



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE LEITE CRU REFRIGERADO OBTIDO DE PROPRIEDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE FRUTAL-MG

Martins, E.S.¹; Lima, C.M.F.²; Camargo, R.C.³; Ferreira, O.E.⁴

^{1,2,3,4}Departamento de Ciências Exatas e da Terra- Universidade do Estado de Minas Gerais- Frutal, Minas Gerais, e-mail: edusmartins@yahoo.com.br

Nos últimos anos, é crescente a preocupação com a qualidade do leite e seus derivados, uma vez que estes estão entre as principais fontes alimentares do homem. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade do leite cru refrigerado obtido de duas propriedades rurais do município de Frutal/MG, uma com ordenha mecânica e outra com ordenha manual, e verificar se o produto atende as exigências estabelecidas pela Instrução Normativa 51. Foram feitas 5 coletas em cada propriedade, sendo o leite analisado quanto à presença de aeróbios mesófilos, psicotróficos e coliformes totais e termotolerantes. Para os micro-organismos aeróbios mesófilos, foram verificados resultados que variaram entre $7,9 \times 10^3$ a $2,2 \times 10^5$ UFC/mL no leite proveniente da ordenha manual, e entre $7,9 \times 10^3$ a $6,4 \times 10^4$ UFC/mL da ordenha mecânica. Na contagem de psicotróficos, apenas a primeira coleta do leite da ordenha mecânica apresentou esse tipo de micro-organismo, com valor de $1,85 \times 10^2$ UFC/mL, enquanto que na ordenha manual apresentaram contagens apenas a primeira e a última coleta, com valores entre $2,5 \times 10^2$ a $1,3 \times 10^3$ UFC/mL. Com relação à presença de coliformes, foram verificadas contagens mais elevadas na propriedade de ordenha mecânica. Nesta, houve presença de coliformes totais em todas as coletas, com resultados que variaram de $4,3 \times 10^2$ a $4,6 \times 10^3$ NMP/mL. Das cinco amostras coletadas, quatro apresentaram coliformes termotolerantes, com valores entre $9,3 \cdot 10^2$ a $1,1 \cdot 10^4$ NMP/mL. A propriedade com ordenha manual apresentou contagens de coliformes totais em duas amostras, com valores entre $9,2 \times 10^1$ a $4,6 \times 10^3$ NMP/mL, as quais também apresentaram coliformes termotolerantes, com valores entre $2,3 \cdot 10^2$ e $4,3 \cdot 10^2$ NMP/mL. Todos os valores para mesófilos e psicotróficos estavam dentro dos padrões exigidos. Por outro lado, mesmo ainda não havendo padrão pela legislação, algumas amostras apresentaram contagens insatisfatórias para coliformes totais e termotolerantes, especialmente na propriedade com ordenha mecânica. Assim, os procedimentos de higiene e limpeza por parte dos colaboradores devem ser aplicados com mais rigor.

Agradecimento: UEMG, campus de Frutal.