

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

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

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

**Área:** Veterinária e afins

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

O leite é um meio nutritivo que favorece o crescimento microbiano, sendo contaminado principalmente por mesófilos. Este grupo de micro-organismos tem crescimento ótimo entre 30 a 45°C e são responsáveis por acidificar o leite, gerando prejuízos devido às complicações na industrialização. Portanto, o objetivo deste trabalho foi determinar o número de micro-organismos mesófilos, em amostras de leite, de 80 propriedades leiteiras do Município de Severiano de Almeida, RS; além de avaliar a interferência de diferentes práticas higiênico-sanitárias adotadas nas propriedades sobre a contagem de mesófilos. Para isso, as amostras foram coletadas dos resfriadores e levadas em recipiente isotérmico até o laboratório onde foram processadas seguindo a metodologia descrita na IN62/2003 MAPA. Para a caracterização das propriedades leiteiras e a avaliação das condições higiênico-sanitárias foi aplicado um questionário direcionado ao produtor. Das 80 propriedades analisadas, 58 (72,5%) apresentaram contagem de mesófilos abaixo do limite estabelecido pela IN62/2011 MAPA (300.000 UFC/mL). A média obtida das propriedades em conformidade com a legislação foi de 101.000 UFC/mL, enquanto que nas demais a média atingiu 824.000 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, práticas estas que não são adotadas pela maioria dos produtores. Ainda, observou-se diferença estatisticamente significativa em apenas um parâmetro: o tamanho do rebanho. Neste critério de avaliação, a contagem de mesófilos em amostras de propriedades com até 15, de 16 a 30 e mais do que 30 animais em lactação, decresceu nesta ordem. Nos demais critérios avaliados, não houve diferença significativa na contagem de mesófilos. É possível que isso se deva em função de que: a) os parâmetros analisados, em sua maioria, possuíam caráter qualitativo; b) a influência na contagem de mesófilos seja exercida pelo somatório dos parâmetros e não por um único parâmetro isolado e c) uma vez que o questionário foi respondido pelos produtores, é possível que as respostas não reflitam a realidade pesquisada. Tendo em vista isso, deve-se ressaltar que todas as práticas higiênico-sanitárias citadas neste trabalho, são importantes para a obtenção de um leite de qualidade e não devem ser negligenciadas pelos produtores.

**Palavras-chave:** Mesófilos. Leite cru. Contagem