

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS E SANITÁRIOS DO LEITE BOVINO



JARDIM, Gabriela Dias, LEITÃO, Laura Ellwanger, MACHADO, Kaian Villagran Gutebier, RODRIGUES, Guilherme Macedo

CORADINI, Márcia Goulart Lopes, OTTE, Marina Viana, SIMÕES, Michele da Rosa Scholant², BIANCHI, Eloisa²

¹ Discentes do Curso de Medicina Veterinária, Nível 8 2024/2 - Faculdade IDEAU – Bagé/RS.

² Docentes do Curso de Medicina Veterinária, Nível 8 2024/2 - Faculdade IDEAU – Bagé/RS.



MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
Mostra de Criação e Inovação

INTRODUÇÃO

O leite é um dos produtos de origem animal mais importante dentro da alimentação humana, sendo composto por proteínas, lactose, gordura, vitaminas e sais minerais. A qualidade do produto leite é uma das questões mais discutidas dentro da produção leiteira, buscando cada vez mais a boa prática e procedimentos adequados para um melhor produto final. Entretanto, o manejo de ordenha com a devida higiene é o principal ponto para a melhor qualidade do produto.

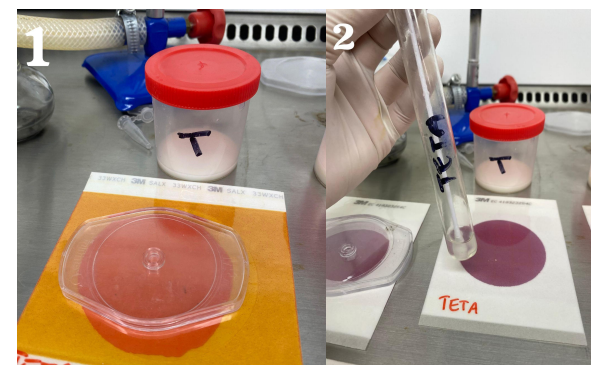
OBJETIVO

Avaliar as boas práticas de ordenha dentro dos parâmetros microbiológicos relacionados à legislação de qualidade e valor econômico do produto leite.

MATERIAL E MÉTODOS

No dia 24 de outubro de 2024 em um tambo localizado no interior de Bagé, o grupo realizou-se as coletas para análises higiênicas sanitárias do leite, dentre elas, leite direto do úbere, leite armazenado no resfriador, swab da teteira, do úbere antes de ser ordenhado e da tubulação por onde o leite passa ao ir até o tarro. Posteriormente, as amostras foram levadas refrigeradas até o laboratório de microbiologia do HV-IDEAU. 1 mL de cada amostras foi adicionado em placas Petrifilm (3M) para análise. Sendo duas placas para identificação de *Staphylococcus*, duas de *Salmonella* e quatro placas para identificação de *Coliformes Totais* e *Escherichia Coli* (Figura 1 e 2). Após, as placas foram armazenadas na estufa em 38.1°C durante 24 horas e posteriormente, realizada a contagem de unidades formadoras de colônia (UFC).

Figura 1 e 2- Plaqueamento das amostras em placas de *Salmonella*, *Coliformes Totais* e *Escherichia Coli*.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nos Quadros 1 e 2 encontram-se os resultados das análises microbiológicas, onde, o leite resfriado apresentou presença de *Staphylococcus*, *Salmonella* e *Coliformes Totais*. Já os swabs da teteira e da tubulação apresentaram presença de *Coliformes Totais*.

Quadro 1: Avaliação microbiológica.

Amostras →	Leite direto do teto	Leite resfriado	IN 62/2011
Culturas ↓			
<i>Salmonella</i>	0	0,6x10 ² UFC/ml	Ausente
<i>Staphylococcus</i>	1X10 ² UFC/ml	3x10 ² UFC/ml	100X10 ³ UFC/ml

Fontes: Jardim, 2024.

Quadro 2: Avaliação microbiológica.

Amostras →	Leite Resfriado	Swab da Teteira	Swab Teto	Swab Tubulação	IN 62/2011
Culturas ↓					
<i>Coliformes Totais</i>	0	0	0	0	1x10 ³ NMP/ml
<i>Escherichia Coli</i>	0,6X10 ² UFC/ml	0,2X10 ² UFC/ml	0	0,2X10 ² UFC/ml	300X10 ³ UFC/ml

Fonte: Villagran, 2024.

Conforme o Quadro 1, o leite do úbere mostrou-se dentro dos parâmetros aceitos pela Agência Nacional de Vigilância Nacional (ANVISA), já o teto da vaca ordenhada negatizou para as duas culturas bacterianas, manifestando uma higienização adequada dos processos de pré- ordenha. ando avaliado o leite resfriado, apesar de apresentar presença de *Escherichia Coli*, mostrou um resultado inferior à máxima permitida do regulamento brasileiro

CONCLUSÃO

Diante da discussão e análise das literaturas referente ao assunto, conclui-se que a qualidade do leite é o principal ponto na produção leiteira, sendo assim, a sanidade do rebanho, a rotina e o manejo correto no momento da ordenha são indispensáveis para um produto de melhor qualidade, entretanto, um leite de alta qualidade reflete a eficácia na produção e manejo.