



Staphylococcus spp em leite de cabra produzido por agricultores familiares do Município de Monteiro- Paraíba

Mário Hudson de Aquino Tavares¹, Maria das Graças Xavier de Carvalho²

RESUMO

O leite é um alimento de grande valor nutritivo e de elevado consumo, sendo necessário um controle higiênico-sanitário rigoroso em toda sua cadeia produtiva para manter suas características durante seu processamento e sua vida de prateleira. A presença de micro-organismos patogênicos e o uso indiscriminado de antimicrobianos na terapia cotidiana dos rebanhos sem orientação técnica. Apenas foram coletadas amostras de latões que conduzam leite de uma única propriedade. Para coleta de leite cru, 500 ml eram obtidos e obtenção de 1000 ml de pasteurizado, as amostras eram identificadas com nome do produtor, endereço completo e data da coleta. Para analisar as amostras de leite de cabra, quanto à presença de staphylococcus, foi utilizado o teste de contagem direta em placas que consiste na preparação da amostra, onde eram observadas as condições da embalagem e as condições em que foi feito o transporte, através da realização de diluições seriadas. Dados da pasteurização na usina do município de Monteiro a qual está sendo feita corretamente, pois não foi encontrado o agente staphylococcus spp nas amostras de leite pasteurizado, porém a toxina produzida por esta bactéria não se neutraliza neste processo.

Staphylococcus spp in goat milk produced by family farmers in the municipality of Monteiro - Paraíba

ABSTRACT

Milk is a food of high nutritional value and high consumption, requiring a strict hygienic-sanitary control throughout its production chain to maintain their characteristics during their processing and shelf life. The presence of pathogenic micro-organisms and the indiscriminate use of antimicrobial therapy in everyday herds without technical guidance. Only samples of leading milk cans from a single property was collected. To collect raw milk, 500 ml were obtained and obtain 1000 ml of pasteurized samples were identified with the producer's name, full address and date of collection. To analyze samples of goat milk for the presence of staphylococcus, is the test of direct plate count which consists of sample preparation, where the conditions of packaging were observed and the conditions under which it was made transport was used through performing serial dilutions. Data pasteurization plant in the municipality of Monteiro is being done properly because it was not found staphylococcus spp agent in pasteurized milk samples, but the toxin produced by this bacterium does not counteract this process.

¹ Aluno do curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Campina Grande, Patos – PB. Email: marioaquino25@gmail.com

² Professora Doutora associada II do curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Campina Grande, Patos – PB. mgxc@bol.com.br