

PESQUISA DE MICRORGANISMOS ESPOROGÊNICOS EM PRODUTOS SUBMETIDOS AO PROCESSO DE ULTRA ALTA TEMPERATURA: LEITE DE CABRA, BEBIDAS A BASE DE SOJA E LEITE DE CABRA COM SOJA

SPOROGENIC MICROORGANISMS RESEARCH IN ULTRA HIGH TEMPERATURE SUBMITTED PRODUCTS: GOAT MILK, DRINKS SOY BASE AND GOAT MILK WITH SOY

T. R. ANJOS^{1*}, A. M. C. VIDAL¹, T. D. COSTA¹, A. C. N. VAZ², E. S. ROCHA².

RESUMO

O objetivo foi avaliar as características microbiológicas de produtos tratados por UAT, sendo eles, o leite de cabra, alimento com soja (“leite de soja”) e bebida de leite de cabra com soja, comercializados no interior do Estado de São Paulo. Para tal foram feitas contagem de microrganismos aeróbios mesófilos, isolamento e enumeração de bactérias do grupo do *Bacillus cereus* e de *Clostridium perfringens* e posteriormente submetidas a coloração de Gram e provas bioquímicas. Foram colhidas 30 amostras de diferentes marcas comerciais, sendo 10 amostras de cada produto, adquiridas aleatoriamente, no período de maio a julho de 2015. As médias máximas de micro-organismos aeróbios mesófilos foram de 3×10^2 UFC/mL nas amostras de leite cabra, 2×10^3 UFC/mL nas amostras de alimento com soja e leite de cabra com soja. O *B. cereus* foi isolado em 30% das amostras de leite de cabra (3/10) com a média máxima $> 1 \times 10^8$ UFC/mL, 40% (4/10) em alimento com soja com a média máxima $45,5 \times 10^{18}$ UFC/mL, 40% em leite de cabra com soja com a média máxima $> 1 \times 10^8$ UFC/mL. *C. perfringens* não foi isolado dos produtos analisados. Estão fora dos padrões preconizados pela legislação o leite de cabra de acordo com a IN n°37 e a bebida de leite de cabra com soja de acordo com a IN n° 16 em relação aos micro-organismos aeróbios mesófilos. Todos os produtos estão fora do estabelecido pela RDC n°12 correspondente ao *B. cereus*. A elevada população de micro-organismos mesófilos sugere deficiências higiênico e sanitário no processamento do leite UAT, e a presença de bactérias do grupo *B. cereus* pode causar prejuízo para as indústrias e colocar em risco a saúde do consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: *BACILLUS CEREUS. CLOSTRIDIUM PERFRINGENS.*

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

¹ Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista (UNESP) – Câmpus de Jaboticabal
* tranjos.vet@gmail.com

² Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidade de São Paulo (FZEA-USP)- Câmpus de Pirassununga.