

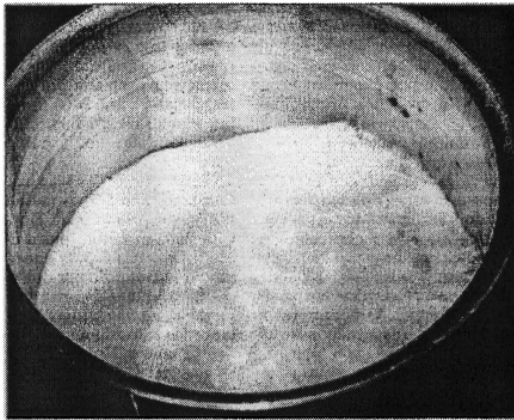


Fervura e refrigeração

Tecnologia dos alimentos

Pesquisa na Esalq ressalta que apenas ferver o leite não inibe a multiplicação de bactérias

***** A fervura não garante qualidade ao leite. É o que mostrou a pesquisa realizada na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), no programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia



(Claudio Coradini)

Após ferver o leite, é preciso mantê-lo refrigerado

dos Alimentos, por Milena Martinelli Watanuki. O objetivo do trabalho é o de observar a existência de bactérias em

amostras de leite fluido.

O estudo mapeou a capacidade de germinação e multiplicação da bactéria *Bacillus cereus*

ANÁLISE

Controle de qualidade

● 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.

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