



PESQUISA DE COLIFORMES TOTAIS E E. COLI EM LEITE UHT

Autores

JOSÉ CARLOS RIBEIRO JÚNIOR	(4)
VANERLI BELOTI	(8)
DEBORA TAMANAHA GARCIA	(5)
FRANCIELLE DE ABREU E SILVA	(5)
RONALDO TAMANINI	(5)
LIVIA CAVALETTI CORREA DA SILVA	(5)
ALBERTO KOJI YAMADA	(5)
CRISTIANE JACI GIOMBELLI	(5)

Categoria

Trabalho de Pesquisa

Introdução

A produção e o consumo de derivados lácteos processados no sistema Ultra High Temperature (UHT) vem aumentando nos últimos anos, porém algumas pesquisas apontam que a qualidade microbiológica desses produtos não acompanhou os avanços na produção.

Apesar de não ser exigida por qualquer das legislações que regulamentam o controle de qualidade microbiológica de leite UHT, a pesquisa de Coliformes totais, E. coli e outros micro-organismos indicadores pode ser uma forma simplificada de verificar condições de crescimento para outros agentes patogênicos ou deteriorantes, além de indicarem condições sanitárias inadequadas durante o processamento, ou armazenamento (FRANCO; LANDGRAF, 2003), ou seja, recontaminação do produto após o tratamento térmico.

Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária do leite UHT comercializado em Londrina/PR através da pesquisa de micro-organismos indicadores: Coliformes totais e E. coli.

Material e Métodos

Foram avaliadas 33 amostras de leite UHT comercializadas em Londrina/PR no período de junho a julho de 2010 coletadas em 10 supermercados de todas as regiões da cidade. Para a pesquisa de Coliformes a 30°C e E. coli, foi utilizado o Petrifilm EC® de acordo com as recomendações do fabricante. Essa análise foi realizada no Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal (LIPOA) da Universidade Estadual de Londrina (UEL).

Resultados e Discussão

Das 33 amostras de leite UHT avaliadas pelo presente trabalho, em nenhuma foi constatada a presença de coliformes a 30°C e E. coli, o que indica a realização correta do tratamento térmico e não contaminação do produto após o processamento.

Rezende et al. (2000) também não evidenciaram em nenhuma das suas 120 amostras de leite UHT comercializadas em Ribeirão Preto/PR a presença de bactérias do grupo dos coliformes, apesar de contatarem a presença de outros micro-organismos indicadores como aeróbios mesófilos e termófilos em 53,33% e 44,17% das suas amostras, respectivamente.

Apesar não de não ter sido evidenciada a presença de coliformes a 30°C e E. coli, não se pode descartar a potencial presença de contaminantes ou patogênicos, visto que a metodologia utilizada restringe ao crescimento somente bactérias desse grupo.

Conclusão

Não foi observada a presença de E. coli ou outros micro-organismos do grupo dos coliformes no leite UHT comercializado em Londrina, o que aponta qualidade higiênico sanitária satisfatória desse produto.

Referências

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Atheneu: São Paulo, 2ª Ed., 182 p., 2003.

REZENDE, N. C. M.; ROSSI JÚNIOR, O. D.; NADER FILHO, A.; AMARAL, L. A. Ocorrência de microrganismos indicadores em leite UHT (ultra-high-temperature) integral. Revista Brasileira de Ciência Veterinária, n. 7, v. 1, 58-60 p., 2000.

Legenda

(4) Aluno Graduação - Universidade Estadual de Londrina

(8) Docente - Universidade Estadual de Londrina

(5) Aluno Pós-Graduação - Universidade Estadual de Londrina