ISSN 2525-6580 - Serrinha, Bahia - v. 8, n. 4., 2023. DOI: https://doi.org/10.59033/cm.v8.i4
Anais do VII Seminário de Agroecologia e Produção Orgânica – VII Seapo.

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

Vivianne Cambuí Figueiredo Rocha
Técnica de laboratório, IFBaiano *Campus* Guanambi
Doutora em Medicina veterinária
E-mail: vivianne.rocha@ifbaiano.edu.br

Mirian Alves Pereira
Servidora, IFBaiano *Campus* Guanambi
Mestre em letras
E-mail: mirian.pereira@ifbaiano.edu.br

Mérida Layara Xavier Costa
UNIMONTES
Mestranda em zootecnia
E-mail: meridacosta04@gmail.com

Aureluci Alves de Aquino
Profesora orientadora, IFBaiano Campus Guanambi
Doutora em Ciência e Tecnologia de alimento
E-mail: 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 higiênicos 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 psicrotróficas. 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 psicrotróficas. 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 psicrotróficas. 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.