

## RESUMO

DOI: <https://doi.org/10.59033/cm.v8i4.1079>

## DETECÇÃO DE BACTÉRIAS PSICROTRÓFICAS E PARÂMETROS DE QUALIDADE DO LEITE CRU REFRIGERADO EM TANQUE COMUNITÁRIO

### *Jeislanny Alves Cotrim*

IFBaiano *Campus* Guanambi  
Graduanda em Tecnologia em Agroindústria  
E-mail: [jeislannyalves25@gmail.com](mailto:jeislannyalves25@gmail.com)

### *Vivianne Cambuí Figueiredo Rocha*

Técnica de laboratório, IFBaiano *Campus* Guanambi  
Doutora em Medicina veterinária  
E-mail: [vivianne.rocha@ifbaiano.edu.br](mailto:vivianne.rocha@ifbaiano.edu.br)

### *Mirian Alves Pereira*

Servidora, IFBaiano *Campus* Guanambi  
Mestre em letras  
E-mail: [mirian.pereira@ifbaiano.edu.br](mailto:mirian.pereira@ifbaiano.edu.br)

### *Mérida Layara Xavier Costa*

UNIMONTES  
Mestranda em zootecnia  
E-mail: [meridacosta04@gmail.com](mailto:meridacosta04@gmail.com)

### *Aureluci Alves de Aquino*

Professora orientadora, IFBaiano *Campus* Guanambi  
Doutora em Ciência e Tecnologia de alimento  
E-mail: [aureluci.aquino@ifbaiano.edu.br](mailto:aureluci.aquino@ifbaiano.edu.br)

**RESUMO:** O leite é um alimento com grande valor nutricional, o que o torna um excelente meio de cultura para diversos grupos de microrganismos, que podem alterar sua qualidade físico-química e inocuidade. Comumente, os produtores não dispõem de tecnologias apropriadas no processo de produção para melhorar a qualidade e segurança do produto. Portanto, é imprescindível avaliar as condições higiênico-sanitárias do leite produzido, almejando a produção de um alimento com qualidade, consolidando a fabricação de produtos lácteos seguros aos consumidores e em consonância com a legislação vigente. Nesse contexto, o presente trabalho objetivou analisar as condições higiênicas sanitárias do leite cru retirado de forma manual e armazenado em um tanque de resfriamento comunitário, localizado no distrito



de Mutans, Guanambi, Bahia, por meio da contagem de bactérias psicotróficas. Posteriormente às análises preliminares, foi efetivada a capacitação dos produtores de leite, de modo que eles pudessem conciliar os conhecimentos acerca da legislação, normas fiscais e sanitárias e o “saber-fazer” da ordenha tradicional, a fim de minimizar a contaminação por essas bactérias e os respectivos desdobramentos, tendo em perspectiva a qualidade do leite e dos produtos lácteos. Para os parâmetros físico-químicos, foram realizadas análises da prova de densidade, crioscopia, gordura, extrato seco total e extrato seco desengordurado, alizarol, proteína e lactose. Em relação à qualidade microbiológica, foi realizada análise para contagem padrão em placas de bactérias aeróbias psicotróficas. Em relação aos resultados das análises físico-químicas, não foram identificadas irregularidades nos teores médios de gordura, extrato seco total, extrato seco desengordurado, proteína e lactose, ademais, apresentaram resultados negativos para o teste de alizarol. Quanto aos padrões microbiológicos, após a capacitação dos produtores, foi perceptível uma redução em relação à contaminação por bactérias psicotróficas. Portanto, desponta como necessária a implementação de boas práticas agropecuárias durante toda a cadeia de produção leiteira, desde a obtenção, passando pelo armazenamento e transporte do leite cru até o tanque de resfriamento.

**Palavras-chave:** Microrganismos, Segurança alimentar, Resfriamento.

