

Título: Avaliação microbiológica do procedimento de higienização em alfaces comercializados em um supermercado de Fortaleza: uma amostragem

Autor(es) Patricia Quirino da Costa*; Karen Meneses Gomes

E-mail para contato: patricia_quirino@hotmail.com

IES: ESTÁCIO FIC / Ceará

Palavra(s) Chave(s): avaliação; higienização; alface; crescimento; microbiota

RESUMO

A alface (*Lactuca sativa*) é uma das hortaliças mais consumidas no Brasil, pois apresenta sabor agradável e refrescante, além de ser rica em sais minerais, vitaminas. Entre as propriedades fitoterápicas temos a ação calmante, diurética e laxante (MOGHARBEL, MASSON 2005). O cultivo da alface pode ser realizado de várias formas: tradicional, hidropônica e orgânica. O consumo do alface cru permite a transmissão de várias doenças infecciosas, propiciadas por fatores como: umidade presente desde o plantio até a comercialização, flora microbiana proveniente do solo, pela água, ar, insetos e animais, em que são influenciados pela estrutura da planta e pelo homem, com sua tecnologia de cultivo, transporte e armazenamento (BALIONI, 2003). Assim, é importante realizar de medidas que busquem uma melhoria da qualidade desses produtos. Entre os procedimentos conhecidos a higienização é o mais conhecidos e realizado pela população realizando-se a lavagem doméstica de hortaliças e a desinfecção das mesmas (COELHO et al., 2001). No Brasil, o hipoclorito de sódio é o único agente sanitizante permitido pela legislação para higiene de frutas, hortaliças e legumes (BRASIL, 2001). Entre os parâmetros mais importantes que determinam a qualidade de um alimento, estão os parâmetros intrínsecos e extrínsecos, os quais definem as suas características microbiológicas, o que permite avaliá-lo quanto às condições de processamento, armazenamento, distribuição para consumo, vida útil e riscos à saúde da população (FRANCO, LANDGRAF 2005). Foram analisadas 04 amostras de alface sendo 02 de cultivo normal e 02 de cultivo hidropônico que foram adquiridos em supermercado em Fortaleza. As análises foram realizadas em laboratório de instituição de ensino superior, no período de outubro de 2013. As análises foram realizadas na hortaliça in natura, lavada com água e higienizada com hipoclorito de sódio estabilizado. A contagem de bactérias foi feita para verificar o número de bactérias aeróbias mesófilas a contagem padrão em placas pela técnica pour plate. Para isso, foi distribuído 1 mL de cada uma das diluições em placas Petri estéreis, em duplicata. Utilizou-se placas contendo 15-20 mL de Ágar para Contagem Padrão (PCA) mantido líquido a 50°C em banho-maria. As placas foram homogeneizadas e após a solidificação, foram incubadas por 48 horas a 35°C em estufa bacteriológica. A contagem das placas foi realizada com o auxílio do contador de colônias. As amostras foram submetidas a contagem bacteriana em meio estufa a 35°C por 24h e a contagem de fungos e bolores por 72h. Foi analisado o pH de cada amostra individualmente utilizando-se phmetro de bancada. Os resultados das avaliações microbianas indicaram que as 100% das amostras de alface comum in natura apresentaram um elevado crescimento bacteriano nas primeiras 24h, após a lavagem com água. Todas as amostras que forma sanitizadas. Foi realizado nova análise 48h após o contagem e verificou-se que não houve um aumento no crescimento de colônias in natura, as amostras higienizadas permanecem com reduzida evidenciando a ação da água sanitária. Foi evidenciado que o procedimento de lavar a hortaliça com água e em seguida colocar o alface em molho com 20 gotas para cada litro de água. É um estudo preliminar que condira adequada as boas praticas de manipulação dos hortaliçss. Entretanto é necessário realizar estudos mais prolongados para garantir a qualidade total destes produtos.