

**Contagem de psicotróficos aeróbios em amostras de leite cru, colhidas em propriedades leiteiras do município de Severiano de Almeida-RS**

Eloise Claudia Parise, Diogenes Dezen, Mélani Auler Arce, Keila Catarina Prior, Eliete Griebeler, Talita Carina Bogoni, Camila Conte, Jéssica Scortegagna

CAMPUS CONCÓRDIA

Área: Veterinária e afins

E-mail para contato: diogenes.dezen@ifc-concordia.edu.br

Os micro-organismos psicotróficos causam perdas consideráveis para a indústria de laticínios, dentre as quais, podem ser mencionados os problemas causados por defeitos sensoriais, gelificação, redução no rendimento na produção de queijos e instabilidade térmica do leite. Devido à importância destes micro-organismos, este trabalho teve como objetivo realizar a contagem de bactérias psicotróficas em amostras de leite, provenientes de oitenta propriedades localizadas no município de Severiano de Almeida, RS. Paralelamente, foi aplicado um questionário direcionado ao produtor rural, no qual as propriedades foram caracterizadas quanto à produção leiteira e às medidas higiênicas-sanitárias adotadas. Em seguida, foi verificada a influência dos parâmetros avaliados no questionário sobre a contagem de psicotróficos. Das 80 propriedades, 71 (88,75%) apresentaram contagem de micro-organismos psicotróficos dentro de padrões desejáveis para a indústria de laticínios (1.000.000 UFC/mL), sendo a média de 137.000 UFC/mL; enquanto que nas demais, a média foi de 1.450.000 UFC/mL. Dos parâmetros analisados no questionário, verificou-se que a maioria das propriedades adota medidas que contribuem na redução da carga microbiana no leite; as exceções foram a realização do CMT e pré-dipping. Entretanto, não foi constatada diferença estatística em nenhum dos parâmetros analisados no questionário sobre a contagem de micro-organismos psicotróficos. É possível que isso se deva: ao caráter qualitativo dos parâmetros analisados; que a influência seja exercida pelo somatório dos parâmetros e não à um parâmetro isolado; e ao fato que o questionário foi respondido por produtores, sendo possível que as respostas fornecidas não reflitam necessariamente a realidade. Portanto, deve-se ressaltar que todas as práticas higiênicas-sanitárias citadas neste trabalho, são importantes para a obtenção de um leite de qualidade e não devem ser ignoradas pelos produtores

Palavras-chave: leite cru resfriado, psicotróficos, qualidade do leite