



PIBIC/CNPq/UFPG-2011

**DIAGNÓSTICO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE DE CABRA COMO REFERENCIAL PARA AJUSTES NAS PRÁTICAS DE MANEJO NOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO E MINI-USINAS DE BENEFICIAMENTO DE LEITE DE CABRA, PRODUZIDO POR AGRICULTORES FAMILIARES NO MUNICÍPIO PARAIBANO DE MONTEIRO.**

Rossandra dos Santos Lucena, Maria das Graças Xavier de Carvalho<sup>1</sup>

**RESUMO**

No estado da Paraíba a qualidade do leite de cabra é empiricamente valorizada pela população local que utilizam como sucedâneo preferencial do leite materno para recém-nascido e na alimentação de pessoas com idade avançada, que têm dificuldade para digerir outros alimentos, 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 como alimento e indícios de que este pode ser veículo de agentes patogênicos causadores de doenças. Assim, com base nos problemas que pode acarretar a presença de mesófilos, coliformes totais e termotolerantes, micro-organismos de capacidade patogênica passível de discussão, este projeto teve como objetivo principal investigar a presença destes no leite de cabra *cru* 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, além de manter os produtores na atividade e evitar a migração para outras regiões. Os resultados indicaram um alto índice de contaminação no leite *cru* refrigerado ou não enquanto que o leite pasteurizado apresentou-se dentro do limite permitido pela legislação vigente.

**PALAVRAS-CHAVE:** caprinocultura, mesófilos, coliformes, leite de cabra.

**DIAGNOSIS OF MICROBIOLOGICAL QUALITY OF GOAT'S MILK AS A BENCHMARK FOR ADJUSTMENTS IN HANDLING PRACTICES IN PRODUCTION SYSTEMS AND MINI-PROCESSING PLANTS OF GOAT MILK, PRODUCED BY FAMILY FARMERS IN THE MUNICIPALITY OF MONTEIRO PARAIBA.**

**ABSTRACT**

In Paraíba state the quality of goat milk is empirically valued by local people as a preferential substitute of breast milk for infant feeding and elderly persons, who have difficulty in digesting other foods, as well as feeding people of different ages who have developed some kind of cow milk allergy. Government programs has promoted an increase in volume produced of goat milk increasing, also problems, especially, by microbiological contaminants that impair the keeping quality of milk as food and evidence that this may be a vehicle for pathogens that cause disease. Thus, based on the problems that can lead to the presence of mesophilic, total coliforms and thermotolerant, pathogenic capacity micro-organisms open for discussion, this project aimed to investigate the presence these in row pathogens in raw and pasteurized goat milk collected in Monteiro-PB, and establish forms to correct hygienic and sanitary practices that endanger the microbiological quality of goat milk, which has a great importance to human being, besides to maintain the milk producers in activity and avoid the migration to other regions. The results indicated an elevated contamination in the raw and refrigerated goat milk, while the results of pasteurized goat milk were in according to the law in vigor.

**KEYWORDS:** goat production, mesophiles, coliforms, goat's milk.

<sup>1</sup> Médica Veterinária, Professora. Doutora, Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária, UFPG, Campina Grande, PB, E-mail: gxavier@cstr.ufcg.edu.br \*Autor para correspondências.