

## MICRORGANISMOS PRESENTES NO LEITE E SEUS MALEFÍCIOS À SAÚDE

Kaique Figuerêdo Mercês de Oliveira\*

Aristides de Jesus Tinoco\*

Luana de Santana Correia\*

Sara Silva Souza\*

Bárbara Velame Ferreira Teixeira\*\*

O marco de organização da produção leiteira no Brasil aconteceu no ano de 1952, quando foi aprovado o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). A partir dessa regulamentação passou-se a ter um maior cuidado com a produção do leite, incluindo pasteurização e contagem microbiana. No entanto, ainda hoje são detectadas falhas quanto ao controle de qualidade e higienização, sendo que a falta deste último pode ser prejudicial à saúde dos consumidores. A contaminação do leite pode originar-se de deficiências nos procedimentos de higiene, que envolve variáveis como tempo e a temperatura em que o leite é armazenado na propriedade rural e no estabelecimento processador. Uma baixa contagem de microrganismos psicrófilos é de fundamental importância para a boa qualidade do leite e de seus derivados. Uma estratégia utilizada para controle destes microrganismos, é a utilização de antimicrobianos no leite. Decorrente disso, surgiu um novo problema, a detecção de resíduos destes antimicrobianos, fato que estava associado ao uso indiscriminado, e o desrespeito ao período de carência de após o dos antibióticos pelos produtores e médicos-veterinários no tratamento de doenças infecciosas de vacas leiteiras. A aflatoxina M<sub>1</sub>, por sua vez, é uma toxina liberada por espécies fúngicas (*Aspergillus flavus* e *A. parasiticus*), classificadas como carcinogênicas para humanos pela *International Agency of Research on Cancer* (IARC). O fígado é o órgão-alvo da ação das aflatoxinas, e o carcinoma hepatocelular, por sua etiologia multifatorial, pode ser influenciado pela co-exposição às aflatoxinas e ao vírus da hepatite B. Este trabalho tem como objetivo estudar a produção de leite no Brasil, a fim de entender os benefícios e malefícios que podem ser causados pelos microrganismos e agentes químicos utilizados para controle microbiológico; demonstrar as possíveis patologias e o perigo presente no consumo desses produtos a longo prazo. Foi feita uma revisão de literatura utilizando as bases de dados científicas nacionais e internacionais, *Scientific Electronic Library Online* (SciELO®), Biblioteca Virtual de Saúde (BVS®), Sistema Online de Busca e Análise de Literatura Médica (MEDLINE®), adquirindo desta forma artigos de periódicos científicos e literatura correlata. O recorte histórico utilizado constituiu os anos de 2008 a 2018. Os critérios de inclusão utilizados para eleição dos artigos foram: os mesmos se constituírem em estudos qualitativos e quantitativos, que estejam relacionados à temática que a pesquisa propõe. Os estudos demonstraram que ainda há uma deficiência na higienização durante a produção leiteira, decorrente a formação de biofilmes em superfícies de trocadores de calor, os quais excitavam o crescimento quantitativo de microrganismos no leite, eventualmente contaminados com patógenos, trazendo um quadro de risco para os consumidores. A utilização de bactérias ácido lácticas a fim de diminuir os níveis de

\* Discentes do Curso de Bacharelado em Farmácia da Faculdade Maria Milza – FAMAM.

Email: [kaique.f.mercês@live.com](mailto:kaique.f.mercês@live.com), [aristides.tinoco@hotmail.com](mailto:aristides.tinoco@hotmail.com), [luanasantanacorreia2015@gmail.com](mailto:luanasantanacorreia2015@gmail.com), [sarasilva66@hotmail.com](mailto:sarasilva66@hotmail.com)

\*\* Mestre em Ciências Farmacêuticas (UFBA) – Docente da Faculdade Maria Milza – FAMAM. Email: [barbaravelame@outlook.com](mailto:barbaravelame@outlook.com)



**MUDANÇAS, PERSPECTIVAS E TENDÊNCIAS SOCIOESPACIAIS:  
15 ANOS DA FAMAM NO RECÔNCAVO DA BAHIA/BRASIL  
8 A 10 DE NOVEMBRO DE 2018  
FACULDADE MARIA MILZA**



aflatoxina M<sub>1</sub> se mostra eficiente. Quanto ao controle do uso de antimicrobianos, os mesmos podem deixar resíduos no produto final. Consequentemente, foi possível constatar que estes produtos podem causar malefícios ao consumidor caso os devidos cuidados não estejam sendo tomados pelas indústrias.

**Palavras-chave:** Microrganismos. Leite. Saúde. Antimicrobianos.

\* Discentes do Curso de Bacharelado em Farmácia da Faculdade Maria Milza – FAMAM.  
Email: [kaique.f.merces@live.com](mailto:kaique.f.merces@live.com), [aristides.tinoco@hotmail.com](mailto:aristides.tinoco@hotmail.com), [luanasantanacorreia2015@gmail.com](mailto:luanasantanacorreia2015@gmail.com),  
[sarasilva66@hotmail.com](mailto:sarasilva66@hotmail.com)  
\*\* Mestre em Ciências Farmacêuticas (UFBA) – Docente da Faculdade Maria Milza – FAMAM. Email:  
[barbaravelame@outlook.com](mailto:barbaravelame@outlook.com)