



Controle de agentes microbiológicos presentes no leite

Thais Marques de Santana^{*1}, Jackson Rocklley Gomes da Silva¹, Rodrigo Balduino Soares Neves²

^{*1}Discente do Curso de Zootecnia da UEG - Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; ²Docente da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil;

*thaismarques59@gmail.com

O leite é um alimento completo no ponto de vista nutricional por ser rico em proteínas, carboidratos e minerais, possui alta digestibilidade, indiscutível valor biológico e é consumido em diferentes faixas etárias, responsável por diversas funções no organismo, além de proporcionar benefícios para quem o consome como promover energia, prevenir doenças, além de ser importante para saúde dos ossos e dentes. A cadeia produtiva do leite no Brasil nos últimos anos vem passando por diversas transformações, tais como o aumento da produtividade e do volume de produção, e pela demanda cada vez maior por um produto final que contenha todas as características sensoriais desejáveis, de forma a atender as exigências recorrentes do mercado consumidor cada vez mais criterioso em relação a um leite de qualidade que não ofereça risco à saúde da população e que esteja de acordo com a legislação e os regulamentos referentes aos padrões de qualidade do leite. Levando em consideração que o leite é uma cultura natural e favorável para a proliferação de agentes patógenos como microrganismos objetivou-se, portanto com o presente trabalho abordar o tema controle de agentes microbiológicos que acometem o leite. A produção então passou a contar com critérios a respeito das condições de saúde das vacas, onde as mesmas devem estar bem alimentadas, saudáveis e aptas a produzirem, onde o bem estar dos animais que deve ser mantido desde o momento de condução dos mesmos até o local da ordenha de forma calma sem gritos evitando assim problemas ligados ao estresse. Medidas de higiene são primordiais e devem ser realizadas, bem como testes para a verificação da presença de doenças que acometem os animais como a mastite, uma patologia relacionada à inflamação das glândulas mamárias causadas por bactérias e fungos que contribuem para a contaminação do leite e acarretam em modificações físico-químicas, as mais observadas são: alteração de coloração, aparecimento de coágulos e presença de grande número de leucócitos, sendo as formas subclínicas diagnosticadas principalmente através do exame de contagem de células somáticas (CCS) no leite. Quando detectada a presença de micro-organismos no leite são indícios de que o leite durante o processamento, produção ou armazenamento contou com condições sanitárias inadequadas. A contagem bacteriana total (CBT) é um parâmetro relacionado diretamente com a higiene de utensílios utilizados durante a ordenha bem como a estocagem adequada do leite, após sua retirada, a 4°C e está ligada a falhas na limpeza, portanto a realização de manejos adequados e a manutenção da qualidade do leite são primordiais e garantem o controle adequado dos agentes contaminantes do leite.

Palavras-chave: vacas leiteiras, mastite, sanidade.