

QUALIDADE MICROBIOLÓGICAS DO LEITE CRU E FATORES DE CONTAMINAÇÃO: AVALIAÇÃO DA ÁGUA E UTENSÍLIOS EM PROPRIEDADES DO EXTREMO OESTE DE SC

Jéssica Fernanda Barreto Honorato¹, Andreia Bordignon Schneider², Camila Schons³, Eduardo Ottobelli Chielle⁴,
Eliandra Mirlei Rossi⁵

1. Discente do Programa de Pós-Graduação em Biociências e Saúde, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
2. Discente do curso de Graduação em Farmácia, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
3. Discente do curso de graduação em Biomedicina, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
4. Docente do curso de graduação em Biomedicina, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
5. Docente do curso de Graduação em Biomedicina, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC

Autor correspondente: Eliandra Mirlei Rossi, eliandra.rossi@unoesc.edu.br

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: A produção leiteira no Brasil, especialmente em pequenas propriedades rurais, enfrenta desafios para atender às exigências do MAPA quanto à qualidade do leite cru refrigerado. A legislação atual, estabelecida pelas Instruções Normativas nº 76/2018 e nº 58/2019, define, entre outros parâmetros, limite máximo de 300.000 UFC/mL para Contagem Padrão em Placas armazenado no tanque refrigeração individual ou de uso comunitário. No entanto, práticas inadequadas de higienização de utensílios e equipamentos, uso de água sem tratamento e manejo deficiente durante a ordenha favorecem a contaminação microbológica. **Objetivo:** Avaliar a qualidade microbológica do leite cru refrigerado, da água utilizada na ordenha e de utensílios e equipamentos em propriedades rurais do Extremo Oeste de Santa Catarina, com ênfase na contagem de mesófilos e psicotróficos, incluindo suas atividades lipolíticas e proteolíticas. **Método:** Foram analisadas 48 amostras de leite cru refrigerado e 48 de água. Também foram coletadas 203 amostras de utensílios e equipamentos, incluindo resfriadores (37), taros (11), teteiras (48), coadores (3), mangueiras do conjunto (32), mangueiras do transferidor (33), cubas de lavagem (1), filtros (10), transferidores (10), medidores de leite (1), tampas de resfriador (6), detergentes (11) e toalhas pré-dipping (3). As coletas foram realizadas de forma asséptica e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia da UNOESC. Foram realizadas contagem de aeróbios mesófilos e psicotróficos, determinação de coliformes totais e termotolerantes. Além disso, foi avaliado a capacidade de produção de enzimas lipolíticas e proteolíticas das bactérias psicotróficas. **Resultados:** No leite cru refrigerado, a média de contagem de mesófilos foi de 4,2 Log UFC/mL, com apenas 0,94% das amostras acima do limite legal (300.000 UFC/mL). Para psicotróficos, 1,88% ultrapassaram 6 LogUFC/mL. Entre os isolados, 66,6% apresentaram atividade lipolítica e 62,5% proteolítica. Nos utensílios e equipamentos, o transferidor e o resfriador apresentaram as maiores contagens (5,76 e 5,08 LogUFC/cm²). Quanto à água, apenas 19% estavam dentro dos padrões de potabilidade, sendo que os maiores (89,7%) índices de contaminação foram nas propriedades que não fazem cloração da água. **Conclusão:** Apesar da maioria das amostras de leite estarem dentro dos padrões legais, a elevada contaminação da água e equipamentos evidencia falhas higiênicas que podem comprometer a qualidade microbológica do leite. A adoção de práticas adequadas de higienização e o tratamento da água são medidas fundamentais para garantir a segurança do produto e atender às exigências da legislação vigente.

Palavras-chave: Leite cru; Contaminação microbológica; Água; Utensílios.