FREQUÊNCIA DE PSEUDOMONAS SPP. ISOLADOS DE LEITE CRU REFRIGERADO OVINO E SEU POTENCIAL PROTEOLÍTICO

Autor(res)

Elsa Helena Walter De Santana
Julia Bider Capinam
Samera Rafaela Bruzaroski
Selma De Souza Correia

Categoria do Trabalho

Iniciação Científica

Instituição

UNOPAR / ANHANGUERA - PIZA

Resumo

O objetivo do estudo foi avaliar a frequência de Pseudomonas spp. em leite cru ovino, a influência da temperatura de armazenamento na população de microrganismos e o potencial deteriorante proteolítico dos isolados obtidos. Os psicrotróficos são um dos principais micro-organismos deteriorantes no leite, por se multiplicarem em temperaturas de refrigeração, produzindo enzimas extracelulares (protease e lipase) que podem comprometer a qualidade dos derivados. Amostras foram coletadas de 3 diferentes fazendas da região Sul do país, de forma asséptica do leite de conjunto (500 mL / amostra). Essas amostras foram submetidas a análises microbiológicas e físico-química e divididas em dois grupos com temperaturas de armazenagem diferentes (4°C e 9°C). Após 72 horas de estocagem dos leites, isolados de Pseudomonas spp. foram obtidos através do plaqueamento em Ágar Pseudomonas Base suplementado com CFC (25ºC / 48h) e o gênero espécies de Pseudomonas spp. foram confirmados pela Reação em Cadeia da Polimerase. O potencial proteolítico dos isolados foi realizado em Milk Agar (10%) (21°C / 72 h). A espécie mais frequente isolada foi P. fluorescens. P. aeruginosa foi isolada apenas a 9C. Apesar dos isolados de Pseudomonas spp. Apresentaram alta capacidade proteolítica, o potencial foi classificado como baixo. Em ambas as temperaturas de estocagem, P. fluorescens apresentou o maior potencial proteolítico. A 9C, P. aeruginosa apresentou a maior proporção de cepas com capacidade. Baixas contagem de Pseudomonas spp. é importante em leite cru refrigerado ovino, pois as espécies de Pseudomonas spp. apresentam atividade deteriorante proteolítico sob refrigeração.