

VII Encontro de Iniciação Científico da Universidade Estadual Vale do Acaraú - UVA
CONTROLE DA QUALIDADE DO LEITE CAPRINO ATRAVÉS DE TESTES BACTERIOLÓGICOS NO INÍCIO,
MEIO E FINAL DA ORDENHA

Isana Mara Aragão Frota (IC - FUNARBE, Biologia - UVA), Francisco Weliton Chagas Lima (Zootecnia - UVA), Francisca Geovania Canafistula de Sousa (Biologia - UVA), José Ticiano Frota de Andrade (Zootecnia - UVA), Lea Chapaval (Orientadora e Pesquisadora da Embrapa Caprinos).

Palavras-chave: qualidade do leite, leite de cabra, bactérias, ordenha mecânica.

Gostariamos de agradecer a Embrapa e a FUNARBE pelo apoio financeiro para realização deste projeto de pesquisa

Introdução

A demanda pela obtenção de leite com qualidade vem aumentando significativamente a cada dia em todas as bacias leiteiras do país, e os produtores para atender às indústrias e aos consumidores, além do preço competitivo, precisam enfrentar o desafio de manter e garantir a qualidade do leite que sai da fazenda.

A qualidade microbiológica do leite constitui um problema relevante de saúde pública e programas que busquem a melhoria higiênico-sanitária dos produtos lácteos em geral, fazem-se necessários, quando se sabe que cerca de 50% destes, no Brasil, e bem acima disso no Nordeste, não sofrem qualquer tipo de controle ou inspeção oficial. Também é verdade que além da inquestionável legitimidade da preocupação com a qualidade microbiológica, não se pode ignorar que ela também é a grande responsável pela magnitude das perdas econômicas no processamento industrial. Com o objetivo de verificar a higiene e qualidade do leite produzido nas várias etapas da ordenha, foram realizadas coletas de leite de cabras da raça Saanen para posterior análise microbiológica.

Material e Método

Foram coletadas 15 amostras de leite, do início, meio e final da ordenha. Ao entrarem na sala de ordenha, os úberes dos animais foram lavados com água corrente de baixa pressão, os tetos foram imersos em solução de Iodo a 0,5% e enxutos com papel toalha descartável. Após o descarte dos três primeiros jatos, coletou-se 50mL de leite em tubos estéreis. Foram utilizados 100µL de leite em placas de Petri com meios de cultura seletivos: Agar Pseudomonas para *Pseudomonas* sp., Baird Parker para *Streptococcus* sp., Agar Sangue para *Staphylococcus* sp. e Mac Conkey para Enterobactérias. Após o plaqueamento, as amostras foram incubadas a 37 °C por 24 horas para posterior identificação bioquímica com testes API® (bioMérieux – France).

Resultados e Discussão

Obteve-se 80% das amostras analisadas positivas para presença de *Staphylococcus* sp., 20% para *Pseudomonas* sp. e 73% para *Streptococcus* sp. Em nenhuma amostra analisada isolou-se Enterobactérias. Sendo esses resultados aumentados gradualmente ao longo das etapas do processo de ordenha (início, meio e fim).

Os microrganismos *Staphylococcus* sp. e *Streptococcus* sp. são transmitidos dentro da sala de ordenha, de animal para animal e fazem parte da microbiota normal das mãos dos humanos. *Pseudomonas* sp. e Enterobactérias estão presentes no meio-ambiente (fezes, camas, fômites, etc.). A presença da elevada concentração desses microrganismos no leite analisado indica que houve contaminação do leite tanto por fatores ligados ao manejo antes da ordenha (manejo do animal) como durante a ordenha (higiene dos utensílios, da sala de ordenha, do ordenhador e do próprio animal).

Conclusão

A qualidade microbiológica do leite é influenciada pelo estado sanitário do rebanho, pela higiene e conscientização do ordenhador, pela higiene dos equipamentos utilizados durante a ordenha, pelos aspectos sanitários do local de ordenha.