

EFEITO DA ÁREA DE SUPERFÍCIE DO BALDE SOBRE AS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E MICROBIOLÓGICAS DO LEITE BOVINO RECÉM MUNGIDO

PAIVA, Aline Godoy¹ (aline.paiva.agp@gmail.com); **MARCIEL, Sirlei Fernandes**² (Sirlei.marciel46@gmail.com); **SILVA, Tamara Ferreira**² (thamara.146_w@hotmail.com); **OLIVEIRA, Marcus Vinicius Moraes**³ (marcusvmo@yahoo.com.br); **LUZ, Dirce Ferreira**⁴ (dirceluz@yahoo.com.br).

¹Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

²Discente do curso de Biologia da UFMS – Aquidauana;

³Docente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

⁴Docente do curso de Biologia da UFMS – Aquidauana.

Na atividade leiteira a importância dos microrganismos do leite revela que a contaminação microbiana implica diretamente na sua qualidade intrínseca, bem como das condições sanitárias de sua produção e da saúde do rebanho. Esta contaminação se inicia durante a ordenha pelos microrganismos presentes no teto da vaca, e depois do meio ambiente, pela ordenha realizada de forma manual entre outros fatores. Assim, este trabalho objetiva verificar a influência das partículas de impurezas dispersas no ar e do tipo de piso no local de ordenha sobre a qualidade microbiológica e nutricional do leite bovino recém ordenhado. Foram coletados dados de animais ordenhados manualmente, criados em propriedades situadas no município de Aquidauana/MS, divididos em piso de concreto e piso de terra na sala de ordenha. Utilizou-se baldes plásticos com o volume de 10 litros com 3 aberturas nas tampas, sendo 100%, 50% e 25% de área de superfície. As análises microbiológicas foram realizadas com técnicas de semeadura de coliformes totais, coliformes termotolerantes, contagem bacteriana total (CBT) e a de *Staphylococcus aureus*, identificando a presença e a proliferação de microrganismos presentes nas amostras de leite. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado em esquema fatorial 2x3 (dois pisos e três aberturas de tampa). O tamanho da abertura do balde influenciou significativamente a contagem bacteriológica total (CBT) e a quantidade de coliformes totais das amostras sendo que a abertura de 100% apresentou 56% e 53% a mais comparada à abertura 50% e 223% e 296% comparada à abertura de 25% respectivamente. A abertura de 100% apresentou maior contagem de coliformes tolerantes 19% quando comparadas a abertura de 50% e 22% comparando com a abertura de 25%. O tipo de piso influenciou significativamente a contagem de CBT e coliformes totais, em ambos os casos apresentando maior valor para o piso de terra. A CBT foi 186% maior no piso de terra e os coliformes totais 9%. Os melhores resultados são encontrados nos leites obtidos com aberturas de balde de 25% e com piso de concreto demonstrando assim que essas condições são as mais adequadas para ordenha. Também foram feitas análises físico-química do leite, utilizando-se o aparelho Ekomilk, determinando os teores de gordura, proteína, lactose, sólidos totais, condutividade e pH, que foram considerados dentro dos padrões descritos na literatura. Podendo-se concluir que tanto a abertura da tampa quanto o tipo de piso da sala de ordenha podem modificar as características microbiológicas do leite no leite cru.

Palavras-Chave: Contaminação microbiana, ordenha manual, *Staphylococcus*.

Agradecimentos: A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade de Aquidauana-MS; Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários (PROEC-UEMS) e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor e a Empresa Brazil CZ.

Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico

