

Título: LEVANTAMENTO MICROBIOLÓGICO DO LEITE INFORMAL NO SUL DE MINAS GERAIS**Autores:** FONSECA, F. D.; PEREIRA, M. D. A.; TEIXEIRA, C. S.; MARTINS, M. L. B.; FERNANDES, P. H. N.; PEREIRA, E. N.; MELO, T. U. P.**Resumo:**

A ingestão do leite é muito importante para a saúde, pois contém proteínas de alta qualidade que auxilia na construção dos tecidos, auxiliando na preservação dos músculos, cabelos, unhas e demais partes do corpo. Possui vitaminas como A, B e D, que protegem os olhos, fornecem energia, além de combater a anemia e fortalecer os ossos. Seus minerais favorecem o processo de cicatrização, melhoram o sistema imunológico e é uma das principais fontes de cálcio. Outros benefícios também são verificados, como prevenir doenças neurológicas, diabetes e depressão. O leite informal ainda é muito utilizado, mas a falta de higiene na obtenção e manipulação, problemas na alimentação dos animais e inadequada refrigeração evidenciam o perigo que este leite representa para a saúde do consumidor. As principais bactérias patogênicas encontradas no leite são *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus coagulase negativa*, *Streptococcus agalactiae*, *Streptococcus dysgalactiae*, *Mycoplasma bovis*, *Corynebacterium bovis*, *Escherichia coli*, *Enterobacter aerogenes*, *Klebsiella pneumoniae* e *Serratia sp.* O objetivo foi avaliar os possíveis patógenos presentes no leite informal oferecidos na região do Sul de Minas Gerais. Foram coletadas amostras de 7 (sete) fornecedores de leite informal nas cidades de Conceição da Barra de Minas, Jesuânia, Lavras e Perdões, em frascos estéreis e a cultura microbiológica foi realizada em laboratório particular em Três Corações - MG. Todas as amostras apresentaram o crescimento da bactéria *Staphylococcus aureus*, neste caso, o microrganismo é termolábil, ou seja, é destruído pela ação do calor, entretanto sua enterotoxina é termoestável ou termorresistente, ou seja, resiste à ação do calor, como o processo de fervura. Por tanto a ingestão deste leite deve ser repensada.

Palavras-chave: Saúde, Bactéria, *Staphylococcus aureus*.