

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE PASTEURIZADO COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE MARINGÁ, PARANÁ.

Katiucha Rebeca Jennifer Lopes Lera¹; Gabriela Prandini Simião Dias¹; Tatiane Herrero da Costa¹; Paula Adriana Grande²; Bruna Letícia Domingues Molinari²; Isaac Romani²

¹Acadêmica do curso de medicina veterinária do Centro Universitário Ingá.

²Docente do curso de medicina veterinária do Centro Universitário Ingá.

O leite é um alimento de alto valor nutricional, essencial para a alimentação de crianças e adultos, portanto a qualidade microbiológica do leite está cada vez mais exigente para manter os padrões de qualidade. A pasteurização do leite tem a finalidade de eliminar microrganismos patogênicos e não esporulados, além da flora deteriorante, mas a mesma nem sempre é eficiente, pois alguns destes microrganismos podem sobreviver ou suas toxinas resistirem ao tratamento térmico. Diversos trabalhos com leite pasteurizado cujo estabelecimento industrial possui liberação de funcionamento, em diferentes regiões do país, têm revelado elevado percentual de amostras fora dos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação vigente. A contaminação do leite acarreta sérios problemas nas indústrias de laticínios, sendo principalmente contaminado pelas bactérias mesófilas, psicotrópicas e termofílicas. Os coliformes a 45°C fazem parte do grupo dos mesófilos, englobando coliformes fecais e coliformes termotolerantes. Objetivou-se com esse trabalho estudar a presença de coliformes totais e termotolerantes, e contagem de colônias em amostras de leite pasteurizado comercializados no município de Maringá/PR, visando comparar os resultados obtidos com os padrões estabelecidos pela Legislação Nacional Vigente. Foram analisadas quatro amostras de leite pasteurizado de diferentes marcas, para cada amostra de leite foram feitas cinco repetições de cada marca e lote conforme a legislação brasileira. As amostras foram obtidas em supermercados durante o período de agosto de 2016 e todas estavam dentro do prazo de validade. As amostras foram transportadas em caixas isotérmicas com tempo máximo de transporte de 1 hora e encaminhadas ao laboratório de Microbiologia do Hospital Veterinário do Centro Universitário Uningá e mantidas a 4°C até o seu processamento. Realizou-se análise das amostras em placa de petri para contagem padrão de colônias, análise de coliformes totais (30°C) e termotolerantes (45°C) em placas de *petrifilm* e o pH mensurado através do peagâmetro universal. Os dados foram submetidos a análise de variância pelo teste F a 5% de probabilidade, utilizado o pacote de estatística (SISVAR[®] versão 5.3, 2014). As variáveis que apresentaram diferença estatísticas significativas, foram submetidos ao teste de média. As amostras de leite foram submetidas ao teste de Tukey a 5% de probabilidade. Os resultados demonstraram que no leite pasteurizado, o pH e a contagem padrão de colônia estão dentro da legislação. Conforme a análise de variância realizada, observou-se que os resultados das amostras 1, 2 e 4 (75%) de leite para coliformes fecais não estão nos padrões estabelecidos pela normativa. Já a amostra 3 (25%) de leite se adequa a normativa, apresentando valores de contagem a 35°C abaixo de 2 Unidades Formadora de Colônia (UFC). Os leites fabricados no Brasil têm uma alta deficiência na sua produção e transporte, contaminado assim os derivados que serão comercializados. Diante disso, é evidente a necessidade de um controle de qualidade rigoroso na seleção de matérias e manipulação, assim como no transporte do alimento. Nas avaliações microbiológicas das amostras de leite conclui-se diferença estatística, que algumas amostras de leite apresentavam valores de coliformes acima das referências preconizadas pelas normativas utilizadas como padrão.

Palavras-chave: Pasteurização; Coliformes; Controle de qualidade.