três pontos de venda de Barreiras-BA entre os meses de agosto a outubro de 2009. As amostras foram transportadas em embalagem isotérmica com gelo $7^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ e processadas no mesmo dia da coleta.

A metodologia utilizada foi da ANVISA (2001) onde 25 ml de cada amostra foi diluída em 225 ml de solução alcalina estéril de 10^{-1} a 10^{-4} .

Foi pipetado 1 ml de cada diluição em placas de Petri para adição do meio Plate Count Agar (PCA) pela técnica de POUR PLATE. As análises foram em duplicatas.

Obs. 200 ml de leite cru em frasco de vidro estéril (balão volumétrico de fundo chato) UFC/ml.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a coleta das amostras nos três pontos de venda, foram realizadas análises microbiológicas no laboratório de biologia do IF-BA Campus Barreiras.

Após o término das análises, observou-se nas amostras de dois pontos de coleta índices bastantes elevados de unidades formadoras de colônias por mililitro (UFC/ml), sendo o primeiro ponto de $1,25 \times 10^6$ UFC/ml e o segundo ponto colônias incontáveis. No terceiro ponto o valor foi de $3,3 \times 10^5$ UFC/ml.

Conforme instrução normativa nº 51/2002 o limite estabelecido é de UFC/ml para a contagem de micro-organismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos para leite tipo C cru e refrigerado.

Constatou-se que somente um ponto de coleta encontra-se dentro dos padrões aceitáveis para leite cru que é o resultado de $3,3 \times 10^5$ UFC/ml.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após a realização da pesquisa observou-se de modo geral que os comerciantes de leite in-natura não possuem conhecimento relacionados a práticas higiênicas – sanitárias desde a ordenha até o transporte e armazenamento, o que implica nos altos índices de micro-organismos encontrados nos resultados das análises.