

014 - QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE CRU REFRIGERADO PRODUZIDO NA REGIÃO DE ARAÇATUBA

Saulo Vinicius Avanço (Faculdade de Odontologia, UNESP, Araçatuba), Débora Testoni Dias (Faculdade de Odontologia, UNESP, Araçatuba), Marcos Franke Pinto (Faculdade de Odontologia, UNESP, Araçatuba), Elisa Helena Giglio Ponsano (Faculdade de Odontologia, UNESP, Araçatuba) - elisahgp@fmva.unesp.br, sauloavanco@hotmail.com

Introdução: De acordo com a IN 51 de 2002 do MAPA, o leite cru deverá ser obtido de maneira higiênica e resfriado até temperatura igual ou inferior a 4°C no máximo três horas após o término da ordenha, a fim de que sua qualidade microbiológica e suas propriedades físico-químicas sejam preservadas. Entretanto, nem todos os produtores de leite conhecem ou respeitam essa determinação, colocando em risco o sucesso do processamento térmico e a qualidade do produto destinada ao consumidor.

Objetivos: Avaliar as condições sanitárias de amostras de leite cru obtidas de tanques de expansão na região de Araçatuba e fornecer instruções básicas aos produtores rurais para a melhoria da qualidade do leite.

Métodos: Trinta amostras de leite cru foram tomadas asepticamente de tanques de expansão em propriedades rurais da região de Araçatuba, após agitação por 10 min. Com a temperatura aferida, eram observadas as condições de higiene dos tanques, das instalações e dos equipamentos. Transmitia-se então aos produtores instruções de higiene e sanidade a serem aplicadas para a obtenção de leite de qualidade, bem como os padrões legais de temperatura de refrigeração para a manutenção do leite na propriedade. No laboratório, as amostras de leite foram analisadas quanto às contagens de mesófilos aeróbios e facultativos viáveis (contagem bacteriana total), psicrotóxicos, coliformes a 35°C e a 45°C, de acordo com metodologias oficiais. Todo processo, no campo e no laboratório, foi executado pelos discentes.

Resultados: A temperatura de armazenamento do leite cru variou de 1,6 até 32,7°C. Em 50% das amostras analisadas, a temperatura esteve acima de 4°C e, portanto, em desacordo com a IN51/2002-MAPA, proporcionando resultados bastante variáveis para os grupos microbianos pesquisados. As variações nos resultados também se justificaram pelas deficitárias condições higiênico-sanitárias verificadas nas propriedades. A contagem bacteriana total média foi de $6,1 \times 10^6$ UFC/ml, sendo que apenas 47% das amostras analisadas estavam em acordo com a legislação. A contagem média de psicrotóxicos foi de $3,8 \times 10^6$ UFC/ml, sendo que as maiores contagens foram verificadas nos tanques onde a temperatura de armazenamento excedia 7°C. As contagens médias de coliformes a 35°C e 45°C foram, respectivamente, de $1,7 \times 10^5$ e $3,5 \times 10^2$ UFC/ml. Esses resultados indicam a falta de métodos higiênicos na obtenção do leite e a inobservância da temperatura de refrigeração do leite na propriedade. A presença desses grupos microbianos no leite acarreta um menor tempo de prateleira para os derivados, além de comprometer o processo de pasteurização. Verificou-se também que os pequenos produtores são carentes de informações a respeito da obtenção de leite de qualidade e resistentes à adoção de medidas de melhoria.