

123 QUALIDADE BACTERIOLÓGICA DO LEITE PASTEURIZADO, TIPO C, COMERCIALIZADO EM RIO GRANDE-RS. A. S. Soares*, N. R. Costa e M. H. M. Augusto. (Lab. Microbiologia, Departamento de Química - FURG).

O trabalho tem por objetivo determinar a qualidade bacteriológica do leite pasteurizado, tipo C, comercializado em Rio Grande. As amostras de leite das marcas "X" e "Y", foram adquiridas no comércio e, imediatamente, submetidas a análise para determinar a contagem total de bactérias viáveis a 35 °C e o NMP de bactérias dos Grupos Coliformes Totais e Fecais. Paralelamente, verificou-se o pH e a densidade do leite em cada embalagem. A metodologia empregada está descrita no "Standart Methods for the Examination of Dairy Products" - APHA. As amostras do leite "X" apresentaram contagens totais de bactérias viáveis, mesófilas, entre 4×10^3 e 1×10^4 ufc/ml. NMP de Coliformes Totais e Fecais $< 0,18$ /ml em todas as amostras, pH 6,5 a 7,1 e densidade variando entre 1,0309 e 1,0318. Já o leite "Y" apresentou contagens variáveis entre 7×10^4 e 1×10^6 ufc/ml, NMP de Coliformes Totais entre $< 0,18$ e 92/ml, NMP de Coliformes Fecais $< 0,18$ /ml, em todas as amostras analisadas, pH entre 6,5 e 7,2 e densidade entre 1,0324 e 1,0336. Concluiu-se que o leite "X" atende aos padrões microbiológicos fixados pela DINAL/MS, Portaria 01/87, enquanto o leite "Y" teve qualidade insatisfatória, já que algumas amostras tiveram contagens totais de bactérias mesófilas superiores ao máximo permitido pela legislação, que limita em 3×10^5 ufc/ml, o mesmo ocorrendo com o NMP de Coliformes Totais, cujo teor máximo aceitável é 10/ml. (FURG/MEC).