

QUALIDADE SANITÁRIA DE LEITE PASTEURIZADO PRODUZIDO EM ESTABELECIMENTOS COM INSPEÇÃO ESTADUAL NO RIO GRANDE DO NORTE

Isa Lorena Pinto Dantas Bezerra¹, Jean Berg Alves da Silva¹, Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro¹, **Luiza Guarnieri Sabadin¹**, Maria Clara Gomes Batista¹, Ana Cecília Dantas Mendes¹, Emanuel Dias Fernandes¹

¹. Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Centro de Ciências Agrárias, Mossoró/Rio Grande do Norte, Brasil

No Brasil, o leite destaca-se como um dos seis principais produtos agropecuários, sendo essencial na alimentação e rico em nutrientes. A produção leiteira tem significativa importância econômica, com perspectivas de crescimento tanto na produção quanto no consumo. Com o aumento da preocupação dos consumidores e das exigências legais e industriais, a qualidade do leite tornou-se uma prioridade para os produtores. A produção de leite no Rio Grande do Norte (RN) é relevante, representando uma importante fonte de renda para muitos agricultores familiares e contribuindo significativamente para a economia local. Nesse contexto, foi analisada a qualidade microbiológica do leite pasteurizado produzido em quatro municípios potiguares: Apodi, São Francisco do Oeste, Pau dos Ferros e Janduís. O leite foi coletado em estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.). Ao todo, foram analisadas 20 amostras de leite provenientes de quatro laticínios diferentes, sendo 5 amostras de Janduís, 5 de Apodi, 5 de São Francisco do Oeste e 5 de Pau dos Ferros, cada município representando um laticínio. As amostras foram submetidas à contagem de Enterobacteriaceae em ágar VRBG. Observou-se que 75% das amostras apresentaram contagens entre 0 e 200.000 UFC/mL, dentro dos limites estabelecidos pela legislação, indicando boas condições de higiene. Os resultados evidenciam que os laticínios avaliados atendem aos padrões microbiológicos estabelecidos, refletindo uma preocupação com a qualidade do leite produzido. A atuação do serviço de inspeção estadual é crucial para garantir que os parâmetros de qualidade sejam rigorosamente seguidos, contribuindo para a segurança alimentar e a saúde dos consumidores. Além disso, a fiscalização contínua incentiva os produtores a manterem boas práticas de higiene, melhorando a confiança dos consumidores e agregando valor ao produto final.

Agradecimentos: À equipe do LIPOA (Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal, pela colaboração, e em especial ao orientador Jean Berg, por todas as oportunidades e aprendizados fornecidos.