

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE EM PROPRIEDADES RURAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR DO SUDOESTE DO PARANÁ.

Adriane Frizzo¹

Ana Paula Witt ²

Jaqueline Possan ³

Rayane Ribeiro ⁴

Raíssa Gabrieli Martine ⁵

Jhenifer Cintia Beneti ⁶

Iucif Abrão Nascif Júnior ⁷

Karina Ramirez Starikoff ⁸

A mesorregião Sudoeste do Paraná se destaca como a maior bacia leiteira do Estado. Ao mesmo tempo, a produção possui como característica uma mão de obra

1 Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. adrianefrizzo@gmail.com.

2 Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. anapwitt@gmail.com.

3 Acadêmica da décima fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. jaquelinepossan@hotmail.com.

4 Acadêmica da décima fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. r.yanne@hotmail.com.

⁵ Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. martiniraissa@outlook.com.

⁶ Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. jhenifer.beneti@hotmail.com.

⁷ Professor Adjunto I, Doutor, Colaborador do Projeto de Extensão, Médico Veterinário, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, UFFS. iucif.junior@uffs.edu.br.

⁸ Professora Adjunta I, Doutor, Coordenadora do Projeto de Extensão, Médico Veterinário, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, UFFS. karina.starikoff@uffs.edu.br.

familiar não especializada. Esse fato confere dificuldades para o produtor enquadrar o leite nos parâmetros microbiológicos preconizados atualmente no país. O trabalho desenvolvido teve como objetivo avaliar os parâmetros microbiológicos do leite cru. Foram analisadas amostras de leite cru provenientes de oito propriedades leiteiras da agricultura familiar, localizadas nos municípios de Realeza e Santo Antônio do Sudoeste, no Estado do Paraná. Os parâmetros analisados foram contagem de bactérias aeróbias mesófilas, coliformes totais e coliformes termotolerantes conforme a legislação vigente: Instrução Normativa 62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A pesquisa foi realizada no período de setembro a novembro de 2015. No total, 12 amostras foram colhidas e analisadas. Para determinação de coliformes adotou-se a técnica dos tubos múltiplos, com série de três tubos. Com relação aos resultados, apenas duas das amostras realizadas estavam fora do limite estabelecido para a contagem de bactérias aeróbias mesófilas; para coliformes totais, todas as amostras estavam fora do limite estabelecido; para coliformes termotolerantes, nove amostras estavam fora do limite, duas não foram analisadas e apenas uma permaneceu dentro do limite estabelecido. Conclui-se que todas as amostras coletadas não se enquadravam, em algum dos aspectos analisados, nos limites estabelecidos pela IN62. Por esta razão, os fatores que contribuem para o elevado número de microrganismos devem ser analisados e estudados, com ações eficientes de controle, adotando-se medidas de boas práticas de higiene na ordenha. Além disso, os resultados demonstraram que as propriedades leiteiras pesquisadas ainda permanecem com dificuldades para enquadrar o leite produzido nos limites estabelecidos pela legislação vigente.

Palavras-chave: Lácteos. Ordenha. Higiene.