

228

**AValiação da Prevalência de Bacillus cereus em Leite Pasteurizado e Comportamento desse Microrganismo durante Armazenamento sob Temperatura Crítica de Refrigeração.** Roberta Fogliatto Mariot, Mirella de Luca,*Eduardo Cesar Tondo (orient.)* (UFRGS).

O *Bacillus cereus* é considerado um importante agente de Doenças Transmitidas por Alimentos, no entanto pouco se sabe a respeito de sua prevalência e controle em leite e seus derivados. O objetivo deste trabalho foi analisar a prevalência desta bactéria em leite pasteurizado e o seu comportamento sob temperatura considerada crítica em um laticínio de médio porte do Rio Grande do Sul. Para tanto, foram coletadas 176 amostras de leite pasteurizado, as quais foram quantificadas para *Bacillus cereus*. Um isolado de *B. cereus* foi inoculado em leite esterilizado e incubado a 16°C (temperatura máxima registrada para os silos de armazenamento do laticínio). Os resultados indicaram que, dentre as amostras analisadas, 15, 9% estavam contaminadas por *Bacillus cereus*, com contagens médias de  $2,1 \times 10^1$  UFC/mL de leite. Quando esse microrganismo foi incubado em leite esterilizado, contagens médias iniciais de  $2,3 \times 10^2$  UFC/mL necessitaram cerca de 8 horas para alcançar aproximadamente  $10^5$  UFC/mL, quantidade essa considerada como dose infectiva mínima para causar problemas a saúde do consumidor. Tais dados justificam a manutenção do leite pasteurizado sob cadeia de frio até o seu consumo.