

**ANÁLISE MICROBIANA DE LEITE FLUIDO NA REGIÃO DO VALE DO RIO DOS SINOS.**

Allan Adam Rohr, Angelise Ana Rohr, Paloma Leandro, Cleber Rabelo da Roza (orient.) (UNISINOS).

A ocorrência de bactérias mesofílicas formadoras de esporos causam problemas de não esterilidade em produtos lácteos UHT e tem sido identificada há pouco tempo. Entre elas, a espécie *Bacillus sporothermodurans*, descrita em 1996, tem poucos dados concernentes à caracterização desses microrganismos registrados em publicações científicas. Os objetivos desse projeto são avaliar o padrão de qualidade microbiológica do leite UHT consumido na Região do Vale do Rio dos Sinos, caracterizar genotipicamente linhagens de *Bacillus sporothermodurans* e estruturar uma Coleção de Culturas Microbianas de Pesquisa, com referência em microrganismos de linhagens européias, as quais estarão disponíveis para realização de estudos futuros de interesse acadêmico-industrial. As amostras de leite serão coletadas em diversas fases do processamento, desde a ordenha até o consumidor, sendo acondicionadas adequadamente em laboratório para posterior análise microbiológica. Depois desenvolvidas, as bactérias serão criopreservadas, caracterizadas através de observações em microscópio, testes bioquímicos e tipagem molecular. Atualmente, essa microbiota está armazenada sob forma de criopreservação e começa a ser identificada por análise morfológica e testes bioquímicos. Os dados obtidos viabilizarão fontes de pesquisa para futuros trabalhos, bem como estudos de melhorias na coleta, transporte, processamento e envase do leite, tendo como objetivo a identificação das etapas com maiores concentrações desse bacilo, assim, aumentando o tempo de vida útil do produto, além de caracterizações filogenéticas mais precisas em relação ao microrganismo.