

# **EFICÁCIA DA FERVURA DOMÉSTICA NA CONTAGEM DE MESÓFILOS, COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES EM LEITE IN NATURA COMERCIALIZADO EM FEIRAS LIVRES DE BAURU-SP (APOIO UNIP)**

**Aluna:** Marina Laís Sabião de Toledo Piza

**Orientadora:** Profa. Dra. Bruna Domeneghetti Smaniotto

**Curso:** Medicina Veterinária

**Campus:** Bauru

O consumo de leite cru, sem tratamento térmico, pode trazer riscos à saúde do consumidor. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de leites in natura comercializados de maneira informal na cidade de Bauru-SP e a eficácia da fervura doméstica no controle de microrganismos contaminantes. Foram adquiridas dez amostras de leite cru de comerciantes da cidade de Bauru-SP, mantidas em suas embalagens originais, identificadas e transportadas ao laboratório. Foram aplicados os seguintes tratamentos: T1 – contagem de mesófilos aeróbios do leite in natura; T2 – determinação quantitativa de coliformes totais do leite in natura; T3 – determinação quantitativa de coliformes termotolerantes do leite in natura; T4 – contagem de mesófilos aeróbios do leite após fervura; T5 – determinação de coliformes totais do leite após fervura e T6 – determinação de coliformes termotolerantes do leite após fervura. Também foi verificada a presença de *Escherichia coli* nas amostras de leite antes e depois da fervura doméstica. Como ferramenta estatística, foi utilizado o teste T de Student, software Estatístico R, para comparação de médias de dois grupos pareados (antes e após a fervura). Observou-se uma redução significativa ( $p < 0,05$ ) no número de Coliformes Totais, Termotolerantes e Mesófilos Aeróbicos após a fervura. Quanto à *E. coli*, foi confirmada sua presença em 20% das amostras antes da fervura, sendo ausente em 100% das amostras após o tratamento térmico. Nas condições do presente trabalho, a fervura doméstica do leite mostrou-se eficaz no controle de mesófilos e de coliformes totais e termotolerantes.