

013

QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO LEITE PASTEURIZADO TIPO A, TIPO C E INTEGRAL ANALISADO NO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM 2004 NA FACULDADE DE VETERINÁRIA/UFRGS.

Jeruza Indiara Ferreira, Francine Balzaretto, Juliana da Silveira Elias, Gustavo Reinaldo Tadday Neto, Grazynę Tresoldi, Guiomar Pedro Bergmann, Susana Cardoso (orient.) (UFRGS).

O leite, ao ser sintetizado e secretado na glândula mamária, encontra-se livre de microrganismos, porém contamina-se no canal do teto no momento da ordenha com microrganismos componentes da microbiota normal do animal. A quantidade de microrganismos presentes no leite cru varia de acordo com a contaminação inicial, tempo e temperatura de armazenamento. O leite poderá apresentar uma variedade de microrganismos patogênicos em decorrência da sanidade dos animais ordenhados, bem como das condições higiênico-sanitárias de sua obtenção. O presente trabalho tem por objetivo analisar os resultados das condições higiênico-sanitárias das amostras de leite recebidas pelo laboratório do Setor de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal da Faculdade de Veterinária da UFRGS no ano de 2004. Foram analisadas 75 amostras sendo 40 de leite pasteurizado integral (53, 33%), 24 de leite pasteurizado tipo C (32%) e 11 de leite pasteurizado tipo A (14, 66%). Das análises realizadas, 100% do leite pasteurizado tipo A, 16, 66% do leite pasteurizado tipo C e 20% do leite pasteurizado integral apresentaram-se fora dos padrões estabelecidos para coliformes a 45°C. Os valores observados para coliformes a 45°C (NMP/mL) no leite tipo C e integral não conformes, foram relativamente baixos. Entretanto, com a entrada em vigor da Instrução Normativa 51/2002 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) em julho de 2005, os valores padrões para coliformes a 45°C são menores que os anteriormente estabelecidos. Há necessidade da conscientização do produtor rural e dos responsáveis pelo processamento industrial do leite no cumprimento das medidas higiênico-sanitárias bem como da estocagem do mesmo, pois só desta forma poderá ser ofertado ao consumidor um produto seguro, nutritivo e compatível com a legislação vigente. A melhoria da qualidade do leite é resultado de uma série de fatores, que passa pela educação e pelo treinamento tanto dos produtores como dos técnicos que atuam na área.