

PEREIRA, Juliana Borges (julianabp@unipam.edu.br)  
SOARES, Alisson de Deus Ferreira (alissonsoaresferreira@gmail.com)  
MELO, Larissa Thaynara Ramos (larissathaynara3m@gmail.com)  
OLIVEIRA, Victor Rodrigues (victorrodriguesunai@gmail.com)

**Resumo:** O leite é um alimento básico na alimentação humana por possuir alto valor nutricional. A sua contaminação por microrganismos como bactérias pode causar transtornos não só financeiros, mas também para a saúde humana, ocasionando sérias complicações. Um dos fatores que mais causam alterações microbiológicas do leite é a mastite bovina, geralmente identificada por inflamação de origem bacteriana na glândula mamária das fêmeas leiteiras. Outro fator importante de contaminação do leite são as condições higiênicas do estabulo, do ordenhador ou da ordenha mecânica. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo verificar a presença dos microrganismos *Streptococcus* spp. e *Staphylococcus* spp. em uma amostra de leite “*in natura*” de uma fazenda da região de Lagoa Formosa. Para análise, foi inoculada 0,01mL da amostra, pelo método de estrias simples no meio de cultura ágar- sangue em uma placa de petri, na cuba de anaerobiose e colocada em uma estufa bacteriológica a 37 °C por 24 horas para a incubação e posteriormente serem realizados os testes de catalase e coloração de Gram. Após esse tempo, foi retirada parte da amostra cultivada com a alça bacteriológica flambada e colocado em uma lâmina a fim de realizar o teste de coloração de Gram. Para o teste de catalase foi utilizado peróxido de hidrogênio a 3% para verificar a presença da enzima catalase. Na amostra foi encontrada a bactéria do gênero *Staphylococcus* spp., Gram-positiva e catalase negativa. A *Staphylococcus* spp. é encontrada comumente na natureza e é um patógeno comum no ser humano, um dos principais fatores de serem encontradas em alimentos é por condições precárias de higiene dos manipuladores de alimentos e do local da manipulação. Portanto, algumas medidas são necessárias para obter uma boa qualidade do leite, como a correta higienização da ordenha mecânica, do estábulo e do ordenhador.

**Palavras-chave:** Mastite bovina. Microrganismos. *Staphylococcus* spp. *Streptococcus* spp.