# IMPORTÂNCIA DO DIAGNÓSTICO MICROBIOLÓGICO NA SEGURANÇA ALIMENTAR: PROCESSAMENTO DO LEITE

Juliana Mardegan de Farias, Autor
Raphael Marques de Paula, Orientador

Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV, Votuporanga - SP

## Introdução

O leite e seus derivados constituem produtos de grande valor para a alimentação humana e devem ser ofertados com qualidade, sabor, odor e textura característicos. O número de bactérias contidas no leite é expresso em unidades formadoras de colônias por mililitro de leite (UFC/mL). A contagem bacteriana total (CBT) é um ótimo indicativo das condições gerais de higiene e refrigeração do leite, desde sua obtenção até o envio para a indústria.

## Objetivo

Identificar as atuais normativas vigentes no país, responsáveis por coordenar e controlar o processamento do leite para que chegue com qualidade ao consumidor final.

## Metodologia

Foi feita uma pesquisa bibliográfica, onde Foram analisadas as normativas IN 76 - 77 de 2018 e o Plano de Qualificação dos Fornecedores de Leite (PQFL).

## Resultados

Foi possível identificar que existem critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial, além da importância de prever a capacitação dos produtores de leite e técnicos dos laticínios, devendo cada indústria desenvolver o seu Plano de Qualificação dos Fornecedores de Leite. Um leite de qualidade pode ser entendido como um produto com alto valor nutricional, baixa contaminação microbiana e ausência de bactérias nocivas para a saúde humana, livre de adulterantes, de sedimentos, de substâncias tóxicas ou de outros contaminantes químicos..

## Conclusão

O produtor de leite terá os seus rendimentos diminuídos, uma vez que o valor pago por litro de leite será menor quando comparado àquele pago ao leite de alta qualidade. Assim sendo, neste contexto, exames laboratoriais *in loco* na fazenda, e adequação da IN 76 E 77/2018, auxiliam de maneira definitiva no controle de qualidade do processo de produção de leite.

## Referências

FONSECA, L. F. L. Princípios básicos sobre funcionamento, dimensionamento, manutenção e avaliação de sistemas de ordenha. In: ENCONTRO DE PESQUISADORES EM MASTITE BOVINA DO ESTADO DE SÃO PAULO, 2., 1996, Nova Odessa. Anais... Nova Odessa: Instituto de Zootecnia, 1996. p. 11-28.

ITAMBÉ. Sistema de pagamento do leite por qualidade. CCPR/Itambé, 2016. Disponível em: . Acesso em: 15 set. 2021

PHILPOT, W. N.; NICKERSON, S. C. Mastitis: counter attack ; a strategy to combat mastitis. Naperville: Babson Bros. Co. , 1991. 150 p. SANTOS, M. V.;

FONSECA, L. F. L. Controle de mastite e qualidade do leite : Desafios e soluções. Pirassununga (SP): Edição dos autores, 2019. 301 p. v. 1.