

Área: **Microbiologia de Alimentos (Divisão K)**

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO LEITE CAPRINO PRODUZIDO POR AGRICULTORES DE BASE FAMILIAR NO NORDESTE

Francisca Geovania Canafistula de Sousa (CCA/UFPB); Celso José Bruno de Oliveira (CCA/UFPB); Lea Chapaval (CNPQ/EMBRAPA); Francisco Selmo Fernandes Alves (CNPQ/EMBRAPA); José Fábio Paulino de Moura (CCA/UFPB); Wellington Dias Lopes Junior (CCA/UFPB)

Resumo

A caprinocultura apresenta-se como uma atividade econômica promissora em regiões semi-áridas do Nordeste brasileiro por complementar a renda de pequenos produtores através da produção de leite, promovendo desenvolvimento social e contribuindo com a diminuição da carência nutricional. Alterações indesejáveis nesse alimento, provocadas por microrganismos, têm causado perdas econômicas significativas, além de constituir preocupação em saúde pública. Portanto, objetivou-se avaliar a qualidade microbiológica do leite de cabra *in natura* produzido por pequenos produtores na região do Cariri Paraibano. Amostras de leite de conjunto foram colhidas em 96 propriedades e analisadas quantitativamente para mesófilos aeróbios (contagem padrão em placas), coliformes totais, *Escherichia coli* e *Staphylococcus spp.* e qualitativamente para *Salmonella enterica*. Os resultados indicaram contagem de mesófilos aeróbios superior a 5×10^5 UFC/mL (limite máximo de acordo com IN37, MAPA), em 62,5% das amostras. A contagem média (UFC/mL) de coliformes totais, *Escherichia coli* e *Staphylococcus spp.* foi de $1,2 \times 10^6$ (mínimo = 0; máximo = $2,1 \times 10^7$), $1,8 \times 10^3$ (mínimo = 0; máximo = $1,0 \times 10^4$) e $1,9 \times 10^6$ (mínimo = $5,0 \times 10^2$; máximo = $3,1 \times 10^7$), respectivamente. *Salmonella enterica* foi detectada em 2 amostras (2.1%). Apesar de não haver referência na legislação para leite cru caprino quanto à enumeração de coliformes totais, *Escherichia Coli* e *Staphylococcus spp.*, os resultados demonstram necessidade de melhorias na qualidade do leite cru. A aplicação de Boas Práticas Agropecuárias na obtenção e transporte do leite pode contribuir para a melhoria da qualidade deste alimento e garantir uma matéria-prima de valor superior para as indústrias de processamento.

Agradecimentos: Ao CNPq pelo financiamento (Processo 551971/2007-0).

Palavras-chave: leite de cabra, microrganismos patogênicos, segurança alimentar