

**COORDENAÇÃO ACADÊMICA  
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES DE PESQUISA**

**Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais**

**1. Coordenador (a):** LUDMILLA SANTANA SOARES E BARROS

(barros@ufrb.edu.br).

**Vice-Coordenador (a):**

**2. Título do projeto:** CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE LATICÍNIOS NO ESTADO DA BAHIA.

**3. Código:** 2383, processo 23007.00017820/2019-51

**4. Data de aprovação:** 29/08/2019

**5. Área de Conhecimento:** CCAAB – Área 8 : Saúde Animal

**6. Resumo**

A produção leiteira é uma atividade produtiva importante no Brasil. No entanto, devido a diversidade de fatores que a influenciam, se faz necessária maior atenção para este setor, pois tem potencial de risco sanitário elevado. Devido as características intrínsecas da matéria prima, associado à deficiência nas Boas Práticas de Fabricação, e ausência de qualidade da água utilizada, a produção de leite pode representar um risco à saúde pública por favorecer o crescimento microbiano, podendo ocasionar Doenças de Veiculação Hídrica e Alimentar, além de prejuízos econômicos às indústrias devido deterioração acelerada dos alimentos e equipamentos pelos micro-organismos contaminantes. Sendo assim, o presente trabalho objetiva avaliar as condições higiênico-sanitárias em laticínios no Estado da Bahia. Para isso, pretende-se investigar as práticas de manejo adotadas e a qualidade da água de produção, bem como do leite cru e pasteurizado. Serão coletadas 4 amostras de água, 2 amostras de leite cru e 2 amostras de leite pasteurizado, além de swabs de equipamentos e utensílios, em cada laticínio. Serão avaliados 5 laticínios, localizados em diversos municípios baianos, entre agosto e dezembro de 2019. Haverá realização de análises físico-químicas da água avaliando os parâmetros pH e cloro residual livre, a partir de equipamento portátil e de bancada. As análises microbiológicas serão realizadas em duplicata, com método de plaqueamento em profundidade (Pour plate) e plaqueamento em superfície (Spread plate). Haverá pesquisa de bactérias aeróbias mesófilas utilizando o meio Plate Count Agar (PCA). A contagem de coliformes totais e Escherichia coli na água utilizará meio Colilert®. Para esta mesma análise em







**COORDENAÇÃO ACADÊMICA  
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES  
DE PESQUISA**



**GIRLENE SANTOS DE SOUZA**  
**Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB**



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA  
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES  
DE PESQUISA**

