

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DE PROPRIEDADES LEITEIRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR DO SUDOESTE DO PARANÁ.

Jhenifer Cintia Beneti¹

Adriane Frizzo ²

Jaqueline Possan ³

Rayane Ribeiro ⁴

Raíssa Gabrieli Martine ⁵

Ana Paula Witt ⁶

Iucif Abrão Nascif Júnior ⁷

Karina Ramirez Starikoff ⁸

A água é um dos elementos essenciais para a vida, em razão disso é de suma importância que esta esteja limpa e livre de patógenos. Na bovinocultura leiteira, a água é fundamental na higiene dos equipamentos bem como de utensílios utilizados antes, durante e após a ordenha. Dada sua relevância, a água deve ser

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

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

sempre avaliada, buscando atender a legislação vigente contribuindo de forma ativa na qualidade do leite. Sendo assim, esse trabalho avaliou a qualidade da água utilizada na sala de ordenha quanto aos parâmetros da Portaria Nº 2.914 (2011) do Ministério da Saúde, da Instrução Normativa 62 (2011) e do Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem animal – RIISPOA (1952) estes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em propriedades do Sudoeste do Paraná. Durante os meses de setembro a novembro de 2015, foram coletadas amostras de 250mL de água de ponto de água dentro da sala de ordenha de oito propriedades leiteiras nos municípios de Realeza e Santo Antônio do Sudoeste - Paraná visando quantificar coliformes totais, coliformes termotolerantes e aeróbios mesófilos. Para determinação de coliformes adotou-se a técnica dos tubos múltiplos, com série de 3 tubos. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana os limites para potabilidade da água são: ausência de coliformes totais e ausência de *Escherichia coli* em 100mL e limite máximo de mesófilos até 500UFC/mL. Sendo assim, apenas uma propriedade encontrava-se dentro dos limites estabelecidos. Outras duas amostras apresentaram valores na normalidade para coliformes totais e termotolerantes, porém fora dos padrões para aeróbios mesófilos, já em outras duas propriedades foi observado valores normais para aeróbios mesófilos e irregulares para coliformes totais e termotolerantes. Outras pesquisas realizadas demonstram valores acima dos limites aceitos, enfatizando a negligência com a qualidade da água nas propriedades, refletindo diretamente na qualidade do leite. Desta forma é necessário investir em treinamento para os produtores, pois muitas vezes o leite possui boa qualidade, mas a água contaminada pode comprometer a qualidade do produto final.

Palavras-chave: Microbiologia. Higienização. Lácteos.