

Fervura não garante boa qualidade ao leite

Pesquisa realizada na ESALQ ressaltava necessidade de refrigeração do leite para inibir multiplicação de células vegetativas

A análise microbiológica atua como fator fundamental para a obtenção de dados sobre a sanidade, higiene e segurança na produção de alimentos. Assim, esta ferramenta tem sido adotada na indústria alimentícia para o controle de qualidade. Por sua composição completa e balanceada, o leite é uma substância ideal para o desenvolvimento de diversos grupos de microrganismos.

Com o objetivo de observar a existência de bactérias em amostras de leite fluido, a pesquisa “Detecção de *Bacillus cereus* em leite e avaliação da germinação de seus esporos à temperatura”, realizada na Escola Superi-

or de Agricultura Luiz de Queiroz (USP/ESALQ), no programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, por Milena Martinelli Watanuki, mostrou que a fervura não garante qualidade ao leite.

O estudo mapeou a capacidade de germinação e multiplicação da bactéria *Bacillus cereus* após processo de fervura, com manutenção das amostras à temperatura ambiente e à temperatura de refrigeração por períodos de 1, 2, 4, 6, 8, 10 e 12 horas. Foram analisadas 75 amostras de leite e, destas, 46 (61,3%) mostraram-se com algum grau de contaminação antes de serem submetidas à fervura.

Segundo a pesquisadora, as amostras mantidas à temperatura ambiente, após a fervura, tiveram suas contagens bacterianas superiores à contagem inicial, principalmente a partir da 8ª hora. A quantidade de bactérias observada atingiu níveis capazes de desencadear uma toxinfecção alimentar, demonstrando a ocorrência da germinação dos esporos e a multiplicação das células vegetativas. “Por outro lado, alíquotas dessas mesmas amostras mantidas sob refrigeração a 7°C não atingiram populações



Leite: é necessário refrigeração após fervura

bacterianas preocupantes, enfatizando a importância da necessidade da refrigeração do leite após a fervura”, lembra.