



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DO LEITE CRU PRODUZIDO NA FAZENDA DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ – CESUMAR COLETADO POR ORDENHA MECÂNICA E MANUAL

Hellen Katia Mendes Filipim Dias¹, Wanderley Alexandre de Lima Jardim¹, Giovanna Caputo Almeida Ferreira²

RESUMO: O leite, por natureza, é um alimento rico em nutrientes contendo proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e sais minerais. Sua riqueza em constituintes nutritivos e energéticos, em estado facilmente assimilável, torna-o recomendável na dieta para todas as faixas etárias. Esse alimento lácteo é produzido pelas células secretoras da glândula mamária de mamíferos, podendo ser facilmente contaminado por diversos grupos de micro-organismos justamente devido a essa riqueza nutricional que permite condições ideais para sua multiplicação. O produto é altamente perecível, e deve ser obtido através da ordenha (manual ou mecânica), com a devida higienização. A qualidade do leite está diretamente relacionada com saúde, alimentação e manejo dos animais, com a qualidade da mão-de-obra, manejo adequado dos equipamentos e utensílios utilizados durante a ordenha e transporte até a indústria. Todos esses fatores influenciam a sua composição original e, as características de sabor, cheiro e viscosidade, certificando ou não a qualidade do produto. Desse modo, a presença de alta contaminação do leite pós-ordenha pode ser indicativa de contaminação no mecanismo de ordenha ou ainda indicar uma infecção do animal. Assim, com o objetivo de verificar as condições Higiênico-sanitárias das ordenhas e comparar o perfil microbiológico do leite cru ordenhado manualmente e do leite cru ordenhado eletronicamente na fazenda do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR; serão analisadas amostras de leite cru extraídas de animais mantidos em regime semi-intensivo. As amostras serão submetidas a testes para contagem de mesófilos aeróbios e testes para coliformes totais e termotolerantes. Os resultados obtidos demonstrarão se o leite produzido por ordenha mecânica apresentará um perfil microbiológico equivalente aquele coletado manualmente indicando condições higiênico-sanitárias adequadas.

PALAVRAS-CHAVE: Qualidade, Contaminação, Higienização.

¹ Acadêmicos do Curso de Ciências Biológicas do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. Programa de Bolsas de Iniciação Científica do Cesumar (PROBIC). hkatita@hotmail.com, xandi_66@hotmail.com

² Orientadora e docente do Curso de Ciências Biológicas do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. giovanna.almeida@cesumar.br