

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO LEITE CRU REFRIGERADO OBTIDO NO CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS (CCHSA)

Luiz Fernando da Silva Araújo¹, João Maria Soares da Silva², Severina de Assis Anísio³, Jerônimo Galdino dos Santos⁴, Carlos Roberto Marinho S. Filho⁵

A avaliação da qualidade microbiológica do leite é muito importante para garantir ao consumidor a obtenção da matéria-prima com higiene, evitando-se altas contagens de micro-organismos patogênicos. Para o laticínio, a garantia de fabricação de produtos seguros de acordo com os padrões fiscalizados, não colocando em risco a saúde dos consumidores. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica do leite obtido no Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA), Campus III da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), em Bananeiras-PB. As amostras foram coletadas no Laboratório de Beneficiamento de Leite (LBL) do CCHSA – UFPB logo após as ordenhas matutina e vespertina, conservadas refrigeradas sob temperatura de 4°C em tanque de resfriamento, acondicionadas assepticamente em frascos de polietileno esterilizados e transportadas em caixa isotérmica. As análises microbiológicas foram procedidas segundo a Contagem Padrão em Placas (CPP) de bactérias aeróbias mesófilas viáveis (UFC/mL), Número Mais Provável (NMP/mL) de coliformes a 30/35 °C e 45 °C e pela pesquisa de *Salmonella* spp./25 mL, conforme as legislações microbiológicas. De acordo com os parâmetros microbiológicos observou-se que os resultados das amostras de leite cru refrigerado obtidas nas ordenhas matutina ($3,7 \times 10^4$ UFC/mL) e vespertina ($1,3 \times 10^4$ UFC/mL) foram abaixo da média prescrita pela legislação em vigor que estabeleceu como limite máximo uma Contagem Padrão em Placas (CPP) de bactérias viáveis de $6,0 \times 10^5$ (UFC/mL). Na enumeração de coliformes (30/35°C, NMP/mL) observou-se que os resultados foram semelhantes para as duas ordenhas, onde se encontrou a probabilidade de enumeração respectiva a >1100 (NMP/mL), sendo considerada fora dos padrões exigidos. Para Coliformes (45°C) foi encontrada uma enumeração maior para a ordenha matutina (>1100 NMP/mL) em relação à ordenha vespertina (23 NMP/mL), estando-as fora dos padrões recomendados. As condições higiênico-sanitárias na produção e obtenção do leite são fatores fundamentais para a melhoria da qualidade do leite produzido. Práticas de higiene operacional no local e instalações, assim como o tratamento e verificação da qualidade da água, higiene pessoal e comportamental além da realização das Boas Práticas de Higiene na Ordenha (BPHO's) são importantes ferramentas de prevenção no controle da qualidade do leite. Quanto à pesquisa de *Salmonella* spp. verificou-se ausência, estando-as, portanto, em conformidade com a legislação. Os resultados foram compatíveis com os limites definidos pela legislação vigente com exceção do grupo de coliformes (30/35°C e 45°C). O estabelecimento de produção leiteira avaliado neste trabalho necessita de melhorias higiênico-sanitárias na obtenção do leite, pois o descumprimento destas afeta negativamente a qualidade do leite produzido no CCHSA.

Palavras-chave: higiene, qualidade, legislação

¹Licenciatura em Ciências Biológicas/Discente colaborador, ²Técnico coordenador/orientador, ³Bacharelado em Agroindústria/Discente bolsista, ⁴Técnico colaborador, ⁵Professor colaborador, jmsoares.silva@gmail.com