

VII Encontro de Iniciação Científica da Universidade Estadual Vale do Acaraú - UVA

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DAS MÃOS DO ORDENHADOR DE CABRAS LEITEIRAS NO INÍCIO, MEIO E FINAL DA ORDENHA

Isana Mara Aragão Frota (IC – FUNARBE - UVA), Francisca Geovania Canafistula de Sousa (Biologia -UVA), Francisco Weliton Chagas Lima (Zootecnia - UVA)

Lea Chapaval (Orientadora - Pesquisadora da Embrapa Caprinos).

Palavras-chave: Leite de Cabra, Úbere, Ordenha, Mãos.

Gostaríamos de agradecer a Embrapa Caprinos e a FUNARBE pelo apoio financeiro para realização deste projeto.

Introdução

O manejo sanitário de um rebanho leiteiro constitui um conjunto de práticas, com o objetivo de prevenir e controlar possíveis doenças. Este manejo, quando praticado de forma eficiente, determina condições para o aumento da produtividade e melhoria na qualidade do leite (isento de resíduos e contaminantes), garantindo a saúde dos consumidores e de acordo com as exigências das indústrias. Uma das fontes primárias da contaminação do leite está relacionada às mãos do ordenhador, que podem atuar na transmissão de microrganismos patogênicos causadores de mastite entre os animais ordenhados. A higiene pessoal do ordenhador é de suma importância para a obtenção de leite de qualidade e para sanidade do úbere animal. É essencial que o ordenhador mantenha suas mãos corretamente lavadas, unhas e cabelos (protegidos por uma touca ou boné) limpos e cortados, barba feita, uniforme limpo e apropriado e que utilize botas plásticas.

O presente trabalho teve como objetivo analisar a influência das mãos do ordenhador como via de contaminação do leite.

Metodologia

Foram coletadas com swabs, três amostras, após higienização com água e sabão, das mãos de um ordenhador no início, meio e fim da ordenha. As amostras foram acondicionadas em 5mL de caldo BHI e incubadas a 37° C por 24 horas, para posterior plaqueamento. Para analisar o crescimento bacteriano foram utilizados meios seletivos: Baird Parker para *Streptococcus sp.*, Agar Sangue para *Staphylococcus sp.*, Mac Conkey para Enterobactérias e *Pseudomonas* para *Pseudomonas sp.*. Após 24 horas, as placas foram retiradas da estufa para verificação dos resultados, através de identificação bioquímica com testes API®(Bio Meriéux-France).

Resultados e Discussão

Os microrganismos pertencentes aos gêneros *Staphylococcus sp* e *Streptococcus sp* são potenciais causadores de mastite contagiosa, ou seja, são transmitidos dentro da sala de ordenha, de animal para animal e fazem parte da microbiota normal das mãos dos humanos. *Pseudomonas sp* e Enterobactérias são caracterizados por serem causadores da mastite ambiental e poderão ser transmitidas entre as ordenhas, pois estão no meio-ambiente (fezes, camas, fômites, etc.). Os resultados obtidos através das culturas de swabs foram positivos em 100% das amostras, aumentando gradualmente no início, meio e fim da ordenha.

Conclusão

A correta limpeza e higienização de todos os utensílios e a higiene pessoal do ordenhador são importantes para manutenção da qualidade do leite. Se todos os cuidados e práticas de higiene forem seguidos, o resultado final de todo esse processo será a produção de um alimento saudável, seguro e produzido por animais saudáveis.