

“Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods”, da Associação Americana de Saúde. Os resultados obtidos foram cotejados com os estabelecidos no regulamento técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos da RDC nº 12/2001. Os valores encontrados nas análises efetuadas revelaram que 84,6% das amostras apresentaram coliformes totais e 15,4% coliformes fecais, com confirmação de *E. coli* em 7,7%. Vale ressaltar que o número de coliformes fecais, embora presentes, encontrava-se dentro dos limites estabelecidos pela legislação (103 NMP/mL). A contagem de bolores e leveduras, potenciais deterioradoras de produtos lácteos, variou de 1,5 x 10⁴ a 2,8 x 10⁸ UFC/g. O estafilococos coagulase positiva foi observado em 11 amostras de queijo de manteiga (84,6%), com contagens variando de 2,4 x 10² a 8,6 x 10⁶ UFC/g, valores considerados elevados, e dez amostras apresentaram valores superiores ao limite permitido pela legislação (5 x 10³ UFC/g). A *Salmonella* sp. foi detectada em duas amostras de queijo (15,4%). A conclusão obtida foi que as amostras de queijo de manteiga oriundo de quatro municípios localizados na região do Agreste Paraibano apresentaram baixa qualidade higiênico-sanitária, tornando esses produtos impróprios para o consumo humano por apresentarem microrganismos indesejáveis como estafilococos coagulase positiva e *Salmonella* sp.

Palavras-chave: microbiologia, qualidade, laticínios.

27 AGRICULTURA FAMILIAR E PARÂMETROS DA QUALIDADE DO LEITE BOVINO NO MUNICÍPIO DE BOFETE, ESTADO DE SÃO PAULO, BRASIL

JAMAS, L. T. 1*; ROSSI, R. 1; SALINA, A. 2; MENOZZI, B. D. 3; LANGONI, H. 4

1 Mestrando em Medicina Veterinária. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, FMVZ - Campus Botucatu/SP. E-mail: leandrotemer@gmail.com

2 Doutoranda em Medicina Veterinária. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, FMVZ - Campus Botucatu/SP

3 Assistente de Suporte Acadêmico III. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, FMVZ - Campus Botucatu/SP

4 Professor Titular. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Botucatu/SP

A higiene do processo produtivo deve ser o foco principal para a obtenção do incremento da produção e da qualidade do leite. O presente trabalho monitorou a qualidade do leite de vacas, em propriedades da agricultura familiar, localizadas no município de Bofete, Estado de São Paulo, Brasil, antes e após a implantação de medidas de controle. Foram trabalhadas 21 propriedades, selecionadas por conveniência. Após período inicial de 13 coletas para avaliação de CCS e CBT, os proprietários dos dois grupos (G1 e G2) receberam orientações técnicas sobre mastite e qualidade do leite, em atividade de dia de campo. Os proprietários do G1 receberam intervenção no manejo utilizado, com visita técnica, e orientações individuais quanto à maneira adequada de ordenha e obtenção higiênica do leite. Os proprietários do G2 (grupo controle) não receberam orientação nem intervenção do manejo. Em seguida, foram realizadas novas coletas quinzenais (n=12) de amostras de leite de conjunto de cada propriedade nos dois grupos, bem como do tanque comunitário. As propriedades tinham em média 29 hectares, variando de 3,5 a 120 hectares. A produção média de leite diária era de 40 litros/dia propriedade, sendo a menor produção de 10 litros e a maior de 100 litros/dia. Houve variação nos resultados por coleta tanto para CCS/mL de leite quanto para CBT/mL de leite, nos dois períodos. Quanto à CCS no G1, houve uma diminuição significativa ($P < 0,02$), enquanto para CBT houve um ligeiro aumento, bem menor quando comparado ao valor mediano que foi de 381x10³ UFC/mL de leite do grupo G2; portanto, as orientações e o treinamento foram considerados fatores positivos para a qualidade do leite. Os resultados medianos de CCS/mL de leite e de CBT/mL de leite do tanque comunitário foram mais elevados nas duas fases, mas muito superiores para CBT. A análise das variáveis climáticas revelou a existência de um aumento das medianas de precipitação, temperatura e umidade relativa do ar. No entanto, a correlação entre as variáveis climáticas e a qualidade do leite não mostrou diferenças para o Log₁₀ da CCS e CBT. Os resultados obtidos revelaram a existência de condições de higiene precária no manejo de ordenha. A ação educativa promoveu a diminuição da CCS. A conclusão final foi a de que devem ser adotadas políticas públicas voltadas aos pequenos produtores de leite, destinadas a sua fixação nas propriedades, estimulando-os a incrementarem a produção de um leite com melhor qualidade, o qual lhes oferecerá melhores condições de sobrevivência.

Palavras-chave: indicadores de qualidade do leite, educação sanitária, CCS, CBT.

28 PARTICIPAÇÃO DE ENTEROBACTÉRIAS NA ETIOLOGIA DE MASTITES BOVINAS EM REBANHOS DE ESTADOS DO SUL, SUDESTE E CENTRO-OESTE DO BRASIL

SALINA, A. 1*; DALANEZI, F. M. 1; JUNQUEIRA, N. B. 2; OLIVEIRA, G. C. 2; JOAQUIM, S. F. 2; VASCONCELOS, C. G. C. 3; GUIMARÃES, F. F. 4; LANGONI, H. 5

1 Doutorandos em Medicina Veterinária. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, FMVZ - Campus Botucatu/SP. * E-mail: anelise.salina@hotmail.com

2 Mestrandas em Medicina Veterinária. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, FMVZ - Campus Botucatu/SP

3 Médica-Veterinária. Responsável Técnica do VIDAVET Laboratório de Análises Veterinárias LTDA. Rua Prudente de Moraes, 677, Centro, Botucatu/SP

4 Doutor em Medicina Veterinária. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, FMVZ - Campus Botucatu/SP

5 Professor Titular. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, FMVZ - Campus Botucatu/SP

A qualidade do leite produzido no Brasil, regulamentada pela Instrução Normativa n. 62, prevê a segurança desse alimento nas diferentes etapas da cadeia produtiva. A contaminação do leite por bactérias mesófilas é um ponto crítico na qualidade do leite refrigerado, considerando que esses microrganismos, amplamente distribuídos na Natureza, são encontrados no solo, na água e nos animais. A *Escherichia coli*, um dos principais patógenos ambientais encontrados no leite, tem a capacidade de produzir biofilmes e representa um problema constante de contaminação nas indústrias de alimentos. O presente trabalho investigou a ocorrência de enterobactérias em casos de mastite clínica bovina em amostras de leite procedentes dos Estados de: Goiás (GO), Minas Gerais (MG), Paraná (PR), Rio de Janeiro (RJ), Rio Grande do Sul (RS) e São Paulo (SP). No período de setembro a dezembro de 2015, foram cultivadas 599 amostras de leite em meio de ágar sangue bovino a 8% e ágar MacConkey, com incubação a 37°C por até 72h com avaliação do desenvolvimento microbiano a cada 24h. Um total de 51,4% (308/599) amostras foram negativas ao cultivo e 7,5% (45/599) foram consideradas contaminadas – com crescimento de três ou mais microrganismos distintos. Enterobactérias foram isoladas em 9,84% (59/599) das amostras. Esses microrganismos foram caracterizados pelas características fenotípicas, coloração por Gram e provas bioquímicas utilizando os meios de EPM, MILi e citrato de Simmons. O patógeno com maior frequência foi *Escherichia coli*, com 74,6% (44/59) do total, seguido de *Hafnia alvei* 5,1% (3/59), 5,1% (3/59), *Serratia rubidua* 5,1% (3/59), *Enterobacter agglomerans* 3,4% (2/59), *Citrobacter freundii* 1,7% (1/59), *Enterobacter cloacae* 1,7% (1/59), *Klebsiella* spp. 1,7% (1/59) e *Serratia marcescens* 1,7% (1/59). A elevada taxa de *E. coli* revela a necessidade de um maior rigor na higienização do animal com a utilização de pré e pós-dipping, bem como higienização do ambiente, principalmente da cama dos animais, evitando-se a ocorrência de mastite por patógenos ambientais e garantindo uma melhor qualidade do leite.

Palavras-chave: Microbiologia, bovinos de leite, qualidade do leite, mastite clínica.

29 CARACTERIZAÇÃO DA MICROBIOTA NAS MASTITES SUBCLÍNICAS BOVINAS EM PROPRIEDADES DE AGRICULTURA FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE BOFETE, ESTADO DE SÃO PAULO, BRASIL

SALINA, A. 1; GODOY, A. T. 2; JAMAS, L. T. 3; OLIVEIRA, G. C. 3; JUNQUEIRA, N. B. 3; MENOZZI, B. D. 4; LANGONI, H. 5

1 Doutoranda em Medicina Veterinária. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, FMVZ - Campus Botucatu/SP. E-mail: anelise.salina@hotmail.com

2 Graduada em Biologia. Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Botucatu/SP

3 Mestrandos em Medicina Veterinária. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, FMVZ - Campus Botucatu/SP

4 Assistente de Suporte Acadêmico III. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, FMVZ - Campus Botucatu/SP

5 Professor Titular. Departamento de Higiene Veterinária e Saúde Pública. Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Botucatu/SP