

7CTDTQAMT01-P

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS DE 10 AMOSTRAS DE IOGURTE DE LEITE DE CABRA PRODUZIDO POR UMA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS EM JOÃO PESSOA-PB

EricKa Oliveira da Silveira⁽¹⁾, Dayana do Nascimento Ferreira⁽¹⁾; Natália Pires Ramos⁽¹⁾, Vanessa Pedro da Silva⁽¹⁾ Giulianna Angélica Piason de Brito⁽²⁾, Teresa Maria de Almeida Cabral⁽³⁾
Gilvan Jeremias do Nascimento⁽⁴⁾

Centro de Tecnologia/Departamento de Tecnologia Química e de Alimentos /MONITORIA

RESUMO

O leite é um alimento muito importante, principalmente nos países do terceiro mundo, onde as deficiências alimentares são maiores. O leite de cabra difere do leite de vaca por apresentar características únicas, é mais rico em ácidos graxos de cadeia curta ou saturados, os quais proporcionam uma boa absorção do produto pelo organismo. O iogurte é uma das formas de consumo de leite de cabra, e é obtido por coagulação e diminuição do pH pela fermentação láctica. Em virtude de toda a sua importância nutricional e por se tratar de um produto novo no mercado é que se deu a escolha deste alimento no trabalho em questão. Objetivo deste trabalho, foi o de verificar possíveis contaminações através de microrganismos. Foram feitas análises microbiológicas em 10 amostras de iogurte de leite de cabra (cinco de cada lote - 1 e 2) com o objetivo de realizar a contagem de bactérias coliformes à 30°C e 45°C pelo método NMP/g e bolores e leveduras UFC/g conforme a Resolução Nº 5, de 13 de novembro de 2000. Concluímos, através dos resultados obtidos, que as 10 amostras analisadas (100%) estavam de acordo com o padrão fixado pela legislação vigente para leites fermentados pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, estando, no entanto, com condições sanitárias satisfatórias, próprias para o consumo.

Palavras - chave: Leite de cabra, Microrganismos e Processamento,

¹⁾ Bolsista, ⁽²⁾ Voluntário/colaborador, ⁽³⁾ Orientador/Coordenador ⁽⁴⁾ Prof. colaborador, ⁽⁵⁾ Técnico colaborador.