

412

FLORA MICROBIOLÓGICA DO LEITE DE CABRAS DE DIFERENTES SISTEMAS DE PRODUÇÃO.SILVA, E.R. da; ALVES, F.S.F.; PINHEIRO, R.R.; SAUKAS, T.N.; PIRES, P.C.; SILVA, F.M.P. da;
Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos - EMBRAPA/CNPC, Sobral - CE.

A mastite é determinada pelo tipo e número de patógenos que têm acesso ao úbere e pela susceptibilidade do animal. A higienização e cuidados nos períodos entre ordenha, pré-ordenha e pós-ordenha são essenciais para reduzir a contaminação da glândula mamária e, conseqüentemente, para o controle das mastites. Com o objetivo de estudar a flora microbiana, 2490 amostras do leite de 238 cabras distribuídas em 3 diferentes sistemas de produção, A, B e C foram submetidas a exame bacteriológico. O sistema A era constituído por animais puros das raças Saanen, Anglo Nubiana e Parda Alpina, mantidos em regime intensivo e recebendo cuidados higiênicos pré e pós-ordenha; os sistemas B e C compostos por animais mestiços das raças Parda Alpina Moxotó eram mantidos em regime semi-intensivo e apenas o B recebendo cuidados higiênicos pré e pós-ordenha. Do total de amostras, 2124 (85,34%) mostraram crescimento de agentes patógenos. Destas 25,46% foram de amostras provenientes do sistema A, 27,68% do sistema B e 32,2% do sistema C. Os cocos gram positivos, em sua maioria *Staphylococcus* coagulase negativa, representaram o maior número de crescimentos sendo encontrados em 77,06% das amostras. Os organismos gram negativos representaram 8,28% dos crescimentos. O alto índice de amostras positivas foi atribuído às práticas de ordenha precárias, principalmente no sistema C o qual não praticava medidas higiênicas pré e pós-ordenha.

413

A QUALIDADE DE CARNE COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE MARÍLIA-SP-BRASIL: I- ESTRATÉGIA DE AÇÃO.

POLEGATO, E.P.S.

Universidade de Marília, Faculdade de Medicina Veterinária, Marília/SP

INTRODUÇÃO: A qualidade da carne pode ser avaliada sob diversos aspectos (maciez, textura, teor de gordura e outros) que estão relacionados com o tratamento que é dado ao animal para este fim. Por outro lado, com a municipalização dos serviços de Inspeção e Fiscalização de Alimentos, a relação produção-consumo ficou muito próxima e outros aspectos devem ser analisados.

OBJETIVO: Estudar a qualidade da carne bovina comercializada no município de Marília sob o ponto de vista higiênico-sanitário dos estabelecimentos varejistas, manipuladores e análises do produto.

MATERIAL E MÉTODOS: Marília possui 15 açougues com licença na Prefeitura. A área urbana foi setorizada e, através de sorteio 15 estabelecimentos foram visitados e avaliados conforme Código Sanitário (1978) quanto às instalações, equipamentos, carteira de saúde dos funcionários, além da colheita de amostras de carne moída e em pedaços para análise de pH, presença de amônia, H²S, e sulfito de sódio, segundo Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal (LARA, 1981).

CONCLUSÃO: A qualidade da carne comercializada em Marília situa-se entre regular e má, do ponto de vista analisado. Este trabalho junta subsídios para mudanças emergentes na Legislação Sanitária em vigor, tais como: existência de Unidade Móvel periódica para avaliação de instalações, equipamentos e funcionários e análise das carnes; alvará adquirido mediante curso de manipulação de alimentos; exame de saúde efetivo nos manipuladores e Programas de Educação e Segurança Alimentar em escolas e associações de bairros, entre outras.

414

ASPECTOS FÍSICO-QUÍMICOS DO LEITE PASTEURIZADO TIPO C CONSUMIDO NA CIDADE DE LONDRINA.

BELOTI, V.; BARROS, M.A.; FREIRE, R.L.; MARTINS, L.G.G.; SOUZA, J.A.; MANDUCA, S.; OSAKI, S.

Universidade Estadual de Londrina, Londrina-PR.