



Anais do I Congresso Internacional de Pecuária leiteira da Amazônia Ocidental

**04 a 06 de setembro de 2019
Rio Branco – Acre, Brasil**

**ANAIS DO I CONGRESSO
INTERNACIONAL DE PECUÁRIA
LEITEIRA DA AMAZÔNIA
OCIDENTAL**

04 a 06 de setembro de 2019
Ufac – Rio Branco



Edufac 2019

Direitos exclusivos para esta edição:

Editora da Universidade Federal do Acre (Edufac),

Campus Rio Branco, BR 364, km 4,

Distrito Industrial — Rio Branco-AC, CEP 69920-900

E-mail: edufac.ufac@gmail.com

Feito Depósito Legal

Editora Afiliada



Anais do I Congresso Internacional de Pecuária Leiteira da Amazônia Ocidental
ISBN 978-85-8236-112-2

Copyright © Edufac 2019, Renato Mesquita Peixoto, Eduardo Mitke Brandão Reis,
Alice da Silva Gundim, João Paulo Bussons dos Santos

Editora da Universidade Federal do Acre - Edufac

Rod. BR 364, km 04 • Distrito Industrial

69920-900 • Rio Branco • Acre

Coordenador da Edufac

Antonio de Queiroz Mesquita

Conselho Editorial

Biênio 2019-2020

Antonio de Queiroz Mesquita (Pres.), Antonio Gilson Gomes Mesquita, Cristieli Sérgio de Menezes Oliveira, Esperidião Fecury Pinheiro de Lima, Francisco Raimundo Alves Neto, Humberto Issao Sueyoshi, João Silva Lima, José Porfiro da Silva (Vice-Pres.), Lucas Araújo Carvalho, Manoel Limeira de Lima Júnior Almeida, Mário Luis Villarruel da Silva, Mônica da Silva Nunes, Sérgio Roberto Gomes de Souza, Sérgio Roberto Gomes de Souza, Yuri Karaccas de Carvalho

Coordenadora Comercial

Ormifran Pessoa Cavalcante

Editora de Publicações

Jocília Oliveira da Silva

Design Editorial

Renato Mesquita Peixoto

Capa

Alice da Silva Gundim

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da Ufac

U588u

Universidade Federal do Acre

Anais do I Congresso internacional de pecuária leiteira da Amazônia Ocidental: 04 a 06 de setembro de 2019, Ufac – Rio Branco / Organização dos anais: Alice da Silva Gundim et al.- Rio Branco: Edufac, 2019.

86 f. : il. ; 30 cm

Inclui índice remissivo dos autores.

ISBN: 978-85-8236-112-2

1. Pecuária. 2. Produção leiteira. 3. Congresso Internacional - Anais. Gundim, Alice da Silva (organizadora). II. Universidade Federal do Acre. III. Título.

CDD: 639.34

Biblioteca: Nádia Batista Vieira CRB-11º/882



Pontos críticos de contaminação microbiológica do leite cru nas condições de produção prevalentes em Rondônia

Critical points of microbiological contamination of raw milk in milk production conditions prevalent in Rondônia

Naíle Ágata Souza CONSTANTINO¹, Juliana Alves DIAS^{2*}, Audenice Miranda de OLIVEIRA³, Stefany Cristina Macedo CORDEIRO⁴, Vanerli BELOTI⁵, Guilherme Vieira FARIA¹

¹Faculdades Integradas Aparício Carvalho, Porto Velho, RO, Brasil.

²Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO, Brasil. *E-mail: juliana.dias@embrapa.br

³Universidade Federal de Rondônia, Porto Velho, RO, Brasil.

⁴Zootecnista, Porto Velho, RO, Brasil.

⁵Universidade Estadual de Londrina, Londrina, PR, Brasil.

A qualidade microbiológica do leite resulta entre outros fatores, das condições de manejo da ordenha e de estocagem e armazenamento da matéria-prima. Estudos realizados nas principais microrregiões produtoras de leite do estado de Rondônia demonstraram que a baixa adoção de boas práticas de ordenha e falhas na logística de resfriamento do leite estão associados à altas contagens de bactérias no leite cru, indicando a importância de estudos regionais que auxiliem no direcionamento de ações específicas, visando a redução de microrganismos deteriorantes na matéria-prima durante a ordenha. Desta forma, o objetivo do trabalho foi avaliar a microbiota deteriorante do leite em pontos de contaminação da ordenha de quatro propriedades leiteiras com características de manejo e instalações predominantes em Rondônia. Foram coletadas amostras de leite (três primeiros jatos e leite total), água de uso, superfície e água residual de baldes e latões, teteiras, tetos e mãos do ordenhador. A coleta foi realizada por meio de suabes estéreis, e as áreas amostradas delimitadas utilizando-se moldes flexíveis esterilizados. Nos latões, baldes e coador a área amostrada foi de 100 cm², tetos e teteiras de 3 cm² e mãos do ordenhador de 5 cm². Para o transporte das amostras, foi utilizado caldo Lethen a fim de neutralizar a ação de resíduos de sanitizantes. As amostras foram conservadas em caixas isotérmicas contendo gelo reciclável e então encaminhadas ao Laboratório de Qualidade do Leite da Embrapa Rondônia para análise laboratorial. Para a pesquisa dos microrganismos, procedeu-se a diluição decimal seriada das amostras em solução salina esterilizada 0,85%. As diluições selecionadas para cada microrganismo foram semeadas em duplicata, em placas Petrifilm[®] AC aeróbios mesófilos, Petrifilm[®] EC coliformes/*Escherichia coli* conforme recomendações do fabricante. Para contagem de psicotróficos e termodúricos psicotróficos, as amostras foram semeadas em duplicata pelo método de semeadura em superfície, em ágar padrão leite a 10%. Para pesquisa de microrganismos termodúricos mesófilos e psicotróficos, as amostras foram submetidas ao tratamento térmico (62,8±0,5 °C) e resfriada a 10 °C. Os principais grupos de microrganismos observados nos pontos de contaminação avaliados foram aeróbios mesófilos (AM) e coliformes totais (CT). A média da contagem de AM e CT em baldes/latões foram de 2,4x10⁸ e 1,3x10⁷ UFC/cm² respectivamente. Nos tetos, a média das contagens de aeróbios mesófilos foi de 2,7x10⁴ UFC/cm² e de coliformes totais 8,2x10² UFC/cm². O resultado da contagem de bactérias demonstrou que utensílios (baldes/latões) e tetos dos animais foram os principais pontos críticos de contaminação de microrganismos AM e CT, corroborando com estudos realizados em diferentes estados brasileiros. Os resultados mostram a importância da adoção de boas práticas de ordenha, e que a lavagem e acondicionamento adequado de utensílios (baldes/latões) e a desinfecção dos tetos devem ser priorizadas a fim de reduzir/eliminar a contaminação microbiológica durante a ordenha e melhorar a qualidade e segurança da matéria-prima e derivados lácteos.

Palavras-chave: Microrganismos deteriorantes, Pontos de contaminação, Qualidade do leite