

# **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO LEITE UHT (APOIO UNIP)**

**Aluna:** Bruna Lessa Pontes

**Orientadora:** Profa. Dra. Marianna Vaz Rodrigues

**Curso:** Biomedicina

**Campus:** Bauru

O Brasil ocupou a 5ª posição no *ranking* mundial de produção de leite em 2014, conforme o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, sendo um dos alimentos mais consumidos pela população brasileira. Essa matéria-prima dá origem a diversos derivados, tais como iogurtes, queijos, etc., contribuindo para a economia do país pela geração de emprego e renda para o meio rural. No entanto, a qualidade do leite é uma constante preocupação entre técnicos e autoridades da saúde ligadas ao ramo de laticínios, devido ao aumento de surtos alimentares. Portanto, para evitar essa situação, a produção do leite e seus derivados deve ser realizada de forma higiênica e analisada quanto ao seu perfil microbiológico para assegurar a qualidade do produto final. Visto isso, o objetivo deste trabalho foi investigar a qualidade microbiológica do leite e as boas práticas de higiene aplicadas em laticínios. Para isso, foram utilizadas 5 replicatas de 5 marcas de leite UHT diferentes, sendo incubadas a 37°C por 7 dias, após esse período as diluições seriadas (1/10, 1/100 e 1/1000) de cada amostra foram semeadas em duplicata em suas respectivas placas de Petri, contendo os meios de culturas: Difco™ Plate Count Agar para contagem de mesófilos; BBL™ Mannitol Salt Agar para *Staphylococcus* spp.; Difco™ Nutrient Agar para *Bacillus* spp. e Brain Heart Infusion Agar (Special Infusion Agar) para contagem de *Clostridium* spp. em condição de anaerobiose. As placas semeadas foram incubadas a 37°C por 24-48h e analisadas quanto ao crescimento bacteriano, sendo que apenas em uma das marcas utilizadas houve crescimento. Foram feitas as provas de identificação necessárias, identificando *Staphylococcus aureus* e *Staphylococcus coagulase* negativa. Possivelmente, tal resultado pode ser oriundo de condições de más práticas de higiene, pois as bactérias identificadas estão na microbiota normal da pele humana e no momento do envase pode ocorrer a contaminação.