



## XXXV SALÃO de INICIAÇÃO CIENTÍFICA

6 a 10 de novembro

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2023: SIC - XXXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2023
<b>Local</b>	Campus Centro - UFRGS
<b>Título</b>	Avaliação bibliométrica sobre patógenos microbianos em leite e produtos derivados
<b>Autor</b>	BIANCA BRUM DE OLIVEIRA
<b>Orientador</b>	ANDREA TROLLER PINTO

O leite e seus derivados são alimentos de alto valor nutricional, porém, estes mesmos alimentos são excelentes meios de sobrevivência para microrganismos indesejáveis, deteriorantes e patogênicos. O objetivo deste estudo foi conhecer os principais microrganismos patogênicos que contaminam o leite e seus derivados ao longo da cadeia de produção, visando a adoção de práticas de produção e fabricação que diminuam a possibilidade de sobrevivência e multiplicação de patógenos, bem como definir medidas de prevenção da contaminação. Para isso, uma revisão de literatura, com a utilização das plataformas *Web of Science* e *Scopus* foi realizada, selecionando-se publicações entre os anos de 2013 e 2022. Os termos de busca utilizados envolveram produtos lácteos, microrganismos patogênicos e espécies produtoras de leite. A pesquisa encontrou um total de 1860 publicações, das quais 207 foram selecionadas, de acordo com os critérios de inclusão e exclusão previamente estabelecidos, e excluídas as repetidas. Destas foram utilizadas 54 para a extração dos dados. Houve um aumento significativo de publicações relacionadas ao assunto entre os anos de 2013 e 2017, demonstrando maior interesse da comunidade científica neste tema. Foram avaliadas 20.484 amostras de alimentos de origem láctea, das quais identificaram maior ocorrência das bactérias *Listeria*, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. O leite cru o produto mais pesquisado, sendo constatado que os lácteos de origem bovina foram os mais estudados. Isso ocorre pois o leite bovino é um dos principais alimentos consumidos no mundo e matéria prima de outros alimentos. Os trabalhos apontaram os resfriadores como o local de contaminação de um maior número de amostras. O conjunto dos resultados evidenciou maiores deficiências higiênico-sanitárias no leite cru e, ao longo do processo de produção, na etapa de refrigeração, sugerindo que as etapas iniciais da cadeia produtiva do leite merecem maior atenção em relação à medidas de higiene e limpeza.