

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO LEITE ARMAZENADO DE CINCO PROPRIEDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE RIO DAS ANTAS, SC

Orientador: GELINSKI, Jane Mary Lafayette Neves

Pesquisador: ZANGALLI, Maicon Rodrigo

Curso: Engenharia de Alimentos

Área de Conhecimento: ACET

O Brasil se destaca como um dos maiores produtores mundiais de leite, porém apresenta deficiências em relação à qualidade deste produto. Buscando a melhoria da qualidade do leite e de seus derivados, iniciou-se nos últimos anos o monitoramento da qualidade do leite, que é coletado pelos produtores rurais, qualidade que se baseia nas características físico-químicas, químicas, microbiológicas, sensoriais e nutricionais. Nesta pesquisa avaliou-se a qualidade físico-química, química e microbiológica de leite cru coletado de tanques de refrigeração de cinco propriedades leiteiras do município de Rio das Antas (identificadas como 1, 2, 3, 4 e 5). As amostras foram coletadas em frascos estéreis diretamente do tanque de refrigeração da propriedade rural e transportadas sob refrigeração até o laboratório de análise microbiológica e laboratório físico-químico da Unoesc. Os procedimentos de amostragem e análises foram repetidos três vezes em intervalos de 15 dias. Foi realizado um total de 22 análises por amostra coletada. Após a coleta, as amostras foram analisadas quanto à presença ou ausência de *Salmonella* sp. em 25 mL, contagem de Estafilococos coagulase positiva, análise de antibióticos β -lactâmicos e tetraciclina, adulterantes (neutralizantes de acidez, cloreto de sódio, peróxido de hidrogênio, ácido bórico e amido), gordura, proteína, pH, resíduo mineral fixo, acidez, densidade a 15°C, extrato seco total, prova do álcool, alizarol, presença de pus, perfil de ácidos graxos e quantificação de cálcio e sódio. Verificou-se ao final das análises a presença de *Salmonella* sp. em 25 mL para uma das três amostras do produtor 5, evidenciando baixa qualidade higiênico-sanitária. A análise de estafilococos coagulase positiva evidenciou contagens elevadas deste microorganismo, sendo as amostras mais contaminadas as que foram coletadas dos produtores 2 e 3. A análise de adulterantes indicou apenas a presença de neutralizantes de acidez em uma amostra do produtor 5, porém pode-se tratar de um falso positivo, pois a amostra também apresentou altos índices de sódio e cálcio. Foi detectada a presença de antibiótico β -lactâmico em duas das três amostras coletadas no produtor 3. O produtor 2 apresentou média de acidez elevada em comparação ao definido pela legislação, e apenas o produtor 1 apresentou média dos valores de densidade fora do padrão. Quanto à avaliação da estabilidade da proteína, foi encontrada grande variação nos resultados, inclusive para amostras coletadas de uma mesma propriedade rural. Houve variação em relação aos aspectos nutricionais dos leites, causada principalmente pelas condições do rebanho, sendo esta avaliação condizente com dados da literatura. De forma geral evidenciou-se a ocorrência de alguns desvios dos padrões fixados pela legislação. Isto é reflexo das dificuldades de implantação de um sistema sólido de boas práticas agrícolas nas propriedades rurais produtoras de leite, uma vez que se caracterizam como pequenas propriedades rurais, cuja produção leiteira se constitui atividade secundária.

Palavras-chave: Leite cru. Qualidade. Propriedade rural.

Fonte de Financiamento: PIBIC/Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)

maicon_z15@yahoo.com.br

jane.gelinski@unoesc.edu.br