



PIBIC/CNPq/UFPG-2011

Identificação de *Salmonella sp* em leite de cabra *in natura*, coletado em mini-usinas nos municípios paraibanos de Monteiro e Passagem

Ingrid da Silva Gomes¹, Maria das Graças Xavier de Carvalho²

RESUMO

O trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a qualidade microbiológica de leite de cabra no que se refere a presença de *Salmonella sp.*, bem como gerar conhecimentos que permitam ajustes nas estratégias de produção e beneficiamento, do leite de cabra das mini-usinas dos Municípios paraibanos de Monteiro e Passagem. Para tanto, foram coletados em cada laticínio destes municípios uma amostra de leite por produtor de acordo com a técnica preconizada pela Instrução Normativa nº 68 do MAPA (BRASIL, 2006), sendo analisados 100% do leite de cabra *in natura* entregue por agricultores familiares a essas mini-usinas, como também coletou-se dos pontos de recebimento que armazenam esse leite refrigerado. As amostras foram submetidas à análise microbiológica conforme as normas estabelecidas pela Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e a metodologia estabelecida por Almeida, 1995. Diante dos resultados negativos para *Salmonella SP* nas amostras coletadas durante os dois períodos do ano em ambas as cidades, foi feita a identificação dos microorganismos isolados em algumas amostras do leite coletado. Das 51 amostras cultivadas do município de Monteiro, 58,82% tiveram algum micro-organismo identificado, e das 31 amostras cultivadas do município de Passagem, 41,93% tiveram micro-organismos identificados tais como *E. Coli* e *Klebsiella SP*.

Palavras-chave: Caprinocultura leiteira, Microbiologia, Agricultura familiar.

IDENTIFICATION OF *SALMONELLA SP* IN FRESH GOAT'S MILK, COLLECTED IN MINI-MILLS IN THE MUNICIPALITIES OF PARAÍBA OF MONTEIRO AND PASSAGEM.

ABSTRACT

The study was to evaluate the microbiological quality of goat milk as regards the presence of *Salmonella sp.*, And generate knowledge to adjustments in the strategies of production and processing of goat milk from mini-mills the municipalities of Paraíba of Monteiro and Passagem. For both, were collected at each dairy these municipalities a sample of milk per producer according to the technique recommended by the Normative Instruction 68, the Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply - MAPA (BRAZIL, 2006), and analyzed 100% of milk fresh goat delivered by farmers to these mini-mills, but also was collected from points of receipt to the store refrigerated milk. The samples were subjected to microbiological analysis in accordance with standards established by the Instruction nº 62, August 26, 2003 the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply and the methodology established by Almeida, 1995. Given the negative results for *Salmonella SP* in samples collected during the two periods of the year in both cities, was made to identify the microorganisms isolated in some samples of milk collected. Of the 51 samples cultured in the city of Monteiro, 58.82% had some micro-organism identified, and 31 samples grown in the municipality of Passagem, 41.93% were identified micro-organisms such as *Klebsiella SP* and *E. coli*.

KEYWORDS: Goat milk, Microbiology, Agriculture family.

¹ Aluna do Curso de Medicina Veterinária, Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária, UFPG, Patos, PB, E-mail: Ingrid.vet@live.com

² Medicina Veterinária, Professora. Doutora, Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária, UFPG, Patos, PB, E-mail: mgxc@bol.com.br *Autor para correspondências.