

## QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE LEITE CRU PRODUZIDO EM FAZENDAS DA REGIÃO DE VOTUPORANGA, ESTADO DE SÃO PAULO, DURANTE 2012

### *MICROBIOLOGICAL QUALITY OF RAW MILK PRODUCED IN VOTUPORANGA, STATE OF SÃO PAULO DURING 2012*

C. E. G. AGUILAR<sup>1</sup>, A. M. C. VIDAL<sup>2</sup>, G. A. M. ROSSI<sup>3</sup>, L. F. RIBEIRO<sup>4</sup>

#### RESUMO

O objetivo do trabalho foi avaliar a Contagem Bacteriana Total (CBT) do leite produzido em propriedades com sistema de ordenha manual e mecânica na região de Votuporanga, no Estado de São Paulo, de janeiro a dezembro de 2012, e verificar a conformidade em relação à Instrução Normativa nº62, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Foram analisadas, através de amostragem individual de cada produtor pertencente à região, cerca de 1,5 milhão de litros de leite por mês. Tais análises foram realizadas em um dos laboratórios credenciados ao MAPA, e ponderadas pelo volume de cada produtor, para posterior comparação. Os resultados de CBT (em UFC/ml) obtidos ao fim do trabalho foram: janeiro (776.000), fevereiro (680.000), março (397.000), abril (581.000), maio (420.000), junho (636.000), julho (434.000), agosto (442.000), setembro (538.000), outubro (548.000), novembro (741.000) e dezembro (613.000). Dos 12 meses analisados em 2012, sete estiveram dentro dos limites, na média, estabelecidos pelo MAPA que era de 600.000 UFC/ml nesse período. A média anual de CBT no ano mencionado foi de 567.000 UFC/ml, resultado esse considerado razoável e propício para a industrialização de lácteos, já que o mesmo atende a legislação para o mencionado produto. Entretanto, a melhoria contínua da qualidade do leite a campo é de fundamental importância visto que muitos dos problemas tecnológicos que afetam o produto durante o *shelf life* do mesmo são decorrentes de contaminações microbiológicas que ocorreram no início da cadeia produtiva. Conclui-se que, apesar de na média anual de CBT o leite cru da região do Município de Votuporanga atender os limites estabelecidos pelo MAPA quando os meses são analisados individualmente, nota-se que em alguns meses as contagens das populações bacterianas contaminantes do mesmo são superiores os limites permitidos pela legislação pertinente, o que torna necessário um melhor apoio técnico aos produtores de leite visando obter um produto de melhor qualidade microbiológica.

**PALAVRAS-CHAVE:** CBT, microbiologia de alimentos,

**ÁREA TEMÁTICA:** Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal.

---

<sup>1</sup> Pós-graduando (nível doutorado) em Medicina Veterinária, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Jaboticabal. kadugamero@hotmail.com

<sup>2</sup> Prof<sup>a</sup>. Doutora, Departamento de Medicina Veterinária, Universidade de São Paulo, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Pirassununga. anavidal@usp.br

<sup>3</sup> Pós-graduando (nível doutorado) em Medicina Veterinária, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Jaboticabal. gabrielrossiveterinario@hotmail.com

<sup>4</sup> Pós-graduando (nível doutorado) em Medicina Veterinária, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Jaboticabal. laryssaribeiro84@gmail.com  
Correio eletrônico do autor responsável: kadugamero@hotmail.com