

MINI-COMUNICAÇÃO

AREA: Microbiologia de Alimentos (Divisão K) - PAINEL: 001

SUB-AREA: K02 - Qualidade de alimentos

INFLUÊNCIA DO TEMPO E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO SOBRE A CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS E CONTAGEM TOTAL DE BACTÉRIAS EM LEITE DE CABRA COM CONSERVANTE

Autores MARINHO, L.L.; FONSECA, R.G.; SALGADO, M.D.; SILVA, Y.A.; SANTOS, F.R.; DOMINGOS, E.M.O.; SILVEIRA, R.H.; MORAES, L.C.D.; FARIA, C.G.; SOUZA, G.N.

Instituição I. CNPGL; EMBRAPA GADO DE LEITE; RUA EUGÊNIO DO NASCIMENTO,610 - BAIRRO DOM BOSCO - 36038-330 - JUIZ DE FORA - MG

Resumo:

A contagem total de bactérias (CTB) em amostras de leite cru pode ser utilizada em programas de pagamento do leite baseado em indicadores de qualidade. Neste particular, a precisão dos resultados para CTB é fundamental para o pagamento proposto pela empresa laticinista. Entre os fatores que podem influenciar na acurácia dos resultados de CTB, pode-se mencionar o tempo e a temperatura de armazenamento das amostras de leite. O trabalho teve por objetivo avaliar o efeito do tempo e da temperatura de armazenamento sobre a CTB em amostras de leite de cabras com o conservante azidiol. Amostras de leite de 20 cabras foram coletadas em garrafas plásticas, totalizando aproximadamente 1,5 litros de cada animal. Após a coleta, as garrafas foram colocadas diretamente em caixas isotérmicas, contendo gelos recicláveis, e transportadas imediatamente para o laboratório. Após chegada das amostras no laboratório, o leite de cada cabra foi homogeneizado e distribuído em 20 frascos esterilizados contendo um comprimido do conservante azidiol (azida sódica e cloranfenicol), totalizando 400 frascos com amostras de leite. Os frascos com amostras de leite foram colocados em geladeiras e incubadoras com diferentes temperaturas (5, 10, 20 e 30°C) e analisadas para com 1, 3, 5 e 7 dias após a coleta. A CTB foi realizada pelo método de citometria de fluxo. Os resultados de CTB foram transformados em logaritmo na base dez (\log_{10}) para comparação de médias. Foi utilizado o teste T para comparação das médias da CTB de acordo com a temperatura e tempo de armazenamento. Não foi observado diferença entre as médias de CTB para amostras armazenadas a 5, 10 e 20°C ao longo dos 7 dias. Amostras armazenadas a 30°C apresentaram diferença entre as médias a partir do terceiro dia. Os resultados mostraram que amostras armazenadas até 20°C e com o conservante azidiol podem ser analisadas em até 7 dias. Amostras armazenadas em temperaturas superiores a 20°C podem gerar aumento nos resultados de CTB. O efeito do tempo e da temperatura de armazenamento das amostras de leite sobre a CTB devem ser considerados pelas empresas que utilizam o pagamento do leite com base nos resultados de CTB para que não ocorra leituras acima do esperado e conseqüentemente prejuízo econômico para a indústria laticinista.

Palavra-Chave: Contagem Total de Bactéria, Leite de Cabra, Qualidade Microbiana

Palavras-chaves: CONTAGEM TOTAL DE BACTÉRIAS, LEITE DE CABRA, QUALIDADE MICROBIANA

SP 4388
P. 145



XIII SIMPÓSIO BRASILEIRO DE MICOBACTÉRIAS
III SIMPÓSIO DE COLEÇÕES DE CULTURAS
II SIMPÓSIO DE ESCHERICHIA COLI "LUIZ RACHID TRABULSI"

Certificado

Certificamos que o trabalho "INFLUÊNCIA DO TEMPO E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO SOBRE A CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS E CONTAGEM TOTAL DE BACTÉRIAS EM LEITE DE CABRA COM CONSERVANTE" com a autoria de: MARINHO, L.L., FONSECA, R.G., SALGADO, M.D., SILVA, Y.A., SANTOS, F.R., DOMINGOS, E.M.O., SILVEIRA, R.H., MORAES, L.C.D., FARIA, C.G., SOUZA, G.N. foi apresentado na forma de pôster durante o "25º CONGRESSO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA" em 12 de Novembro de 2009, em Porto de Galinhas-PE.

Porto de Galinhas, 12 de novembro de 2009.

Marina Baquerizo Martinez
Presidente da SBM

Carlos Pelleschi Tabora
1º Secretário da SBM