

VIII ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE LEITE PASTEURIZADO COMERCIALIZADO NA CIDADE DE GENERAL SALGADO - SP

Pereira APM¹, Ribeiro RM², Saran PS³, Correa PR⁴.

Laboratório de Microbiologia de Alimentos - Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos - Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas - IBILCE - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" - UNESP - São José do Rio Preto - SP¹; Licenciada em Ciências Biológicas - Centro Universitário de Patos de Minas - UNIPAM²; Graduada em Ciências Biológicas - IBILCE - UNESP³; Mestre em Microbiologia - IBILCE - UNESP⁴. São José do Rio Preto, Brasil - email: anapaulampbio@yahoo.com.br

O leite é um alimento rico em macro e micronutrientes essenciais ao organismo humano, proporcionando um desenvolvimento saudável com menor risco de doenças. Por apresentar um excelente substrato para o crescimento de diferentes microrganismos, em especial bactérias, esse alimento pode sofrer alterações físico-químicas e sensoriais, e ainda veicular doenças, se tornando inaceitável para o consumo. A qualidade do leite é essencial visto que a contaminação pode acarretar a qualidade de seus produtos derivados. Neste contexto, o objetivo desse trabalho foi analisar a qualidade microbiológica de leite pasteurizado comercializado na cidade de General Salgado - SP, por meio da contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva, coliformes totais e termotolerantes, e presença de *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. Apesar de não haver padrão estabelecido pela legislação para *Staphylococcus* coagulase positiva e coliformes totais, todas as amostras apresentaram altos valores, sendo, < 10 a $3,0 \times 10^5$ UFC/mL e 1100 a > 1100 NMP/mL, respectivamente. Das amostras analisadas, 50% destas apresentaram inconformidade para coliformes termotolerantes, em contrapartida, não foi verificada a presença de *Escherichia coli* e *Salmonella* spp em nenhuma das amostras. A partir de tais resultados pode-se inferir que o tratamento térmico não está sendo eficiente para a obtenção de uma qualidade microbiológica satisfatória. Ações corretivas devem ser adotadas, uma vez que a qualidade sanitária assume papel decisivo na qualidade do leite e seus derivados, tornando-se imprescindível a monitoramento microbiológico rotineiro. Utilização de equipamentos adequados e devidamente higienizados, e ainda, o controle da temperatura no processo de pasteurização devem ser empregados.