

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

AVALIAÇÃO DO PERFIL MICROBIOLÓGICO DO LEITE CRU REFRIGERADO PRODUZIDO NO TERRITÓRIO DE IDENTIDADE PIEMONTE NORTE DO ITAPICURU (TIPNI), BAHIA

Silas Macedo Sales Machado (profsilasmachado@gmail.com)

Cícera Gomes Cavalcante De Lisboa (cicera.lisboa@ifbaiano.edu.br)

Paulo Leonardo Lima Ribeiro (paulo.ribeiro@ifbaiano.edu.br)

Soares Elias Rodrigues Lima (soares.lima@ifbaiano.edu.br)

Abrãao Nascimento Batista (abraaon480@gmail.com)

Daniella De Oliveira Cruz (danyoliveiracz08@gmail.com)

Gecivânia Gonçalves Da Silva (gecisaude@hotmail.com.br)

A qualidade microbiológica do leite cru refrigerado é aspecto essencial para a saúde pública, a segurança alimentar e a competitividade da cadeia produtiva de laticínios. Neste sentido, avaliou-se o perfil microbiológico do leite cru comercializado em diferentes municípios do Território de Identidade Piemonte Norte do Itapicuru (TIPNI), mediante a contagem de microrganismos mesófilos, psicrotróficos e termodúricos, comparando os resultados com os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa MAPA nº 76/2018. A metodologia consistiu na coleta de quatro amostras de leite cru provenientes dos municípios de Jaguarari, Campo Formoso, Senhor do Bonfim e Antônio Gonçalves, acondicionadas em frascos estéreis e transportadas sob refrigeração até os laboratórios do Complexo de Agroindústria do IF Baiano Campus Senhor do

Bonfim. As análises microbiológicas foram conduzidas por meio das técnicas de contagem em placas (pour plate e spread plate), com incubação em diferentes temperaturas, conforme as recomendações da ABNT NBR ISO 4833-1:2015. Os resultados demonstraram contagens superiores a 10^6 UFC/mL para todos os grupos microbianos analisados, ultrapassando em mais de duas ordens de grandeza o limite máximo de $3,0 \times 10^5$ UFC/mL previsto na IN nº 76/2018. A elevada presença de psicrotróficos e termodúricos indica falhas nas etapas de higiene da ordenha, armazenamento e transporte, comprometendo a qualidade do leite e derivados, inclusive após a pasteurização, devido à produção de enzimas termorresistentes. Conclui-se que as amostras avaliadas apresentaram padrão microbiológico incompatível com a legislação vigente, evidenciando a necessidade de capacitação dos produtores rurais em Boas Práticas Agropecuárias, além da adoção de medidas corretivas no manejo pós-ordenha e no transporte refrigerado. Para o setor lácteo regional, torna-se estratégico o fortalecimento da assistência técnica e da extensão rural como forma de garantir conformidade normativa, reduzir perdas industriais e agregar valor econômico à produção leiteira.

Palavras-chave: microbiota do leite; controle de qualidade; psicrotróficos; termodúricos; mesófilos aeróbios.