



VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



CONTAGEM BACTERIANA TOTAL - REVISÃO DE LITERATURA

Lourena Marian Ribeiro¹

Lara Batista dos Santos¹

Lorran Resende Barbosa¹

Mollynsk Oliveira Araújo¹

Yasmin Karolayne Freitas Bitar¹

Eric Mateus Nascimento de Paula²

O leite é um alimento de alto valor nutricional e muito procurado por seus benefícios a saúde, além do seu sabor apreciado por todas faixas etárias. Na sua composição, encontra-se água, lactose, proteína, minerais e gordura, sendo considerado um alimento completo. Por essa razão, também é muito atrativo para as bactérias pois ele promove um perfeito meio de cultura, no entanto quando existe a presença desses patógenos ocorre alterações em suas características sensoriais, que prejudicam a qualidade do alimento. Para tanto, são necessárias análises laboratoriais que possam avaliar e quantificar a presença de bactérias no leite. O presente trabalho tem como objetivo descrever o método de Contagem Bacteriana Total (CBT), assim como o valor de referência, as características apresentadas no alimento com o crescimento bacteriano, e a importância do mesmo no controle de qualidade. Foi realizada uma revisão bibliográfica utilizando a base de dados do Google acadêmico, com as seguintes estratégias de busca: contagem bacteriana total em leite; CBT em derivados lácteos; importância da CBT. Foram utilizados resumos simples, resumos expandido e artigos científicos. A pesquisa foi limitada a trabalhos publicados no período de 2013 a 2023. Diante de problemas envolvendo a qualidade do leite, foi criado o Programa Nacional de Melhoria do Leite (PMNQL) juntamente com uma rede de laboratório responsável por analisar os parâmetros de qualidade, com o propósito de produzir alimento saudável e oferecer segurança ao consumidor. A CBT é um dos parâmetros utilizado para analisar a qualidade do leite cru e o método consiste em apontar o nível de microrganismo presente na matéria prima. Tais valores normalmente estão ligados a conduta higiênica no momento da ordenha, do

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES. E-mail: lourena.mribeiro@gmail.com

² Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES.



PESQUISA
UNIFIMES

UNIFIMES
Centro Universitário de Mineiros

VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



armazenamento e nas instalações. Quando a CBT apresenta valor acima de 5.000 UFC/ml é indicativo de alguma deficiência na limpeza. Quando apresentado valores altos de CBT, o leite exhibe alterações nas características sensoriais e afetam a vida útil do alimento, provocando acidificação, coagulação, viscosidade, sabor amargo, mudança na cor e odor e produção de gás. Uma boa qualidade é exigida para produção de qualquer derivado lácteo, deste modo a contaminação bacteriana se torna uma preocupação para os fabricantes. Quando a matéria prima possui alto grau de contaminação a produção é prejudicada, pois as proteases e lipases bacterianas degradam as micelas da caseína e atacam as ligações alfa dos triglicerídeos, alterando o sabor, odor e cor do leite e/ou derivados lácteos. O uso da CBT para parâmetro de qualidade do leite é uma ferramenta fundamental sendo possível usá-lo como avaliador das condições higiênicas na manipulação do alimento, prevenir riscos à saúde populacional, como também evitar prejuízos ao produtor e à indústria. Diante disso entendemos que os testes utilizados para controle de qualidade de leite e derivados, como a CBT, trazem melhorias que beneficiam a todos. Além de padronizar e agregar valor aos produtos comercializados, protege a população de infecções provenientes da ingestão destes alimentos.

Palavras-chave: Bactérias. CBT. Microbiologia. Parâmetro. Produtos lácteos.

