

ESTUDO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE *IN NATURA* INTEGRAL COMERCIALIZADO NA CIDADE DE CRUZ DAS ALMAS- BAHIA

Dayse Batista dos Santos¹, Adriane Freire Araújo ², Adailson Feitoza de Jesus Santos³, Aline Simões da Rocha Bispo⁴, Ricardo Luis Cardoso⁵ e Rodrigo P. Nascimento⁶

¹Estudante de Mestrado em Microbiologia Agrícola Bolsista FAPESB

²Licenciada em Biologia- UNEB

³Estudante de Mestrado em Microbiologia Agrícola Bolsista CNPq

⁴Estudante de Mestrado em Microbiologia Agrícola Bolsista FAPESB

⁵Professor Titular, Orientador- UFRB

⁶Professor Titular, Orientador- UFRB

O Agronegócio do Leite e seus derivados desempenham um papel relevante no suprimento de alimentos e na geração de emprego e renda para a população. A pasteurização é necessária e tem a finalidade de diminuir ao máximo o número de microrganismos, mas alguns deles ainda podem sobreviver ao calor aplicado. A presença de coliformes fecais nos alimentos representa um risco para a saúde pública pela produção de enterotoxinas termoestáveis, responsáveis por intoxicação alimentar. Um total de 8 amostras de leite integral foram coletadas em vários estabelecimentos de venda na cidade de Cruz das Almas-BA. As amostras foram submetidas determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais e coliformes fecais, inoculou-se três séries de três tubos de caldo LST e os tubos invertidos de Durham utilizando porções de 1 ml de cada uma das diluições preparadas anteriormente com leite in natura, adquirido de produtores locais. Incubou-se a 36°C por 24 a 48 horas. Posteriormente fez-se a observação dos tubos positivos (produção de gás nos tubos de Durham) após 24 horas. Em seguida incubou-se novamente os tubos negativos por mais 24 horas e anotou-se os resultados finais. Seguidamente Com o auxílio da alça de platina, transferir uma alíquota de tubos positivos de LST (produção de gás em 48 horas) para o caldo EC e incubou-se a 45°C por 24 a 48 horas em banho-maria com agitação ou circulação de água, houve a observação dos tubos positivos. Pode-se observar que das 8 amostras analisadas 7 (87,5%) tiveram contaminação por coliformes totais, com valores variando de 50 à 1500 NMP/ ml encontrando-se em discordância dos estabelecidos pela ANVISA. Quanto aos coliformes fecais, obtiveram 4 (50%) amostras contaminadas, com valores que variam de 18 à 1200 NMP/ml estando fora dos padrões da legislação vigente da Portaria nº 451 de setembro de 1997, que é de 2 NMP/ ml. Os resultados obtidos no presente trabalho, comparados com a Portaria nº 451 de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde, conclui-se que 87,5% das amostras analisadas encontravam-se em discrepância com a mesma, comprovando a necessidade de uma melhor orientação para ordenamento e Boas Práticas de Produção e comercialização para os produtores de leite, bem como a fiscalização da produção e venda do leite na cidade de Cruz das Almas-BA.

Palavras chave: Coliformes fecais, Coliformes Totais