



**AVALIAÇÃO DAS PRÁTICAS DE HIGIENE E DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA
ÁGUA UTILIZADA PARA PRODUÇÃO DE LEITE E DERIVADOS NA REGIÃO DO
VALE DO JQUIRIÇÁ – BAHIA**

**Evelyn Camille Guimarães Alves¹
Jessica Caroline Bigaski Ribeiro²**

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Santa Inês /evelyncamille@hotmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Santa Inês / jessica.ribeiro@ifbaiano.edu.br

O presente trabalho reporta a avaliação da qualidade da água utilizada para os procedimentos de higienização da ordenha em propriedades rurais de Irajuba - Bahia, através da análise de parâmetros físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela Portaria de Consolidação MS Nº 5/2007. A qualidade microbiológica das amostras foi analisada por contagens de coliformes totais e de *Escherichia coli* (EC) pela técnica NMP e de bactérias heterotróficas em placas. Análises físico-químicas avaliaram o Teor de Sólidos Dissolvidos (TSD) e o pH das águas. Como resultado, observou-se que todas as amostras foram positivas para coliformes totais, porém negativas para *E. coli*. As contagens de heterotróficas foram elevadas nas propriedades B, C e D, acima de 1000 UFC/ml. O pH apresentou valores entre 7,69 e 8,06, reportando perfil alcalino para as amostras. Os TSD foram não conformes nas propriedades B e D em relação ao padrão organoléptico de potabilidade da água. O estudo realizado nas propriedades leiteiras em Irajuba demonstrou a necessidade de melhoria na aplicação de medidas higiênic-sanitárias para a qualidade e para a potabilidade da água utilizada nos procedimentos de higienização da ordenha, pois vários fatores analisados apontam para a utilização de água não potável nesse processo, o que pode afetar de maneira importante a qualidade e a conservação do leite obtido.

Palavras-Chave: Ordenha. Boas práticas de fabricação. Potabilidade.

Este trabalho é fruto do projeto AVALIAÇÃO DAS PRÁTICAS DE HIGIENE E DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA UTILIZADA PARA PRODUÇÃO DE LEITE E DERIVADOS NA REGIÃO DO VALE DO Jiquiriçá – Bahia, do Grupo de Pesquisa em Microbiologia, Ciência e Tecnologia de Alimentos do IF Baiano, financiado pelo CNPq e aprovado na Chamada Interna Propes Nº 10/2020, regida pelo Edital Nº 72/2020.

