

**SEÇÃO:** Oral

**ÁREA:** Veterinária

**NÍVEL DO CURSO:** Ensino Superior

### **Qualidade microbiológica do leite cru refrigerado em propriedades rurais da mesorregião Oeste Catarinense**

Claiton Ismael Schwertz, Jose Juscelino de Oliveira, Luis Carlos Arruda Junior  
Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia  
Medicina Veterinária  
E-mail de contato: [luis.arruda@ifc-concordia.edu.br](mailto:luis.arruda@ifc-concordia.edu.br)

Este estudo foi realizado em propriedades rurais de alunos concludentes do curso Técnico Agrícola com habilitação em Agropecuária do Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia. Apresenta-se o viés de conhecer e interpretar a realidade encontrada, mediante as circunstâncias que condicionam a investigação do problema proposto, visando-se a educação prática vinculada ao currículo escolar. A contagem bacteriana total relaciona-se com a sanidade da glândula mamária e as condições dos procedimentos higiênico-sanitários de extração, armazenamento e resfriamento do produto adotados ainda na propriedade. No decorrer da pesquisa, avaliou-se a qualidade microbiológica de amostras de leite cru refrigerado de 36% dos discentes com familiares vinculados a atividade leiteira. As 21 propriedades situam-se na mesorregião Oeste Catarinense, nos municípios de Arvoredo, Ipumirim, Irani, Itá, Lindóia do Sul, Peritiba, Seara e Xaxim. Efetuou-se a amostragem no período de outubro de 2010 e março de 2011, obtendo-se 42 amostras, encaminhando-se para análises em laboratório da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite. Os resultados aferidos foram submetidos a estatística descritiva e análise da variância, utilizando-se o procedimento para modelos lineares ANOVAG, sendo as médias comparadas pelo teste Tukey. A pesquisa forneceu diagnóstico sobre a conformidade do produto frente aos padrões microbiológicos estabelecidos na legislação pela Instrução Normativa 51. O estudo destacou a contaminação bacteriana como uma limitação para que as propriedades investigadas possam estar em conformidade à legislação. Apesar da existência de propriedades com adequada qualidade microbiológica, 85,7% e 95,2%, na primeira e segunda coletas, respectivamente, se encontravam fora do padrão Somente três rebanhos amostrados na primeira coleta, e, apenas um na segunda coleta, atenderiam a exigência. Os dados obtidos permitem concluir que as práticas higiênico-sanitárias que devem ser adotadas não são totalmente realizadas na produção de leite. A partir da aplicação da pesquisa, também possibilita-se avaliar que a prática norteadora deste projeto favoreceu a construção do conhecimento técnico de forma ampla, oportunizando ao educando ser capaz de compreender boa parte da realidade na qual se insere a temática.

**Palavras-chave:** Qualidade do leite. Contagem bacteriana total. Ensino técnico.