

# PRESENÇA DE BACTÉRIAS PSICOTRÓFICAS EM LEITE PASTEURIZADO COMERCIALIZADO EM SUPERMERCADOS (APOIO UNIP)

**Alunos:** Felipe de Souza Silva e Eloisa Liandro da Silva Almeida

**Orientadora:** Profa. Dra. Aparecida de Fátima Michelin

**Curso:** Farmácia

**Campus:** Araçatuba

**Introdução:** A produção de leite é uma das atividades econômicas mais lucrativas e com relevante papel social na geração de emprego no país. É um alimento rico em nutrientes e que atua como um importante substrato para a reprodução microbiana. A qualidade do leite é determinada pela sua composição química, características físico-químicas, sensoriais e microbianas. **Objetivo:** Este estudo teve o objetivo de realizar a análise sensorial e microbiológica, com identificação e a determinação do número de bactérias psicotróficas e mesófilas, em leite pasteurizado obtido no comércio varejista. **Metodologia:** Foram coletadas dez amostras de leite pasteurizado de diferentes marcas comercializadas em supermercados da cidade de Araçatuba – SP. Posteriormente, foi realizada a análise sensorial (aspecto, cor e odor) e a análise microbiológica, empregando a técnica de plaqueamento em profundidade (*Pour plate*) em ágar padrão para contagem de bactérias (PCA). As placas com amostras diluídas foram incubadas em temperatura de 21 °C e 37 °C, respectivamente, para determinação de bactérias psicotróficas e mesófilas. **Resultados:** Todas as amostras apresentaram características sensoriais adequadas. Todavia, a análise microbiológica de uma delas revelou  $5,52 \times 10^7$  UFC/mL de bactérias psicotróficas. **Conclusão:** A presença de bactérias psicotróficas é um indicador de condições higiênicas e sanitárias inadequadas para a obtenção e ou processamento do leite pasteurizado.