

Engenharia de Alimentos

Avaliação da presença de coliformes totais e termotolerantes em leite de produtores da região do Serro.

Daniely Aparecida dos Santos Moreira - 9º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC\UFLA

Ana Laura Oliveira Gomes - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC\FAPEMIG.

Maria Natália de Miranda Brás Crespo - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBICA\CNPQ.

Roberta Hilsdorf Piccoli - Orientador DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

Os queijos artesanais de Minas tem se destacado tanto no Brasil quanto no exterior por suas características particulares de sabores. dos queijos produzidos industrialmente, os queijos artesanais de Minas são produzidos com leite cru, obtidos na própria fazenda, e não passam por nenhum tratamento térmico. Embora seja maturado, processo que espera-se que elimine possíveis microrganismos indesejáveis presentes na massa do queijo, a qualidade microbiológica do leite é fundamental. Assim, este trabalho teve como objetivo quantificar coliformes totais e termotolerantes em leites provenientes de 88 amostras de diversos produtores da região do Serro. As amostras foram coletadas no mês de junho e enviadas para o laboratório de Microbiologia de Alimentos, DCA da Universidade Federal de Lavras. Foram realizadas as análises de coliformes termotolerantes, alíquotas de 1 mL de cada amostra, foram transferidas para tubos contendo 9 mL de água peptonada (0,1%*m/v*). Foram realizadas diluições de 10⁻¹ a 10⁻⁵. O teste presuntivo foi feito pela inoculação de alíquotas de 1 mL das diluições adequadas em séries de 4 tubos contendo Lauril Sulfato Tryptose (LST) com incubação a 37°C por 24/48 horas. Após incubação, alíquotas dos tubos positivos (aqueles que apresentaram turbidez e formação de gás) foram transferidas para tubos contendo caldo Escherichia coli (EC) e incubados a 45°C/24h. Foram 44 produtores dos quais os valores variaram de < 3 a 2400NMP/ml sendo a média obtida por porcentagem, foram 48 amostras < 3 com valor a: 54,55% e 40 amostras com valores >3 a: 45,45%, mostrando que a uma variabilidade na qualidade microbiológica do leite a respeito do microrganismo tratado, e isso evidencia as diferentes de condições de higiênico sanitário de obtenção dos diferentes produtores, levando a necessidade de ministração de cursos de capacitações para a adoção de medidas corretivas e preventivas, com o objetivo de minimizar ou evitar a contaminação do leite. Pode se considerar que acima de 500NMP/ml deve-se ter uma maior atenção sobre a higienização do local, no momento da ordenha para melhorar a qualidade do leite para ser realizado a produção do queijo.

Palavras-Chave: Qualidade microbiológica, maturação , , microrganismos.

Instituição de Fomento: Pibic\Ufla

Link do pitch: <https://youtu.be/ijZkrSVKyP8?si=hOyw97L35pwrFUuB>