

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE ORDENHADEIRAS MECÂNICAS EM UMA PROPRIEDADE NO INTERIOR DO ESPÍRITO SANTO (E.S.)

Emanuelly Cáo Favarato¹, Emiliane Pereira Laignier²

1 Graduada em Farmácia- UNESC; 2 Farmacêutica, Mestre em Ciências Farmacêuticas, Professora do curso de Farmácia- UNESC / mcaofavarato@gmail.com; emilianepereiralaignier@gmail.com.

INTRODUÇÃO

- O leite é um alimento essencial na dieta dos brasileiros e uma importante fonte de renda para pequenos pecuaristas;
- Por ser um alimento muito rico nutritivamente e com grande quantidade de gordura, ele se torna um meio propício para o crescimento de microrganismos, e dificulta a higienização das áreas em que ele entra em contato;
- Os microrganismos que ali se proliferam podem ter características patogênicas ou deteriorantes.

METODOLOGIA

- Pesquisa investigando a presença de coliformes totais, *E. coli* e bactérias psicrótróficas, antes e após a higienização;
- O local de pesquisa foi uma pequena propriedade do interior do Espírito Santo, que possui trinta vacas em produção e utiliza três conjuntos de ordenha.

RESULTADOS

- Após a higienização não havia indícios da presença de nenhum dos microrganismos pesquisados, porém foram detectados antes da limpeza.

DISCUSSÃO

- A limpeza do equipamento está sendo eficaz, mesmo sendo feita sem orientação;
- A presença de coliformes sugere contaminação fecal;
- A identificação de psicrótróficos é economicamente preocupante pois eles degradam o leite;

CONCLUSÃO

- Entende-se que a higienização está sendo feita de forma eficaz, mesmo sendo feita sem orientação;
- A contaminação ocorre por falhas no manejo da ordenha e dos animais;
- Necessário o produtor fazer adesão de boas práticas de produção.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Instrução normativa No 77, de 26 de novembro de 2018. Disponível em: <https://www.in.gov.br/material/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/52750141/do1-2018-11-30-instrucao-normativa-n-77-de-26-de-novembro-de-2018-52749887>. Acesso em 20 abr. 2023.

CRUZ, Adriano; et al. Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade no Processamento de Leites e Derivados. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. Disponível em: <[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154018/epubcfi/6/20\[%3Bvnd.vst.idref%3Dchapter1.xhtml\]\]/4/2/2/2](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154018/epubcfi/6/20[%3Bvnd.vst.idref%3Dchapter1.xhtml]]/4/2/2/2)>. Acesso em: 30 mar. 2023.