

## OCORRÊNCIA DE RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS NO LEITE EM TRÊS CORAÇÕES-MG

Thayane Villela BEZERRA<sup>1</sup>, Cristiane Gatinni SBAMPATO<sup>2</sup>, Rodrigo Alves BARROS<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Estudante de Medicina Veterinária/ UNINCOR- e-mail: [thayane\\_villela15@hotmail.com](mailto:thayane_villela15@hotmail.com)

<sup>2</sup> Orientadora e Coordenadora do Curso de Agronomia/ UNINCOR- e-mail: [cgatinni@gmail.com](mailto:cgatinni@gmail.com)

<sup>3</sup>Co-Orientador e Coordenador do Curso de Medicina Veterinária/ UNINCOR-e-mail: [coordenação.medvet@unincor.edu.com.br](mailto:coordenação.medvet@unincor.edu.com.br)

**Palavras-Chave:** Leite pasteurizado, bovino, antimicrobianos.

### RESUMO

O leite é considerado o alimento mais completo da natureza. Apresenta composição rica em proteínas, vitaminas, gordura, carboidratos, sais minerais e água, essenciais aos seres humanos. O leite mais consumido pelas pessoas é produzido pela glândula mamária da vaca durante seu período de lactação a partir de elementos oriundos do sangue. Durante esse processo podem passar também fármacos que foram administrados à vaca como, por exemplo, os antibióticos utilizados no tratamento da mastite. Os antibióticos constituem grande preocupação quando presentes no leite, uma vez que representam risco à saúde do consumidor e interferem na produção dos derivados do leite, causando sérios prejuízos econômicos. O presente trabalho objetivou identificar resíduos de antibióticos em amostras de leite comercializado na cidade de Três Corações-MG. Foram realizadas análises em amostras provenientes de três laticínios que comercializam o leite na cidade e amostras de leite cru obtidas de fazendas que abastecem um laticínio parceiro. As amostras de leite pasteurizado foram adquiridas no comércio local e as de leite cru foram obtidas no tanque de expansão das fazendas. A coleta das amostras foi efetuada uma vez ao mês entre os meses de abril e setembro de 2013. O teste realizado foi o Eclipse 50®, que é um kit comercial qualitativo baseado na inibição do crescimento do *Geobacillus Stearothermophilus* e um indicador ácido-base, que provoca a modificação da cor do meio de cultura levando a um resultado positivo ou negativo. Entre as amostras de leite pasteurizado, no mês de abril foram encontradas 33,33% das amostras positivas, e em setembro, 50% foram positivas. Nos demais meses todas as amostras de leite foram negativas. A produção média diária dos produtores do laticínio variou entre sete e 1103 litros. No mês de abril foram analisadas 38 amostras com produção média de 151,94 litros de leite e das quais 2,63% foram positivas. Em maio, agosto e setembro, foram feitos testes em 36, 33 e 33 amostras respectivamente, com média de 170,02 L em maio, 257,53 L em agosto e 208,26 L em setembro. Nesses três meses todas amostras foram negativas. Já em junho, a média foi de 202,21 L, e 15,15% das 32 amostras foram positivas. No mês de julho, detectou-se 9,09% de amostras positivas entre as 32 analisadas e a média foi de 198,63 litros. Visto que o leite é o produto de origem animal mais consumido pela população brasileira, é imprescindível sua efetiva fiscalização para evitar que o produto com alta ocorrência de antibióticos, como foi encontrado, chegue ao consumidor.

**Apoio:** A aluna Thayane Villela Bezerra agradece a bolsa de iniciação científica fornecida pela FAPEMIG