

Sessão 25

Microbiologia e Biotecnologia de Alimentos III

225

OCORRÊNCIA DE MICRORGANISMOS EM LEITES UAT. *Juliana B. Brum, Neila S. P. S. Richards, Márcia E. da Silva, Fernando I. dos Santos* (Laboratório de microbiologia do centro II e Mimi-usina de Laticínios do centro VI -UNISINOS)

O leite longa vida (UAT) tem prazo de validade que pode ser de três a seis meses, ao contrário dos tipos comuns, que não resistem mais que uma semana na embalagem. Essa resistência se deve ao processo de esterilização do leite (130 a 150°C por três a oito segundos). A esterilização do leite tem um grau de tratamento térmico no qual microrganismos patogênicos e formadores de toxinas deveriam ser destruídos, além de outros tipos de microrganismos causadores de deterioração, sendo que a intensidade do tratamento deve levar em consideração as características do produto final. O leite esterilizado ainda pode conter um pequeno número de microrganismos e esporos viáveis que, no entanto não poderiam se desenvolver nas condições de armazenamento, trazendo desta forma segurança a saúde do consumidor. O presente trabalho tem como objetivo pesquisar em oito diferentes marcas de leite UAT integral os microrganismos que resistiram ao tratamento térmico e os possíveis danos à saúde que estes possam causar. Serão analisadas um total de 48 amostras até o fim da pesquisa. Os resultados preliminares indicam acentuada contaminação fúngica em setes marcas comerciais de leites UAT e bacilos ainda não identificados. Essa contaminação fúngica pode ter ocorrer após o tratamento térmico no envase, e o tipo de tratamento térmico (direto ou indireto), também pode influenciar na contaminação. Com relação às análises físico-químicas verifica-se que o volume das amostras varia de 940 a 1000mL, a acidez de 16 a 20°D, o teor de gordura de 1,8 a 3,2%, o pH de 6,7 a 7,02 e a densidade de 1,028 a 1,031 g/L. Existem grandes variações em todos os aspetos entre as diferentes marcas comerciais. Esta pesquisa encontra-se em andamento com término previsto em dezembro de 2002.