

AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE *LISTERIA* SPP., COLIFORMES TOTAIS E CONTAGEM BACTERIANA TOTAL EM LEITE CRU ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO EM PROPRIEDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE RIO DAS ANTAS, SC

Orientadora: GELINSKI, Jane Mary Lafayette Neves

Pesquisadora: BASEGGIO, Priscila

Curso: Biotecnologia Industrial

Área de Conhecimento: ACET

O leite é um alimento altamente nutritivo, por isso, é considerado essencial à vida, mas se constitui, também, um excelente meio de cultura para o desenvolvimento de diversos microrganismos. Naturalmente, existe uma microbiota natural no leite porém diversos microrganismos exógenos, principalmente os psicrótróficos, podem contaminar e serem causadores de doenças. O microrganismo *Listeria spp.* é psicrótrófico (cresce em baixas temperaturas) e causa infecção em humanos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade higiênica e sanitária do leite armazenado sob refrigeração, oriundo de propriedades rurais do município de Rio das Antas-SC. Analisou-se quanto à pesquisa de *Listeria spp.*, coliformes totais e contagem bacteriana total com base nos parâmetros determinados pela legislação brasileira. As análises foram realizadas no laboratório de Microbiologia de Alimentos da Unoesc de Videira-SC entre o mês de agosto de 2012 e abril de 2013. A determinação e isolamento de *Listeria spp.* foi realizada com base em método oficial padrão internacional. Colônias típicas do microrganismo em ágar padrão foram submetidas aos testes bioquímicos de catalase, Gram, motilidade, hemólise, fermentação de açúcares e nitrato. Para a contagem bacteriana total realizaram-se diluições decimais seriadas que foram inoculadas por espalhamento em placas de ágar padrão. A determinação de coliformes foi feita utilizando diluições inoculadas em LST, com testes presuntivos em EC e VB. As colônias suspeitas de *E. coli* foram submetidas aos testes bioquímicos de Gram, citrato, indol e VM-VP. Não foi confirmada nenhuma cepa de *Listeria spp.*, contudo a presença de coliformes com valores médios acima dos padrões permitidos pode ser uma explicação para a não detecção de *Listeria*. Os coliformes termotolerantes foram detectados com valores maiores que o máximo permitido pela IN 62 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. A presença de *E. coli* foi também confirmada. Em relação à contagem bacteriana total apenas os produtores 1 e 5 tiveram resultados dentro do padrão exigido. Conclui-se que boas práticas de higiene ainda não estão implantadas para garantir que a qualidade microbiológica do leite esteja dentro dos padrões que os programas de qualidade do leite exigem e sem risco à saúde do consumidor.

Palavras-chave: Leite. *Listeria*. Coliformes. Qualidade. Boas Práticas.

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

jane.gelinski@unoesc.edu.br