

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE LEITE CRU COMERCIALIZADO NA REGIÃO DE VOTUPORANGA - SÃO PAULO

QUATROQUI, Guilherme Henrique Alves (autor) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

OLIVEIRA, Abner Figueiredo (autor) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

REZENDE, Catia (orientadora) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

Desde os primórdios da civilização, o leite tem sido utilizado na alimentação humana como fonte de nutrientes, minerais, substâncias hidrossolúveis transferidas diretamente do plasma sanguíneo, proteínas específicas do sangue e traços de enzimas. A quantidade de microrganismos no alimento contribui para a deterioração e alteração nutricional e a presença de enterobactérias colocam em risco à saúde dos consumidores. Desta maneira, o processamento do alimento obedecendo às boas práticas de manipulação é essencial para a qualidade do alimento. O presente estudo objetivou avaliar a condição higiênico-sanitária do leite cru comercializado por pequenos produtores no município de Votuporanga " SP. As amostras do leite foram adquiridas diretamente dos produtores e transportadas ao laboratório Didático de Análises Clínicas do UNIFEV. A técnica de Número Mais Provável (NMP) com os caldos de Lauril Sulfato Triptose (LST) e caldo Verde Brilhante foi utilizada para determinar a presença de coliformes totais, coliformes fecais e E. coli, com posterior isolamento em meio EMB e identificação com provas bioquímicas apropriadas. Foram analisadas 30 amostras obtidas de produtores (sendo 1 amostra por produtor). Das amostras analisadas, 13% (4 amostras) apresentaram presença de Escherichia coli, 47% (14 amostras) Coliformes totais e 40% (12 amostras) Coliformes Fecais. Concluindo-se que as amostras analisadas não estão em conformidade com as condições higiênico-sanitárias, indicando presença de bactérias que pode ocasionar risco a saúde do consumidor.

Palavras chave: contaminação, enterobactérias, doenças transmitidas por alimentos.

REFERÊNCIAS:

TRONCO, Vânia Maria. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. 2ª ed. Santa Maria: UFSM, 2003.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº51, de 18 de Setembro de 2002. Normas para Produção, Identidade e Qualidade do leite tipo A, do leite tipo B, do leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado. Diário Oficial da União, 20 de Setembro de 2002, seção 1, pág.13.