**IMPACTO MICROBIOLÓGICO, FÍSICO-QUIMICO E SENSORIAL DA AUSÊNCIA DE CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIA DO LEITE NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS**

Durço BB1, Penna ACG¹, De Araujo LL3, Cruz AG2, Esmerino EA2, Duarte MCKH2

1. Mestranda do Programa de Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal- UFF, Niterói - RJ.
2. Docente do Programa de Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal- UFF, Niterói - RJ.
3. Graduanda em Medicina Veterinária na Universidade Federal Fluminense- UFF, Niterói - RJ.

E-mail: brunaboaretto@outlook.com

As tecnologias aplicadas na fabricação de produtos lácteos têm contribuído para favorecer a produção privilegiada no cenário nacional e a competitividade no âmbito internacional. A qualidade é uma característica almejada por todos os consumidores, além de proporcionar saudabilidade, também é responsável por reduzir perdas econômicas significativas nas indústrias. A matéria-prima é primordial para garantir a inocuidade do alimento, pois não há tecnologia que mascare a qualidade insatisfatória. Objetivou-se com este estudo bibliográfico demonstrar os principais impactos microbiológicos, físico-químicos e sensoriais decorrentes da ausência de condições higiênico-sanitárias satisfatórias do leite utilizado no processamento de produtos lácteos. Foram pesquisados artigos em bases de dados e bibliotecas eletrônicas, como Scielo, Science Direct, Scopus e periódicos CAPES. A Contagem Bacteriana Total (CBT) e a Contagem de Células Somáticas (CCS) são parâmetros que influenciam na qualidade e causam impactos em muitos produtos lácteos comprometendo o processamento tecnológico e a validade comercial. A presença de microrganismos patogênicos como *Staphylococcus aureus, Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes,* originados da falta de adoção de boas práticas ou controle de sanidade do rebanho, compromete a inocuidade das matrizes alimentícias representando riscos ao consumidor. Dentre os microrganismos passiveis de alterações indesejáveis na matéria prima, os mesófilos e psicrotróficos por sintetizarem enzimas que atuam nos componentes do leite, podem provocar acidificação, coagulação proteica, perda de estabilidade térmica, rancificação, sabor e odor desagradáveis. A ocorrência dessas alterações indesejáveis também pode estar associada a precárias condições higiênicas. Em alguns casos, a rejeição do produto pelos consumidores pode estar ligada a alterações sensoriais perceptivas, causadas pelo impacto da qualidade, tais como geleificação em leite UHT, rancificações em manteigas e sabor amargo ou estufamento em queijos. Muitas indústrias sofrem o impacto da redução de rendimentos e ganho econômico por não investir em programas de higiene operacional e controle de qualidade. Conclui-se que o investimento nas medidas de controle higiênico sanitário é primordial e contribui diretamente para garantia da qualidade dos produtos e redução de custos, induzindo ao crescimento no mercado.

Referências Bibliográficas:

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada. RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. **Diário Oficial da União**, 2019.

\_\_\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa nº 76, de 23 de dezembro de 2018. Dispõe sobre os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A. **Diário Oficial da União**, 2018a.

\_\_\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa nº 77, de 23 de dezembro de 2018. Dispõe sobre os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. **Diário Oficial da União**, 2018b.

LAZAROTTO, W. et al. Leite no Brasil: aspectos gerais de qualidade. **Rev. Bras. Farm.** v. 100, n. 1, p: 3050–3075, 2019.