PRESENÇA DE COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES NO LEITE HUMANO ORDENHADO EM DOMICÍLIO

ANGELICA MARIA DE FREITAS FERNANDES (Autor), Camila Carvalho Menezes (Orientador)

Em situações onde a mãe está separada do recém-nascido ou quando este é incapaz de sugar o seio, torna-se essencial a ordenha e o armazenamento do leite humano (LH). O LH é rico em nutrientes, o que o caracteriza como um excelente meio de cultura para o crescimento de diversos micro-organismos. Logo, deve ser manipulado em condições higiênicas apropriadas para prevenir contaminação por micro-organismos deterioradores ou patogênicos. Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica do LH ordenhado nos domicílios de mães do município de Ouro Preto – MG. Foram obtidos 10 mL de LH de 5 nutrizes, os quais foram utilizados nas análises para determinação de coliformes totais e termotolerantes utilizando a Técnica do Número Mais provável (NMP). No presente estudo a contaminação dos LH por coliformes totais variou entre < 0,3 e 2,4x10^1 NMP/mL, tendo o leite da mãe M3 apresentado maior contaminação. Todos os leites avaliados apresentaram contagem de coliformes termotolerantes < 0,3 NPM. Os resultados do presente estudo diferem daqueles observados por Novak et al. (2008), cujas contagens de coliformes totais variaram de 104 a 106 UFC/mL, e coliformes termotolerantes na ordem de 103 e 104 UFC/mL. Apesar de não haver regulamento que especifique os limites aceitáveis para a presença desses micro-organismos em LH cru, por serem indicadores de condições higiênicas-sanitárias insatisfatórias, sugere-se a importância de fortalecer as orientações sobre os procedimentos adequados para a ordenha com o objetivo de assegurar a qualidade microbiológica do leite de mães que precisam armazená-lo para ser ofertado posteriormente aos seus filhos. "Agradecemos o apoio financeiro da Pró reitoria de pós graduação da UFOP e a concessão de bolsa de estudos do CNPq".

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto