

## RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS NO LEITE BOVINO ORIUNDO DE BOM JESUS – PI/BRASIL.

*Tailândia Pereira de Sá (Aluna ICV- CPCE/UFPI); Ianete Lima Batista (colaborador ICV- CPCE/UFPI); Osires Lustosa Elói Vieira (colaborador ICV- CPCE/UFPI); Jamile Prado dos Santos (Orientadora CPCE/UFPI).*

Do ponto de vista de saúde pública, o leite ocupa lugar de destaque em nutrição humana, pois se constitui em um alimento essencial para todas as idades, principalmente recém-nascido (OLIVEIRA et al.,1999). A sua qualidade higiênica é influenciada principalmente pelo estado sanitário do rebanho, manejo dos animais e dos equipamentos durante a ordenha, a presença de microrganismos e resíduos de drogas, além de cuidados durante a manipulação para venda ao consumidor (DURR, 2004; BRITO; BRITO, 1997). Diante do exposto o objetivo desse estudo foi detectar a presença de resíduos antimicrobianos em leite bovino cru comercializado no município de Bom Jesus- PI, utilizando-se o teste Eclipse 50@1. Visitaram-se 29 locais de comercialização de leite bovino cru *in natura* do Município de Bom Jesus, com a finalidade de conhecer e descrever os pontos de venda e verificar como este é comercializado e acondicionado. Verificou-se que o consumo de leite *in natura* é uma tradição em Bom Jesus agravando o risco a saúde da população, já que não há qualquer tipo de fiscalização pelas autoridades competentes do leite comercializado e apesar da proibição legal imposta à comercialização do leite cru no Brasil (Lei nº 1.283 de 18/12/1950 e Decreto nº 30.691 de 29/03/1952), a venda deste tipo de leite tem sido realizada abertamente, exatamente como ocorre nas cidades de São Paulo (BADINI, K. B. et al., 1996) e em Minas Gerais, onde estima-se que 47% do leite consumido sejam oriundos da comercialização clandestina do leite cru (BRANDÃO, 1994). Dos estabelecimentos visitados 10,34% (3/29) comercializam o produto refrigerado. Os demais 89,65% dos estabelecimentos (23/29) não refrigeram o leite e os vendedores afirmaram que como a venda ocorre das seis às nove horas da manhã, não é necessário refrigeração. Esse é um fator de risco para consumo de leite cru já que segundo Arcuri e colaboradores (2006) as temperaturas baixas inibem ou reduzem a multiplicação da maioria das bactérias e diminuem a atividade de enzimas degradativas e segundo Brito e Brito (1997) se o leite não é refrigerado (4°C) rapidamente após a ordenha, a população bacteriana poderá aumentar, atingindo números elevados que podem levar à deterioração. Das noventa (90) amostras analisadas 12,22% (11/90) possuíam a coloração para azul, sendo interpretado como positivo para a presença de antibiótico, pois há inibição, ausência de multiplicação da cultura e não alteração do pH do meio e 7,77 % (7/90) das amostras são consideradas suspeitas para presença de inibidores, pois mudou se a coloração para azul esverdeada, e 80% (72/90) amostras mudaram a coloração para verde podendo ser interpretadas como negativo para presença de antibiótico. Demonstrando que 20% (18/29) das amostras de leite não são confiáveis para o consumo. Conclui-se que a forma de comercialização do leite bovino *in natura* oriundo da cidade de Bom Jesus é um risco à saúde pública. Pois podemos afirmar que há presença de resíduos de antimicrobianos no leite bovino cru comercializado no município de Bom Jesus-PI.

**Palavras-Chave:** Bovinocultura, Antimicrobianos, Ruminante, Subproduto.