



CONTAGEM DE BACTÉRIAS NO LEITE UHT

Lucielma Pimentel¹, Bárbara Gabrielly Galindo Guimarães Tribuzi Lula², Fernanda Gabriella Serafim Ferreira³

¹LucielmaPimentel-Farmácia-ASCES email: lucielmapimentel@hotmail.com, ²Bárbara Gabrielly G.G Tribuzi Lula- Biomedicina- ASCES, email: barbaragabriellygg@hotmail.com, ³Fernanda Gabriella Serafim Ferreira- Biomedicina- ASCES, email: fernadagabriellabiom@hotmail.com.

Objetivo: Observar a presença ou números de bactérias encontradas no leite UHT através do semeio em placa de petri, realizada em empresa privada na cidade de Belo jardim-PE.

Materiais e métodos: Pesou-se, em uma balança analítica, 0,47g de PCA em um erlenmeyer. Em uma bureta, mediu-se 20 ml de água destilada e foi colocado no erlenmeyer junto com o PCA. A mistura foi aquecida no bico de bunsen para que as partículas se dissolvessem. Assim que isso aconteceu, o erlenmeyer foi fechado com algodão hidrofóbico, papel kraft e elástico e levado a autoclave para ser esterilizado a uma temperatura de 121° C por 15 minutos. Passado o tempo, o erlenmeyer foi retirado da estufa e aguardou-se até se que esfriasse a uma temperatura proximadamente 46°C. Utilizou-se uma pipeta estéril para medir 1,0 ml de leite. Esse conteúdo foi depositado na placa de petri e adicionado o meio de cultura Agar Miller Hinton. Foi realizado movimentos lentos em forma de 8 até que o meio solidifica-se. Assim que isso aconteceu à placa foi levada a estufa, onde permaneceu durante 48 horas a uma temperatura de 37-38° C. Passado o tempo, a placa foi retirada da estufa para contagem de colônias.

Resultados e conclusões: Notou-se que o resultado obtido está dentro do esperado, já que não foi constatada nenhuma colônia na placa de Petri, visto que o leite utilizado, UHT, sofre um processo de ultrapasteurização que consiste em submeter o produto a altas temperaturas seguido de refrigeração a uma temperatura abaixo dos 32° C. Este tratamento visa à destruição total dos microorganismos, eliminando assim os riscos para a saúde dos consumidores.

Palavras-chave: leite; UHT; bactérias; placa de petri

Área: Saúde