



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE CRU
COMERCIALIZADO NA CIDADE DE CASTRO ALVES – BAHIA.

Rodrigues, R.J.O; Santos, A. A.; Tigre, D.M;

Curso de Farmácia. Faculdades de Ciências Agrárias e da Saúde (UNIME)

O leite é um alimento com excepcional valor nutritivo, amplamente consumido pela população mundial, entretanto, é também um excelente meio de cultura para muitos microorganismos. Logo, a existência de problemas relacionados às condições higiênicas deficientes durante os processos de obtenção, manipulação e conservação são as principais razões para a perda de qualidade do leite. Considerando a destacada importância que o leite assume na alimentação humana, realizou-se o presente trabalho com o objetivo de avaliar a qualidade microbiológica do leite cru, obtido por ordenha manual, comercializado na cidade de Castro Alves, Bahia, e comparar os resultados com os valores estabelecidos pela RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, que aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Foram analisadas 20 amostras de leite cru, de janeiro a maio de 2011. Após a recepção das amostras junto aos comerciantes da região, estas foram acondicionadas, sob refrigeração, e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos da Faculdade UNIME (União Metropolitana para o Desenvolvimento da Educação e Cultura), unidade Lauro de Freitas-BA, para determinação do número mais provável (NMP) de coliformes totais, fecais e *Escherichia coli*, contagem de *Staphylococcus aureus* em placas e detecção direta de *Salmonella*. Os resultados foram comparados com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira para o leite pasteurizado tipo C. Todas as amostras analisadas (100%) apresentaram valores elevados de coliformes totais, bem como NMP de coliformes fecais acima dos preconizados pela legislação. Seis amostras (30%) confirmaram a presença de *E. coli*, um importante enteropatógeno de origem fecal. Também foi evidenciado contaminação por *S.aureus* em 6 amostras. *Salmonella spp.* foi encontrada em 5 amostras (25%), microrganismo esse que deve estar ausente em qualquer alimento destinado ao consumo humano. De acordo com os resultados obtidos pode-se concluir que a qualidade microbiológica de todas as amostras foi insatisfatória, uma vez que nenhuma delas atendeu aos requisitos estabelecidos pela legislação, principalmente por conta da elevada contagem de coliformes fecais e presença de *Salmonella spp.*. Tais achados constituem-se um motivo de preocupação em saúde pública, sobretudo em função do risco representado pelo consumo desse produto pela população.

Palavras-chave: Leite cru; Qualidade microbiológica; Patógenos.