



II CONGRESSO PARANAENSE DE MICROBIOLOGIA

EVENTO SIMULTÂNEO:
SIMPÓSIO SUL-AMERICANO DE MICROBIOLOGIA AMBIENTAL

INFLUÊNCIA DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO NO CRESCIMENTO DE MICRORGANISMOS E ACIDIFICAÇÃO DE LEITES PASTEURIZADOS COMERCIALIZADOS NA REGIÃO NORTE DO PARANÁ

Rama Junior, L. F. P.¹; Campos, A. C. L. P. de ²; Fernandes, B. T.^{1*}; Gutierrez, J. de S.³; Milo, I. S.³; Fagan, E. P.⁴

¹Bolsista Recém-Formado - CMETL, Universidade Estadual do Norte do Paraná, Brasil. *e-mail: terci.bruna@gmail.com

²Doutoranda em Microbiologia, Universidade Estadual de Londrina, Paraná, Brasil.

³Bolsista de Graduação - CMETL, Universidade Estadual do Norte do Paraná, Brasil

⁴Docente do Setor de Veterinária e Produção Animal - UENP

O leite é um alimento altamente nutritivo sendo um ótimo meio para a multiplicação de microrganismos. A refrigeração do leite visa cessar a multiplicação dos microrganismos mesófilos, com temperatura ótima de crescimento oscilando entre 20°C e 45°C. São fermentadores da lactose e produtores de ácido lático levando a acidificação do leite, comprometendo a sua utilização na indústria, provocando alterações negativas nas propriedades organolépticas e diminuindo o tempo de prateleira dos produtos. O presente trabalho avaliou o tempo de armazenamento no crescimento de microrganismos mesófilos e acidificação de leites pasteurizados comercializados na região Norte do Paraná. Foram coletadas 4 amostras de leite, 2 de leite pasteurizado integral (P1 e P2) e 2 de pasteurizado homogeneizado (PH1 e PH2), submetidas a 4 tempos de armazenamento refrigerado à 4°C. As análises para acidez titulável em graus Dornic e contagem de aeróbios mesófilos foram realizadas no dia da pasteurização (T0), após três dias de armazenamento (T3), seis dias de armazenamento (T6) e nove dias de armazenamento (T9). A contagem de aeróbios mesófilos nos tempos T0, T3 e T6 em P1, P2 e PH2 encontraram-se dentro da normalidade segundo a instrução normativa 62, exceto PH1 que no T6 apresentou contagem de aeróbios mesófilos de $1,01 \times 10^5$, sendo que a IN permite um valor máximo de $8,0 \times 10^4$ UFC/mL. No decorrer da estocagem, com 9 dias de armazenamento, as amostras P1, PH1 e PH2 também tiveram seus valores de aeróbios mesófilos acima do permitido na legislação. Avaliando o tempo de prateleira do produto é possível notar uma evolução no número de aeróbios mesófilos nos leites durante o tempo de armazenamento refrigerado a 4°C. Nas análises para acidez, no T9, observou-se um valor acima do permitido, demonstrando que a acidez aumentou proporcionalmente com a contagem de aeróbios mesófilos. Com isso, pode-se afirmar que altas contaminações iniciais dos microrganismos mesófilos pós pasteurização, fermentam a lactose produzindo ácido lático e por consequência, proporcionam aumento nos níveis de acidez do leite, podem comprometer a qualidade microbiológica ao final do prazo de validade.

Palavras-chaves: Qualidade, aeróbios mesófilos, acidez, leite processado.

Suporte financeiro: SETI

Área de conhecimento: Microbiologia de Alimentos