

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE BEBIDA LÁCTEA COM SORO DE LEITE DE BÚFALA SABORIZADA COM CENOURA E LARANJA, BELÉM, PARÁ.

SILVA [1]; Lorenzo [2]; Dias [3]; Lourenço Jr. José de Brito [4]; N. Benjamim de Souza [5]; RODRIGUES, A. D. P. S. [6]; N. Lilaine de Sousa [7]

[1] Universidade do Estado do Pará; [2] Universidade do Estado do Pará; [3] Universidade do Estado do Pará; [4] Universidade do Estado do Pará; [5] Embrapa Amazônia Oriental; [6] Universidade do Estado do Pará; [7] Universidade do Estado do Pará

Contato: Universidade do Estado do Pará, Centro de Ciências Naturais e Tecnologia, Campus V, Trav. Enéas Pinheiro, nº 2626 - Marco, CEP: 66.095-100, Belém/Pará. wag.barreto@hotmail.com

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

O leite de búfala é rico em lipídeos, proteínas, extrato seco total, além de minerais, o que o torna produto de maior rendimento industrial, quando comparado ao leite de vaca. Assim foi elaborada bebida láctea fermentada, a partir do leite de búfala, oriundo do rebanho experimental da Unidade de Pesquisa Animal “Dr. Felisberto Camargo”, da Embrapa Amazônia Oriental, Belém, Pará. O leite foi recepcionado no Laboratório de Alimentos da Universidade do Estado do Pará - UEPA/Centro de Ciências Naturais e Tecnologia - CCNT, onde foi elaborado o derivado lácteo, utilizando-se cinco litros de leite UHT, cinco litros de soro de leite de búfala, 1 kg de açúcar e um litro de cauda, retirada da mistura de 2L de água, 600 g de cenoura triturada em liquidificador, 120 mL de laranja e 1 Kg de açúcar. Posteriormente, foram realizadas as análises microbiológicas para coliformes totais e fecais, *Salmonella* sp. e *Estafilococos* coagulase positiva, de acordo com Silva, Junqueira e Silveira (2001), no Laboratório de Higiene de Alimentos da Faculdade de Nutrição do Centro Universitário do Pará (CESUPA). Os resultados das análises microbiológicas apresentaram ausência de *Salmonella* sp, e < 10 UFC/g para *Estafilococos* coagulase positiva. Coliformes totais e fecais, também, estavam dentro dos valores limite estipulados pela legislação vigente para esses micro-organismos, em atendimento à RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Assim, a pasteurização do leite, sanitização dos vegetais e adequada manipulação no processo de elaboração da bebida láctea foram eficientes para sua adequada obtenção.

Palavras-chave: Qualidade microbiológica; higiene alimentar; Tecnologia de Leite