

COMPARAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ENTRE O LEITE PASTEURIZADO, E O LEITE COMERCIALIZADO CLANDESTINAMENTE NA CIDADE DE CACOAL/RO

SILVA, Wdson Francisco da¹
GRASSI, Evandro²
CAITANO, Haran Santos³
SOUZA, Karina Kristina Oliveira de⁴
MENEGOTI, João Paulo⁵

RESUMO

O leite é um produto muito consumido pela população e é proveniente da ordenha completa, ininterrupta, em condições higiênicas, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. Entre as diversas características importantes do leite, destaca-se o alto teor de proteínas e sais minerais, porém este também é considerado excelente meio de cultura e é facilmente contaminado por diversos grupos de microrganismos que encontram condições de multiplicação como a *Brucella spp.*, *Mycobacterium tuberculosis*, *Campylobacter spp.*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. Para controle dos microrganismos patogênicos e deteriorantes, o método mais bem sucedido é a ultrapasteurização (UHT) em que é eliminado todas as formas vegetativas das bactérias, tornando o produto comercialmente estéril e apto para armazenamento em embalagem especial à temperatura ambiente. No Brasil, todos derivados devem ser obrigatoriamente fabricados a partir de leite pasteurizado e todo produto sem pasteurização é considerado clandestino. O presente trabalho foi realizado com objetivo de avaliar os parâmetros microbiológicos de três tipos de leite comercializados na Cidade de Cacoal/RO. Foram coletadas três amostras: Leite diretamente do teto da vaca com a realização do pré-dipping (amostra 01), Leite de tambor clandestino (amostra 02), Leite UHT (amostra 03) e enviadas para análise microbiológica. Os resultados foram: a amostra 01 apresentou Aeróbios Mesófilos 4800 UFC/ml, *Staphylococcus aureus* 120 UFC/ml, Enterobactérias 20 UFC/ml e Leveduras 30 UFC/ml, a amostra 02 apresentou Aeróbios Mesófilos 270000 UFC/ml, *Staphylococcus aureus* 6000 UFC/ml, Coliformes totais 1100 NMP/100ml, Coliformes fecais 1100 NMP/100ml, Enterobactérias 4300 UFC/ml, Leveduras 1800 UFC/ml e *Escherichia coli* 12200 UFC/ml e a amostra 03 apresentou ausência de microrganismos deteriorantes e patogênicos. Conclui-se que a qualidade do leite é influenciada desde o processo de ordenha, em que a comercialização de produtos clandestinos acarreta sérios agravos a saúde humana e tais resultados indicam maior credibilidade no consumo de leite pasteurizado.

Palavras-chave: Pasteurização. Comércio clandestino.

¹Graduando do curso de Medicina Veterinária da FACIMED, 2017. E-mail wdsonfrancisco@gmail.com

²Graduando do curso de Medicina Veterinária da FACIMED, 2017. E-mail:Evandro.mosaico@gmail.com

³Graduando do curso de Medicina Veterinária da FACIMED, 2017. E-mail: haran-@live.com

⁴Graduanda do curso de Medicina Veterinária da FACIMED, 2017. E-mail: karinakristina21@gmail.com

⁵Médico Veterinário, Professor Mestre do curso de Medicina Veterinária da FACIMED. E-mail: joapmenegoti@yahoo.com.br