

PESQUISA COMPARATIVA DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE RETIRADO EM ORDENHA MANUAL E MECÂNICA NO DISTRITO DE CHUMBO, ZONA RURAL DE PATOS DE MINAS

COSTA, Fernando Gomes da Cunha (nandofarm@gmail.com); MACHADO, Deusa Helena Gonçalves (deusahelena@hotmail.com); OLIVEIRA, Nayara Maria de; PEREIRA, Alessandro Campos.

Introdução e objetivos: Os contaminantes do leite estão em sua maioria relacionados às técnicas usadas para a sua obtenção e principalmente as condições de assepsia dos equipamentos utilizados. Neste trabalho objetivamos; avaliar as condições microbiológicas do leite *in natura* produzido no distrito de Chumbo, município de Patos de Minas, Minas Gerais, sendo realizadas as análises para detecção da presença dos seguintes microrganismos; *Salmonella*, *Coliformes Totais e termotolerantes*, *Staphylococcus sp.*, também objetivamos firmar a importância da pasteurização antes da chegada do leite ao consumidor final.

Materiais e métodos: Para análises microbiológicas, foram utilizadas quatro amostras de leite *in natura* coletadas em diferentes propriedades. As amostras foram coletadas e transportadas para o laboratório de Microbiologia de Alimentos da Faculdade de Ciências da Saúde (FACISA), do Centro Universitário de Patos de Minas (UNIPAM), no mês de julho do ano de 2010, em embalagens apropriadas e temperatura adequada. Sendo assim submetidas posteriormente à análises para detecção da presença dos seguintes microrganismos; *Salmonella*, *Coliformes Totais e termotolerantes*, *Staphylococcus sp.* A metodologia utilizada para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e análises microbiológicas do leite foi baseada nas determinações da RDC Nº 12/2001-ANVISA/MS. Utilizou-se ainda, as técnicas descritas por Silva, Junqueira & Silveira (2001), do Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos.

Resultados e discussão: Os resultados das análises de Bactérias Aeróbias Mesófilas demonstraram elevada contagem desses sendo o resultado de todas as amostras (A, B, C, D) superior a $3,0 \times 10^6$ UFC/ml. Detectou-se presença de coliformes totais em todas as amostras analisadas, apresentando os seguintes resultados; amostra A: 11 NMP/ml, B: 0,43 NMP/ml, C: 0,75 NMP/ml e D: 0,75 NMP/ml. Os coliformes fecais foram confirmados nas amostras A: 2.1 NMP/ml e C: 0,43 NMP/ml. Nenhuma amostra acusou isolamento de *Salmonella sp.* Na pesquisa de *Staphylococcus sp* obtivemos resultado positivo, em todas as amostras, sendo amostra A: 4 UFC/ml; B: 30 UFC/ml; C: 8 UFC/ml; D: 4 UFC/ml. A pesquisa de *E. Coli* apresentou resultado positivo para todas as amostras analisadas.

Conclusão: Após as análises verifica-se que a simples implementação de ordenhadeiras mecânicas não minimiza a contaminação do leite, sendo necessário um controle efetivo da sanidade dos equipamentos; verificando-se também a importância da realização de testes de qualidade por parte da indústria leiteira e da pasteurização do leite antes que o mesmo chegue ao consumidor final, minimizando-se os riscos a saúde humana.

Palavras-chave: Leite. Ordenha. Microbiologia.