

C. Ciências Biológicas - 10. Microbiologia - 3. Microbiologia

Isolamento de bactérias aeróbicas e anaeróbicas no leite produzido em pequenas propriedades rurais em Amargosa- BA.

Marília de Jesus Ferreira ¹

Ludmilla Santana Soares e Barros ¹

Margarete de Jesus Rodrigues ¹

Marialice Pereira Castelo Branco ¹

1. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

2. Prof. Dr.-Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas,UFRB,Orientador

INTRODUÇÃO:

O leite é um produto utilizado como alimento básico na dieta humana em todas as faixas etárias, principalmente por ser um dos produtos mais completos do ponto de vista nutricional. Devido à sua riqueza em nutrientes, o leite torna-se susceptível ao ataque de um grande número de microrganismos, provenientes do próprio animal, do homem e dos utensílios usados na ordenha, podendo ser considerado como um meio de cultura natural. No Brasil, principalmente pelos pequenos produtores, o leite é obtido e processado sob condições higiênico-sanitárias insatisfatórias apresentando contagens altas de microrganismos, com baixa qualidade microbiológica constituindo-se um risco à saúde pública, principalmente, quando consumido cru, sem tratamento térmico (LEITE, 2002; FREITAS, 2005). A microbiota predominante no leite cru inclui espécies de bactérias como *Lactococcus*, *Lactobacillus* spp., *Bacillus*, *Streptococcus* spp., *Pseudomonas* spp., *Staphylococcus* spp., enterobactérias, leveduras etc. (TEBALDI et al., 2008). O principal objetivo deste trabalho foi o isolamento de bactérias aeróbicas e anaeróbicas no leite produzido em pequenas propriedades rurais na cidade de Amargosa- BA.

METODOLOGIA:

As amostras de leite foram provenientes de três fazendas leiteiras da cidade de Amargosa, no Recôncavo da Bahia, onde foram colhidas, segundo APHA (1998), e acondicionadas em frascos de vidro esterilizados, de 500 mL e transportadas em caixas isotérmicas para o Laboratório de Tecnologia do Leite do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas (CCAAB) na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). Foram realizados isolamentos de bactérias aeróbicas e anaeróbicas, utilizando os meios de cultura Ágar Sangue e Ágar MacConkey incubados a 37°C por até 96 horas com realização de coloração Gram, para caracterização da micromorfologia. Os isolados foram inoculados no BHI (meio para enriquecimento), para realização dos testes bioquímicos de enterobactérias e oxidase. Para os testes confirmativos de *Staphylococcus aureus* os isolados foram submetidos ao teste bioquímico com o reativo Staphy-test.

RESULTADOS:

Das amostras analisadas provenientes das três propriedades leiteiras da cidade de Amargosa, foram isoladas 96 colônias de bactérias, das quais foram possíveis identificar *Staphylococcus aureus*, com um percentual de 9,30 % e 3,44 % nas propriedades 1 e 3, respectivamente. Ocorreu uma grande diversidade de isolados representantes da família Enterobacteriaceae, com 2,32% das espécies: *Pragia fontium*, *Xenorhabdus nematophilus* e *Phtorhabdus asymbiotica* na propriedade 1; 12,5% das espécies de *Phtorhabdus asymbiotica*, *Phtorhabdus luminescens* e *Yersinia aldovae*, propriedade 2 e 3,44% de *Xenorhabdus nematophilus*, *Phtorhabdus asymbiotica* e *Shigella dysenteriae*, na propriedade 3. Todas as propriedades apresentaram ocorrência de *estreptococcus* sp. e 85,71% dos isolados apresentaram resultado de oxidase negativa, caracterizando bactérias anaeróbicas facultativas.

CONCLUSÃO:

Elevadas concentrações de microrganismos indicadores de qualidade foram encontradas no leite cru, os quais são de grande interesse do ponto de vista de saúde pública, representando perigo potencial para quem o consome diretamente ou na forma de seus derivados, e até para quem o manuseia. A contaminação constatada nas amostras de leite pode estar associada com procedimentos de higienização inadequados no sistema de produção, onde os equipamentos de ordenha são uma fonte importante de contaminação

Instituição de Fomento: Fapesb-Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia /UFRB.

Palavras-chave: Qualidade microbiológica, Leite, Staphylococcus aureus.