



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Quantificação de bactérias mesófilas e psicrotróficas e avaliação da acidez Dornic em leite ovino cru refrigerado
Autor	DANIELA CASAPIETRA RUIZ
Orientador	ANDREA TROLLER PINTO

Nos últimos anos tem havido o aumento da exploração de ovinos leiteiros no país, refletindo no aumento da produção, oferta e comercialização dos produtos derivados, principalmente queijos. O consumo de leite de ovelha fluido é desconhecido, mas supõe-se que, no Brasil, não ocorra. O leite de qualquer espécie, devido a sua característica físico-química, como pH próximo da neutralidade, atividade de água alta, e riqueza de nutrientes, é considerado um adequado substrato para a multiplicação de bactérias. Tendo em vista o fato de que a produção de leite é pequena e que o leite fica armazenado por 20-40 horas nas propriedades, antes de ser encaminhado a industrialização, o objetivo deste trabalho foi verificar a qualidade microbiológica e a acidez Dornic do leite cru refrigerado de ovelha enumerando bactérias mesófilas e psicrotróficas e quantificando a acidez titulável em 7 dias de armazenamento em refrigeração. Em duas oportunidades, amostra de leite cru refrigerado de ovelha foi coletada em frasco esterilizado, de tanque de resfriamento de uma indústria de laticínios localizada no estado do Rio Grande do Sul. As amostras foram transportadas em caixa isotérmica com gelo até o laboratório para análise. Foram realizadas contagens de bactérias mesófilas aeróbicas (35°C por 48h) e psicrotróficas (7°C por 10 dias) e titulação da acidez Dornic. As análises microbiológicas foram realizadas no dia da chegada ao laboratório e 7 dias após (ficando o leite resfriado a 8°C). A titulação da acidez Dornic (realizadas na segunda amostra) foi verificada diariamente, pelo período de armazenamento refrigerado (7 dias). Os resultados obtidos até o momento demonstraram um elevado nível de contaminação de leite cru com bactérias. A primeira amostra apresentou contagem de bactérias mesófilas de $1,05 \times 10^6$ UFC/mL e psicrotróficas de $7,4 \times 10^4$ UFC/mL. Após a armazenagem por 7 dias as contagens foram de $5,5 \times 10^6$ UFC/mL e $1,9 \times 10^7$ UFC/mL para mesófilos e psicrotróficos respectivamente. A segunda amostra apresentou contagens de mesófilos e psicrotróficos, respectivamente de $1,25 \times 10^5$ e $1,92 \times 10^4$ UFC/mL e no leite resfriado por 7 dias, de $7,81 \times 10^7$ UFC/mL (mesófilos) e $3,66 \times 10^6$ UFC/mL (psicrotróficos). Até o momento, as contagens iniciais de bactérias indicam que houve contaminação do leite durante a sua obtenção, ou pode ter aumentado por deficiente armazenagem na propriedade. A contaminação do leite por mesófilos e psicrotróficos depende das práticas higiênicas aplicadas na produção leiteira. A amostra avaliada quanto a acidez apresentou, no leite fresco acidez de 24°D e se elevou até 26,42° Dornic no dia 7. O leite ovino é naturalmente mais ácido que o bovino, mas foi possível observar um aumento da acidez com o passar do tempo, resultado provável da contaminação bacteriana e fermentação da lactose por micro-organismos que produzem ácido láctico. O leite ovino apresentou comportamento semelhante ao leite bovino, em armazenamento refrigerado por longo tempo.