

E. Ciências Agrárias - 5. Medicina Veterinária - 3. Medicina Veterinária Preventiva

Análise microbiológica do leite cru consumido em cinco cidades do Recôncavo Baiano.

Ludmilla Santana Soares e Barros ¹

Lilian Porto de Oliveira ²

Marina Gonçalves Cirqueira ³

Valdir Carneiro Silva ⁴

Ricardo Santana de Oliveira ⁵

1. Prof^a. Dr^a. CCAB Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

2. Aluna Mestrado Ciência Animal UFRB

3. Aluna Graduação Zootenia UFRB

4. Aluno Graduação Medicina Veterinária UFRB

5. Aluno Graduação Medicina Veterinária UFRB

INTRODUÇÃO:

O leite é um dos alimentos mais completos disponíveis para a alimentação humana, tendo grande importância na dieta de crianças e adultos por apresentar alto teor de proteínas e sais minerais, além de gorduras e carboidratos. A qualidade do leite produzido no Brasil é um dos temas mais discutidos no cenário nacional da produção, sobretudo no que diz respeito à qualidade microbiológica por ter um grande potencial de veicular microrganismos patogênicos ao homem. Principalmente pelos pequenos produtores, o leite é obtido e processado sob condições higiênico-sanitárias insatisfatórias. Geralmente essas pequenas propriedades têm a produção leiteira como fonte de renda principal. Em muitos casos não há investimento em novas tecnologias, nem assistência técnica aos mesmos, refletindo em baixa qualidade do produto final. A contaminação do leite por microrganismos pode ser proveniente dos animais, da falta de higiene das tetas durante a ordenha, da falta de higiene do próprio ordenhador e dos equipamentos que irão acondicionar o produto.

A qualidade microbiológica do leite é um parâmetro importante para alertar a população sobre o perigo do consumo de produtos de má qualidade.

METODOLOGIA:

Dezessete amostras de leite cru foram adquiridas em postos de venda de cinco municípios do Recôncavo Baiano: cinco amostras em Cruz das Almas, quatro em Cabaceiras do Paraguaçu, cinco em Cachoeira, duas em Dom Macedo Costa e uma em Conceição do Almeida. As amostras foram transportadas para o Laboratório de Microbiologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia em recipiente isotérmico onde foram submetidas às seguintes análises: determinação de coliformes totais e de *Escherichia coli*, pela técnica dos tubos múltiplos, e de microrganismos mesófilos, pelo plaqueamento em profundidade.

RESULTADOS:

A média das concentrações de coliformes totais variou entre $2,4 \times 10^{12}$ NMP/mL a $9,3 \times 10^2$ NMP/mL. Esse número elevado sugere falta de higiene na ordenha do leite, uma vez que os coliformes totais são encontrados no meio ambiente e os termotolerantes habitam o trato gastrointestinal de seres humanos e animais. Das dezessete amostras estudadas, quatorze amostras (82,3%) apresentaram contaminação por *Escherichia coli*, com números que variaram entre $3,6$ NMP/mL a $6,1 \times 10^{-8}$ NMP/mL. A presença dessa bactéria indica contaminação fecal direta ou indireta do leite. Na Bahia, em Itapetinga, Maciel et al., (2008), estudando o leite cru

comercializado na cidade, constataram que todas as amostras estavam contaminadas com coliformes totais, termotolerantes, e E. coli. A média das contagens de microorganismos mesófilos variou entre $1,27 \times 10^4$ a $6,35 \times 10^8$ NMP/mL. As determinações de bactérias mesófilas em leite cru são de grande importância indicando as condições básicas de higiene aplicadas na obtenção do produto, revelando condições de insalubridade durante a ordenha, aumentando o risco para contaminação com bactérias patogênicas. Quintana et al. (2006), analisando amostras de leite cru em Morrinhos- GO, detectaram, em 71,4% das amostras, contagem de mesófilos superiores a 10^5 UFC/mL.

CONCLUSÃO:

Foram detectadas altas contagens de coliformes totais, termotolerantes e mesófilos. O consumo de leite contaminado com coliformes termotolerantes pode causar intoxicação alimentar pela ingestão de toxinas microbianas. Quantidades elevadas de mesófilos aumentam a probabilidade de contaminação com bactérias patogênicas que podem provocar infecção alimentar. Os resultados encontrados revelaram a falta de higiene na obtenção do leite além do risco para saúde dos consumidores dos municípios estudados.

Instituição de Fomento: FAPESB

Palavras-chave: leite, qualidade, Saúde Pública.