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.v8i4.1080

QUALIDADE DO LEITE CRU EM TANQUE DE RESFRIAMENTO COMUNITÁRIO E DESENVOLVIMENTO DE BACTÉRIAS PSICROTRÓFICAS DURANTE O TEMPO DE ARMAZENAMENTO

Kaique Reis de Sá
IFBaiano *Campus* Guanambi
Graduanda em Tecnologia em Agroindústria
E-mail: kaiquereisdesa2014@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 alimentos
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. Muitas propriedades rurais ainda se estabelecem em sistema tradicional de produção de leite e de ordenha, principalmente nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, e são responsáveis pela geração de renda de número significativo de pequenos produtores rurais. Comumente, os produtores não dispõem de tecnologias apropriadas, demandando o aperfeiçoamento do processo de produção em busca de melhorias na qualidade

e segurança do produto. Portanto, é imprescindível que os produtores rurais tenham o compromisso e a consciência da necessidade de produzir um leite com condições higiênico-sanitárias, possibilitando, consequentemente, a fabricação de produtos lácteos seguros para os consumidores e em consonância com a legislação vigente. Nesse contexto, o presente trabalho objetivou analisar as condições higiênico-sanitárias do leite cru, com ordenha manual e armazenado em um tanque de resfriamento comunitário, localizado no distrito de Ceraíma, Guanambi, Bahia, por meio de análises físico-químicas e microbiológicas. Os resultados apresentaram valores médios aceitáveis para os parâmetros físico-químicos de gordura, estrato seco total, estrato seco desengordurado, alizarol, segundo a IN 76. Foram evidenciadas fraudes por adição de água e desnate nas amostras de alguns produtores. Os resultados das análises microbiológicas se apresentaram em conformidade com o que preconiza a legislação vigente. Portanto, desponta como imprescindível a adoção de medidas direcionadas à melhoria da qualidade do leite cru produzido pelos produtores do distrito de Ceraíma.

Palavras-chave: Ordenha manual, Refrigeração, Segurança alimentar.