



AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE LEITE CRU COMERCIALIZADO INFORMALMENTE NA FEIRA DOS PRODUTORES RURAIS DE CERES

INGRID MARESSA HUNGRIA DE LIMA E SILVA; MARCIO RAMATIZ LIMA
DOS SANTOS; DALILA RAYANE DE LIMA PÁDUA; WESLEY FONSECA VAZ
ingridm_hungria@hotmail.com

Objetivo: Com o objetivo de avaliar a qualidade do leite cru comercializado de maneira informal na feira dos Pequenos Produtores Rurais de Ceres, o presente trabalho avaliou parâmetros físico-químicos e presença de mesófilos em quatro amostras acondicionadas em garrafas PET. **Método:** Foram coletadas quatro amostras de diferentes produtores, as quais foram identificadas e avaliadas quanto às análises físico-químicas (alizarol, Acidez, Densidade, Temperatura, Gordura e umidade) e microbiológica (contagem de mesófilos). No momento da coleta foram observados o estado da embalagem e a temperatura de conservação, sendo que todas as amostras estavam acondicionadas em garrafas PET. As análises físico químicas foram realizadas de acordo com a metodologia de Castanheira (2010) e de mesófilos através da técnica de plaqueamento em superfície com o resultado expresso em Unidade Formadora de Colônia por mL (UFC/mL), de acordo com a metodologia proposta por Junqueira & Silveira, (2010). **Resultados:** Como é proibido o comércio de leite cru no Brasil, os resultados encontrados foram comparados com a legislação brasileira, Instrução Normativa 51 (2002), referente ao leite cru entregue nos laticínios. As amostras A e C apresentaram a acidez no limite máximo aceitável pela legislação, o que pode indicar a falta de refrigeração adequada. Após a ordenha o leite deve ser refrigerado no máximo até duas horas. Todas as amostras apresentaram padrões aceitáveis de densidade, estabilidade ao alizarol e não conformidade na temperatura de conservação. As análises microbiológicas para mesófilos mostraram que 58% das amostras estavam em desacordo com a legislação vigente, mostrando que a temperatura ambiente favoreceu o crescimento microbiano. **Conclusão:** Os resultados indicaram que o leite comercializado informalmente e em temperatura ambiente pode tornar o produto inadequado ao consumo. A contaminação pode estar relacionada às práticas agropecuárias deficientes no momento da ordenha e também à falta de higiene, além do armazenamento e transporte realizados em condições não favoráveis. Portanto indica-se sempre a utilização de leite pasteurizado visando a saúde do consumidor.

Palavras-chave: Leite Cru. Contaminação. Boas Práticas Agropecuárias