QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE PRODUZIDO POR PEQUENOS PRODUTORES DE BAGÉ/RS

Nome dos autores:

Carina Molins Borba,
Lilianne Tassinari Braga,
Lucas Carvalho de Oliveira,
Luciano Almeida,
Caroline Costa Moraes

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Palavras Chave: Leite; Avaliação Microbiológica; Normativa 62

Resumo

O leite é um alimento de alta importância nutricional para a dieta humana, e por sua riqueza nutricional se torna ótimo substrato para micro-organismos. Visando garantir a qualidade do produto consumido no país, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), publicou as Instruções Normativas Nº 51(18 de Setembro de 2002) e Nº 62(29 de Dezembro de 2011) para o leite cru e processado, que tratam de parâmetros físico-químicos e microbiológicos. Entre outros pontos, as normativas definem valores para as contagens padrão em placas de micro-organismos mesófilos aeróbios e contagem de células somáticas. O presente trabalho teve como objetivo a avaliação microbiológica de amostras de leite de pequenos produtores da cidade de Bagé e verificar sua adequação aos valores estabelecidos na Normativa 62. A análise microbiológica foi realizada através da técnica de contagem padrão de mesófilos em placa, conforme Instrução Normativa 62, do MAPA de 26 de Agosto de 2003, Capítulo I do Anexo I e do Anexo III com ágar Plate Count (PCA). Após o período de incubação procedeu-se a contagem das placas conforme indicado no Anexo IV da Instrução Normativa já mencionada. Das 13 amostras analisadas apenas 38,5 % apresentaram valores de UFC/mL (unidade formadoras de colônia) abaixo do estabelecido na legislação, que no período em que as amostras foram coletadas, era de $7,5x10^5$ UFC/mL. Foi possível perceber que o leite comercializado pelos produtores, que está na categoria cru refrigerado, encontra-se fora dos padrões exigidos pela legislação, o que se torna um risco a população que possui como hábito comprar leite comercializado ilegalmente e consumi-lo cru, aumentando o risco de se contrair doenças como tuberculose e brucelose.