

TÍTULO: AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO LEITE CRU ARMAZENADO EM DIFERENTES TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO

AUTORES: BUZI, K.A.; WEINERT, N.C.

INSTITUIÇÃO: UNICENTRO - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE, GUARAPUAVA-PR (ALAMEDA ÉLIO ANTONIO DALLA VECCHIA, 838 - CEP 85040-167, GUARAPUAVA – PR, BRASIL)

RESUMO:

O resfriamento do leite é uma importante ferramenta de conservação, preservando assim a qualidade inicial do produto. Esta prática reduz consideravelmente a multiplicação de bactérias mesófilas, principais responsáveis pelo processo de acidificação do leite cru. Entretanto, permite a multiplicação de microrganismos psicrotróficos, produtores de enzimas proteolíticas e lipolíticas, capazes de ocasionar problemas tecnológicos. Pela legislação vigente, Instrução Normativa 77/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a refrigeração do leite cru deve fornecer uma temperatura igual ou inferior a 4,0 °C, não sendo mais permitido o uso de tanques de imersão, onde a temperatura do leite poderia chegar a 7 °C. Dessa forma, objetivou-se verificar se o resfriamento do leite cru a diferentes temperaturas compromete a sua qualidade, com relação à contagens de bactérias mesófilas e psicrotróficas. O experimento avaliou 10 amostras de leite cru obtidas de uma propriedade situada no município de Guarapuava - PR. Cada amostra foi dividida em duas partes, sendo estas armazenadas em temperaturas distintas (4 °C e 7 °C). Após 48 horas sob temperatura de refrigeração, realizou-se a contagem de bactérias mesófilas aeróbias estritas e facultativas viáveis, por meio de plaqueamento em profundidade e a contagem de bactérias psicrotróficas, por plaqueamento em superfície, ambas em PCA. Para mesófilos, a média encontrada no leite mantido a temperatura de 4 °C foi 3,94 (\pm 0,48) log UFC/mL, enquanto que a 7 °C foi 4,36 (\pm 0,51) log UFC/mL. Já para psicrotróficos, as médias foram 5,53 (\pm 0,52) log UFC/mL e 5,68 (\pm 0,56) log UFC/mL, para leites acondicionados a 4 °C e 7 °C, respectivamente. Embora não tenha sido encontrada uma diferença estatística em ambos os casos, as contagens de mesófilos e psicrotróficos foram inferiores em leites mantidos em temperaturas mais baixas (4 °C), mostrando que uma refrigeração adequada do leite, aliada ao cumprimento de medidas higiênicas, é de suma importância para a obtenção de um produto de qualidade.

Palavras Chaves: leite, mesófilos, psicrotróficos