



PIBIC/CNPq/UFPG-2012

Identificação de *Brucella spp* em leite de cabra *in natura*, coletado nos postos de resfriamento e na usina no município de Monteiro - PB.

Ingrid da Silva Gomes¹, Maria das Graças Xavier de Carvalho²

RESUMO

Na região Nordeste do Brasil as qualidades do leite de cabra são valorizadas pela população local que utilizam como sucedâneo preferencial do leite materno para recém-nascido e na alimentação de pessoas com idade avançada, bem como na alimentação de pessoas de diversas idades que desenvolveram algum tipo de alergia ao leite de vaca. Os programas governamentais promoveram o aumento do volume produzido, acarretando também em problemas, principalmente, de contaminantes microbiológicos que comprometem a manutenção da qualidade do leite. Assim, com base nos problemas que pode acarretar a presença de *Brucella spp*, micro-organismo de capacidade patogênica que é veiculado através do leite cru ou mal pasteurizado, este projeto teve como objetivo principal investigar a presença deste no leite de cabra *in natura* refrigerado e pasteurizado coletado na mini-usina de Monteiro-PB, e estabelecer formas de manejo higiênico e sanitário visando corrigir práticas que colocam em risco a qualidade microbiológica deste alimento de importância inestimável para os seres humanos. Foram realizadas duas coletas durante o ano de 2012 de 100% do leite de cabra *in natura* entregue por agricultores familiares a essa mini-usina, como também nos postos de resfriamento que armazenam esse leite e também do leite pasteurizado proveniente destas propriedades. Não foi identificada nenhuma amostra positiva para *Brucella spp*.

Palavras-chave: Caprinocultura, Higiene Alimentar, Microbiologia

IDENTIFICATION OF BRUCELLA SPP IN FRESH GOAT MILK, COLLECTED AT STATIONS COOLING AND POWER PLANT IN THE MUNICIPALITY OF MONTEIRO - PB.

ABSTRACT

In Northeastern Brazil qualities of goat milk are valued by local people who use preferred as a substitute breast milk for newborn and feeding people with advanced age, as well as the power of people of various ages who have developed some kind allergy to cow's milk. Government programs promoted increased production volume, resulting also in trouble, especially for microbiological contaminants that compromise the maintenance of milk quality. Thus, based on the problems that can lead to the presence of *Brucella* micro-organism pathogenic capacity that is transmitted through raw milk or pasteurized evil, this project aimed to investigate the presence of the goat milk fresh and chilled pasteurized collected in mini-mill Monteiro PB, and setting management to correct hygienic and sanitary practices that endanger the microbiological quality of this invaluable food for humans. Two sampling were conducted during the year 2012 100% goat milk *in natura* delivered by farmers to this mini-mill, as well as the cooling stations that store this milk and also pasteurized milk from these properties. None were found positive sample for *Brucella spp*.

Keywords: Goat, Food Hygiene, Microbiology

¹Aluna do Curso de Medicina Veterinária, Unidade acadêmica de Medicina Veterinária, UFPG, Patos, PB, e-mail: ingrid.vet@live.com

²Medicina Veterinária, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária, UFPG, Patos, PB, e-mail: mgxc@bol.com.br

