

## RESUMO SIMPLES - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### **INFLUÊNCIA DAS CÉLULAS SOMÁTICAS NA QUALIDADE DO LEITE E DERIVADOS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

*Danielle Maria Bezerra Da Silva (daniellem.bezerra13@gmail.com)*

*Deborah Heloise Santos Da Silva (heloise.deborahh@gmail.com)*

*João Pedro Ferreira Venceslau (myjp14@gmail.com)*

*Rafael Victor Nunes Lima (rvictornl@gmail.com)*

*Maria Eduarda De Souza Pimentel (eduardas830@gmail.com)*

*José Egito De Paiva (jose. @gmail.com)*

Entende-se por células somáticas, células epiteliais secretoras que o animal usa para se defender das infecções mamárias, que são liberadas no leite para combater a

infecção e reparar danos causados aos tecidos mamários. Em sua composição encontra-se leucócitos, neutrófilos, macrófagos, eritrócitos e linfócitos, representando uma proporção de 75% das CS, os outros 25% é composto pelas células epiteliais que descamam da glândula mamária. Com a evolução do mercado, vem sendo cada vez mais atualizada a legislação para com a

qualidade do leite, inclui-se nessa verificação a Contagem de Células Somáticas que passou de 3 milhões de células/ml em 1986 para 500 mil células/ml em 2018 na nova Instrução Normativa nº76 (IN-76) Sendo a pecuária brasileira referência no cenário leiteiro e derivados, torna-se necessário conhecer algumas enfermidades que interferem na produção, a mastite refere-se a um processo inflamatório na glândula mamária, que pode advir de várias origens, como fisiológica, alérgica, traumática e a principal, a origem microbiana, advindo principalmente, do *Streptococcus agalactiae* e *Staphylococcus aureus*. Pode se manifestar de três formas, a clínica com sintomas visíveis, crônica ou subclínica sem sintomas visíveis, sendo esta a mais recorrente e perigosa. Além de manifestar-se como uma forma de verificação da qualidade do leite a CCS, apresenta-se como um teste para investigação da mastite no rebanho ou individual. O aumento da CCS tem direta ligação com a composição do leite, é observado uma diminuição nas concentrações de proteínas, mais especificamente a caseína, gordura, minerais como o cálcio e o fósforo e também da lactose, ao mesmo tempo, um aumento de ácidos graxos de cadeia curta e um incremento na atividade proteolítica e lipolítica do leite, o que prejudica na indústria do queijo e derivados que dependem da boa coagulação do leite.

Palavras-chave: legislação; qualidade; mastite.