



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária do Leite Utilizado no Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas

Autor(es): SOUZA, Daiane Pereira
Apresentador: Daiane Pereira Souza
Orientador: Angela Teresinha Santiago Almeida
Revisor 1: Elizabete Helbig
Revisor 2: Tiane Martin de Moura
Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

O leite é considerado um dos alimentos mais completos, por apresentar em sua composição alto teor de proteínas, vitaminas, sais minerais, além de ser importante fonte de cálcio. No Brasil, de modo geral, o leite é obtido sob condições higiênico-sanitárias deficientes, e em consequência, apresenta elevadas contagens de microrganismos, o que se constitui em um risco à saúde da população, principalmente quando consumido sem tratamento térmico. O leite, devido à sua riqueza nutritiva, constitui um excelente meio de cultura para o desenvolvimento de diversos microrganismos, podendo se tornar veículo de transmissão de importantes zoonoses para o homem. O Restaurante Escola Campus da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), utiliza para o preparo de molhos e sobremesas o leite produzido pelo Colégio Agrícola Visconde da Graça (CAVG). O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade higiênico-sanitária do leite cru (in natura) e após fervura, utilizado no preparo de molhos e sobremesas do Restaurante Escola da UFPel no ano de 2008. As amostras foram coletadas em duplicata com frequência semanal, no período de julho a agosto de 2008, totalizando 14 amostras, através de utensílios previamente esterilizados. As análises microbiológicas realizadas foram contagens de bactérias mesófilas (UFC), contagem de coliformes termotolerantes (NMP-3 tubos), contagem de Estafilococos Coagulase Positiva (UFC), e pesquisa de Salmonella sp, de acordo com a metodologia descrita no Bacteriological Analytical Manual. Os resultados obtidos foram avaliados através dos padrões microbiológicos estabelecidos para leite cru refrigerado e pasteurizado pela Instituição Normativa 51 do Ministério da Agricultura. A partir dos valores encontrados tanto para o leite cru, quanto para o leite após fervura, constatou-se que 100% das amostras analisadas se apresentaram dentro dos parâmetros preconizados pela referida legislação e se apresentaram em condições satisfatórias para o consumo. O que permite concluir que o leite fornecido pelo CAVG é obtido sob condições higiênico-sanitárias satisfatórias, possuindo baixa contagem de microrganismos e após passar por processo de pasteurização rápida apresenta-se em condições aceitáveis para o consumo humano.