

A qualidade microbiológica do leite reflete as condições sob as quais o mesmo é coletado e armazenado. Os cuidados com a ordenha e equipamentos são fundamentais para o controle da carga microbiana do leite e, conseqüentemente, à qualidade da matéria prima produzida. O objetivo do presente estudo foi determinar a qualidade microbiológica do leite caprino de mistura em uma propriedade do RS, a qual destina seu produto para industrialização do leite fluido e derivados. Coletaram-se onze amostras do leite de mistura, em intervalos semanais, nas quais se realizou a pesquisa qualitativa de *Salmonella* e *Listeria* e a quantificação de *Staphylococcus*, Coliformes Totais (CT) e Termotolerantes (CTT) e Microorganismos Mesófilos e Psicrófilos. As amostras foram, ainda, avaliadas pela Prova do Azul de Metileno e Lactofermentação, indicativas da população bacteriana do leite e das condições de higiene na fonte produtora, respectivamente. Não se evidenciou presença de salmonelas e *Listeria* sp. Em três amostras identificaram-se *Staphylococcus* coagulase positivos; tanto a contagem de CT quanto CTT variou de 0,03 a 24 UFC/100mL; a contagem padrão de mesófilos variou de 5 a 3×10^5 UFC/mL; a contagem de microrganismos psicrófilos atingiu valores de 2×10^5 UFC/mL. Pela prova do azul de metileno, as amostras caracterizam-se como Boas ou Muito Boas, indicativas de baixas contagens microbianas. Pela prova de lactofermentação, observou-se a não formação de coágulos em seis amostras o que é indicativo de pouca presença de flora láctica e/ou presença de inibidores, tendo a inadequação aos processos industriais como conseqüência tecnológica. Considerando-se as contagens de microrganismos mesófilos, estas podem ser indicativas de más condições sanitárias na coleta e/ou armazenamento do produto. Entretanto, as contagens de coliformes indicam boa qualidade sanitária no manejo do leite produzido.