

0019 - CARTILHAS INFORMATIVAS SOBRE A IMPORTÂNCIA DA PASTEURIZAÇÃO DO LEITE NA PRODUÇÃO DE DERIVADOS LÁCTEOS: CONSCIENTIZAÇÃO DA POPULAÇÃO EM DRACENA/SP - Johnny Maciel de Souza

(Campus Experimental de Dracena, UNESP, Dracena), Daniele Floriano Fachiolli (Campus Experimental de Dracena, UNESP, Dracena), Daniel Hideke Mariano Watanabe (Campus Experimental de Dracena, UNESP, Dracena), Maria Luiza Poiatti (Campus Experimental de Dracena, UNESP, Dracena), Irmes Mary Moreno Roque Mattara (Prefeitura Municipal de Dracena) - souza_jm88@yahoo.com.

Introdução: O leite é um alimento de grande importância na alimentação humana, devido ao seu elevado valor nutritivo, contendo as vitaminas A, B, D e E, além do elevado teor de cálcio e outros minerais, tornando-o um alimento realmente completo. É base de numerosos lácteos, como a manteiga, o queijo, o iogurte, entre outros. Entretanto, o leite, devido às suas características, torna-se também um excelente meio para o crescimento de vários grupos de microrganismos desejáveis e indesejáveis. Levando este problema em consideração, são tomados alguns cuidados desde a sua obtenção até o seu consumo, destacando-se o processo de pasteurização, que consiste em submeter o leite a um nível de aquecimento em que todos os microrganismos patogênicos presentes neste alimento sejam destruídos. **Objetivos:** O presente trabalho visa divulgar, junto à comunidade de Dracena/SP, a importância de se consumir leite e derivados, devido ao excepcional valor nutritivo, além de informar sobre os benefícios da pasteurização prévia, tanto para o leite fluido como para a produção dos derivados. **Métodos:** Os alunos elaboraram uma cartilha informativa sobre os benefícios do consumo de leite e derivados, cuja matéria-prima tenha recebido o tratamento prévio da pasteurização, ressaltando também a importância do risco de transmissão de alguns microrganismos patogênicos e produção de suas toxinas nesse tipo de alimento. As cartilhas informativas estão sendo distribuídas em escolas, colégios técnicos e estabelecimentos comerciais, com a ressalva da importância de se adquirir produtos confiáveis que possuam selos de inspeção sanitária, como o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (SISP) e Serviço de Inspeção Federal (SIF). O projeto conta com o apoio da Secretaria da Educação e Sindicato Rural do município de Dracena para a difusão dos conhecimentos e divulgação nas escolas e no município. **Resultados:** Espera-se que essas ações possam, rapidamente, levar à população informações técnicas relevantes sobre segurança alimentar e que haja conscientização por parte do consumidor pela preferência na aquisição de leite e derivados, devidamente inspecionados pelos órgãos competentes. A transmissão de conhecimentos que possam garantir segurança alimentar à população é papel da universidade, numa articulação acadêmica que resulta claramente em uma ação de exercício da cidadania.