

Ferver o leite não garante qualidade

Se o produto contiver esporos da bactéria *Bacillus cereus*, contaminação persiste, mesmo após fervura

Tânia Rabello

O simples fato de o consumidor ferver o leite nem sempre é garantia de que o produto estará livre de bactérias nocivas. Em se tratando da bactéria *Bacillus cereus*, por exemplo, a fervura pode até ser um estimulante para que ela se dissemine no leite fluido e provoque intoxicação alimentar.

Conforme a tese de mestrado *Deteção de 'Bacillus cereus' em leite e avaliação da germinação de seus esporos à temperatura ambiente*, recentemente apresentada pela pesquisadora Milena Martinelli Watanuki, da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Esalq/USP, essa bactéria tem a capacidade de esporular a altas temperaturas.

“Na fervura, quando a temperatura atinge usualmente 100 graus, antes de ser destruída e como tática de sobrevivência da espécie, a bactéria libera esporos”, explica Milena. “Esses esporos resistem à alta temperatura e são como sementes que, quando encontram condições ideais, vão crescer e se transformar novamente em bactérias.” O leite oferece todas as condições para que os esporos germinem: pH próximo da neutralidade, riqueza de nutrientes, elevada quantidade de água e temperatura ideal, entre 25 e 35 graus.

O estudo mapeou a capaci-

dade de germinação e multiplicação do *B. cereus* após a fervura, com manutenção das amostras à temperatura ambiente e refrigeradas por períodos de 1, 2, 4, 6, 8, 10 e 12 horas. Foram analisadas 75 amostras de leite e, destas, 46 mostraram-se com algum grau de contaminação antes da fervura.

Segundo Milena, as amostras em temperatura ambiente, após a fervura, tiveram a contagem bacteriana superior à contagem inicial, sobretudo a partir da oitava hora.

Para inibir o desenvolvimento desse microrganismo,

Refrigeração ou consumo logo após fervura elimina riscos

Milena recomenda ou o consumo imediato do leite após a fervura ou mantê-lo refrigerado. “Um refrigerador comum já resolve o problema”, diz ela, acrescentando que nem o leite pasteurizado nem o longa vida estão livres do risco de contaminação com os esporos. “A indústria tem todos os cuidados sanitários, mas os esporos resistem à pasteurização e às altas temperaturas às quais o leite longa vida é submetido.” Segundo ela, a ordem na sem higiene é um dos principais fatores de contaminação do leite. ●

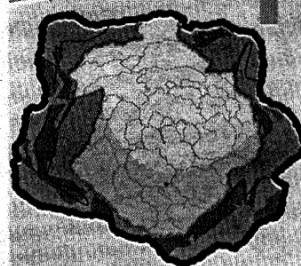
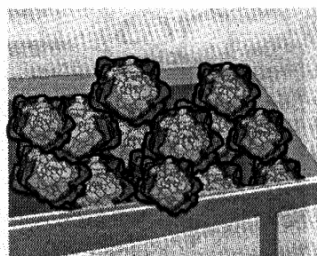


INFORMAÇÕES:
milenamw@yahoo.com.br

CAMPO DE IDÉIAS

Couve-flor

Entre julho e outubro, e meses de compra ideais hortaliças. Entre elas, a c



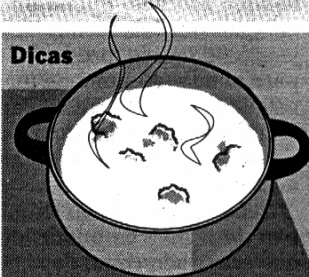
Como comprar

1. Escolha cabeças compactas, de cor branca ou creme, sem manchas. Se envolta pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de murcho

2. A couve-flor é sensível ao manuseio. Escolha as cabeças com cuidado, pois as partes danificadas escurecem e apodrecem rapidamente

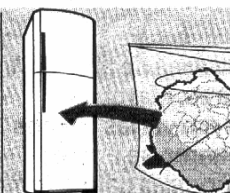
3. Compre a couve-flor por último, evitando que ela seja amassada por outros produtos

4. A couve-flor também pode ser minimamente processada, limpa, picada e embalada. Assim, deve estar em gôndola refrigerada. Evite comprá-la assim se ela estiver com pontos escuros e com líquido no fundo da embalagem



Dicas

Para deixar a couve-branquinha após cozimento, coloque um pouco de leite, uma rodela de limão e de limão na água cozimento

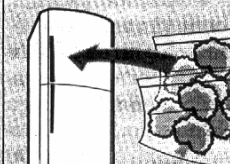


Como conservar

1. Na geladeira pode ser conservada por três a cinco dias sem grande perda de qualidade. Coloque dentro de saco de plástico perfurado

2. Antes de guardar, remova as partes escuras e folhas, e lave a cabeça

3. Quando guardada já picada, a durabilidade é ainda menor



Para congelar

1. Retire o caule mais grosso e as folhas, pique em floretes menores e deixe 30 minutos em molho em água e sal (uma colher de xicara de sal para 1 litro de água)

2. Em seguida, escorra, lave em água fervente por quinze minutos, escorra novamente e coloque em água gelada para esfriar

3. Seque bem e envolva em saquinho plástico do qual retire todo o ar com uma bomba de vácuo