

## CONDIÇÃO HIGIENICO SANITÁRIA DO COLOSTRO BOVINO PRODUZIDO DE UMA FAZENDA NA CIDADE DE ÁGUA DOCE, SANTA CATARINA

Pesquisador(es): VOLPATO, Thais; LUCHESI, Camila; ARIOTTI, Ana Paula; SOUZA, Edson Luiz de; LOCATELLI, Claudriana; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: Nutrição

Área: Saúde e da Vida

Resumo: O colostro bovino se destaca por suas propriedades nutricionais e terapêuticas e pela altas concentração de imunoglobulinas, sendo uma fonte potencial de anticorpos. O conhecimento dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos do colostro é fundamental para fazer uso deste material na alimentação animal e humana. O objetivo do trabalho foi avaliar a condição higienico sanitário do colostro bovino de uma fazenda em Água Doce. Foram analisados 7 amostras de colostro bovino coletados de Março a Setembro de 2016. Foram realizados as análises físico-química de acidez, teor de proteína do soro, pH, umidade, proteína e mineral. As análises microbiológicas foram o NMP de coliformes totais e fecais, bactérias aeróbicas mesófilas e psicotrópicas (UFC/mL), *Staphylococcus aureus* (UFC/mL) e bactérias do ácido lático (UFC/ totalmL). As contagens de bactérias mesofílicas variam de  $2,5 \times 10^2$  a  $1,0 \times 10^4$ , psicotrópicas entre  $1,0 \times 10^1$  a  $2,0 \times 10^2$  e ácido lático de  $2,5 \times 10^2$  a  $6,0 \times 10^3$ . O *Staphylococcus aureus*, coliformes totais e termotolerantes não foram detectados no colostro bovino. O pH variou de  $6,5 \pm 0,1$ , acidez de  $38,5 \pm 0,1$  °D, umidade  $78,2 \pm 1,2$  g/100g, mineral  $1,0 \pm 0,2$  g/100g, proteína total de  $11,8 \pm 0,8$  g/100 g e o teor de proteína do soro de  $21,2 \pm 0,3$  °Brix. Os resultados obtidos permitiram concluir que a composição microbiológica e físico-química do colostro bovino estão dentro dos limites propostos pela legislação. Conhecer a composição físico-química do colostro indica a possibilidade de desenvolvimento de novos alimentos para a alimentenção de crianças e adultos.

Palavras-chave: Análise microbiológica. Análise físico-química. Alimento funcional.

E-mails: thais-volpato@hotmail.com, fabiana.soares@unoesc.edu.br