



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Jornal de Piracicaba

Data: 28/08/2008

Caderno/ Página: Cidades/Capa e 8

Assunto: Fervura não garante qualidade do leite



**LEITE** A mestrande Milena Martinelli Watanuki é autora da pesquisa que mostrou que a fervura do leite não garante sua qualidade e, nos casos de má conservação do alimento, a quantidade de bactérias existentes pode ser triplicada com o procedimento.

# Leite deve ser fervido e depois resfriado

**FERNANDA MORAES**  
fernanda.moraes@ppjournal.com.br

A fervura do leite não garante sua qualidade e nos casos de má conservação do alimento, a quantidade de bactérias existentes podem ser triplicada provocando doenças como intoxicação alimentar. As descobertas foram feitas pela mestranda em ciência e tecnologia de alimentos da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) Milena Martinelli Watanuki, ao desenvolver uma pesquisa com o objetivo de observar a existência de bactérias em amostras de leite dos tipos A, B e C, denominada Detecção de *Bacillus cereus* em Leite e Avaliação da

Germinação de seus Esporos à Temperatura.

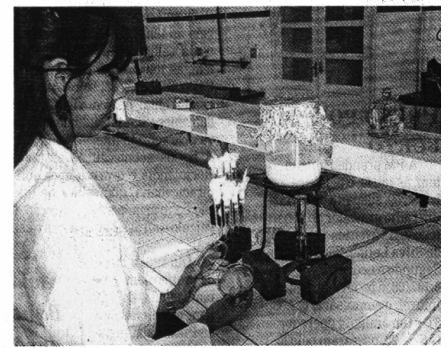
De acordo com ela, a pesquisa durou sete meses e foram analisadas 12 marcas de leite em 75 amostras e 605 análises do produto. "Comprovamos que essa bactéria está presente em todos os leites tipo B e C, utilizados por grande parte da população", disse. Milena informou que a pesquisa foi realizada em duas etapas: antes e depois da fervura do leite. O estudo mapeou a capacidade de germina-

ção e multiplicação da bactéria *Bacillus cereus* após processo de fervura, com manutenção das amostras a temperatura ambiente e a temperatura de refrigeração por períodos que variavam de uma a 12 horas de análise.

"Essa bactéria está disseminada no ambiente e seu controle é muito difícil. No entanto, a higiene desde o início do processo de retirada do leite até chegar na mesa do consumidor é de extrema importância para controlar a qualidade do produto. Esta

é uma bactéria patogênica e um caso de saúde pública", disse. Segundo a pesquisadora o ideal é que o leite após fervido seja colocado na geladeira após 30 minutos. Durante a pesquisa ela analisou que a *Bacillus cereus* é destruída ao ser fervida, no entanto, durante esse processo ela solta esporos, que ao chegar na temperatura ambiente é ativada podendo atingir níveis muito superiores ao de antes da fervura. Segundo a pesquisadora, a quantidade de bactérias observada atingiu níveis capazes de desencadear uma intoxicação alimentar. "No entanto, as amostras que foram mantidas sob refrigeração a 7°C não atingiram populações bacterianas preocupantes", disse.

**Pesquisa  
analisou 12  
marcas de  
leite em sete  
meses**



Milena com amostra de leite analisada no laboratório da Esalq