



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Qualidade microbiológica de leite pasteurizado tipo B comercializado na cidade de João Pessoa – PB

Adma N. F MELO, Érika T. PEIXOTO, Gilmardes N. MARQUES, Israel F. A. GOMES

Adma Nadja Ferreira de Melo

Estudante de graduação de Engenharia de Alimentos – UFPB – Universidade Federal da Paraíba, campus de João Pessoa, 58051-900, João Pessoa-PB. E-mail: admafdmelo@gmail.com

O leite é o produto oriundo da ordenha de vacas sadias, bem alimentadas, descansadas; em condições adequadas de higiene. É um dos alimentos mais completos, devido ao alto teor de proteínas, carboidratos, ácidos graxos, sais minerais, vitaminas e água; sendo facilmente contaminado por muitos microrganismos que encontram condições favoráveis de multiplicação. Por ser considerado o mais nobre dos alimentos é indispensável para a alimentação de todas as faixas etárias. Desde a obtenção até a industrialização, devido a manipulações errôneas expõe-se o leite a diversas contaminações, as quais diminuem a vida útil do produto e/ou oferece riscos à saúde pública. Portanto para redução da carga microbiana do leite se faz o processo de pasteurização, que é um processo onde se destrói os microrganismos patogênicos, porém não recupera um leite de má qualidade, assim, quanto maior a contaminação microbiana antes da pasteurização, tanto maior será sua microbiota residual. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica do leite pasteurizado Tipo B, comercializado na cidade de João Pessoa-PB. Foi realizada a detecção de coliformes 35° e 45°C, segundo metodologia recomendada por SILVA et al (1997), utilizando as técnicas de testes presuntivos e confirmativos para coliformes. Os resultados demonstraram que o produto não estava totalmente dentro dos padrões aceitáveis para coliformes totais e termotolerantes. Foi possível identificar em duas das amostras presença de *E.coli* e que apenas uma das amostras apresentou teste negativo para coliformes. Com os resultados pode-se concluir que das quatro marcas de leite comercializadas em João Pessoa analisadas, apenas uma apresentou resultado microbiológico totalmente satisfatório, mostrando assim que em alguma etapa da cadeia produtiva do leite houve falha. Com isso recomenda-se a implantação de boas práticas de fabricação, garantindo assim a obtenção de um produto com qualidade higiênico-sanitária satisfatória e que não implique em riscos para a saúde pública.

Palavras-chave: qualidade microbiológica, leite, pasteurização, coliformes.

