

EFICIÊNCIA ANTIMICROBIANA DE DESINFETANTES NA HIGIENIZAÇÃO DE ALFACES (*Lactuca sativa*) CONVENCIONAIS E ORGÂNICAS

Graciele Viccini Isaka (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Daiana Alves Machado (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Josiéli De Oliveira Dos Santos Veiga (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA); E-mail: graciele.viccini@ifsc.edu.br

A alface destaca-se entre as hortaliças folhosas mais consumidas no Brasil por sua disponibilidade, variedade, potencial nutricional e baixo custo. No entanto, há uma preocupação em relação à segurança alimentar, pois ao consumir alface in natura, aumentam os riscos de contaminação microbiológica, reforçando a importância da higienização das hortaliças cruas para garantir a segurança do consumo. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de amostras de alface, comercializadas em Canoinhas-SC, e verificar a eficácia de diferentes sanitizantes. Foram analisadas duas amostras de alface, variedade crespa, sendo a primeira amostra obtida do sistema de cultivo tradicional e a segunda do sistema orgânico. As amostras foram processadas seguindo as boas práticas de fabricação. Após seleção e enxágue prévio, elas foram fatiadas (espessura de 1 cm). Na sequência, cada amostra foi subdividida em 3 porções, e cada uma foi submetida a um tratamento de sanitização por 10 minutos: T1 (controle) água potável, T2 hipoclorito de sódio (200 ppm), e T3 ácido acético (6,6%), seguido de enxágue. Por fim, foram drenadas em peneiras por três minutos, para remoção do excesso de água. As seis amostras resultantes foram submetidas às análises microbiológicas (bactérias aeróbias mesófilas, coliformes totais e termotolerantes, e pesquisa de *Salmonella spp.*), de acordo com Silva et al. (2010). Os resultados foram analisados de acordo com a RDC ANVISA nº12/2001. Não foi detectada *Salmonella sp.* nas amostras analisadas, independente do sistema de cultivo. Os resultados evidenciaram elevada contaminação por bactérias aeróbias mesófilas na alface orgânica, $2,6 \times 10^6$ UFC/g e $8,8 \times 10^5$ UFC/g em T1 e T3, respectivamente, sendo reduzido apenas em T2 ($2,3 \times 10^4$ UFC/g). Para a alface convencional, somente T3 apresentou valor mais elevado ($6,7 \times 10^5$ UFC/g). Com relação aos coliformes totais, nenhum dos tratamentos realizados com a alface orgânica reduziu as contagens, que variaram entre $2,1 \times 10^2$ NMP/g e $4,6 \times 10^2$ NMP/g. Já na alface convencional, todos os valores foram inferiores a 10^2 NMP/g. Para coliformes termotolerantes, somente a alface orgânica – T3 apresentou

contagem acima do preconizado pela legislação ($2,1 \times 10^2$ NMP/g). De modo geral, a alface convencional apresentou menor carga microbiana. Com relação a sanitização, os processos de higienização com água e ácido acético não foram suficientes para reduzir a carga microbiana das amostras a níveis seguros. Somente T2 – alface convencional, higienizada com hipoclorito de sódio, apresentou-se dentro dos padrões legais. Conclui-se que o uso de desinfetantes pode complementar a sanitização, mas pode não erradicar microrganismos patogênicos e deteriorantes em alimentos pré-contaminados.

Palavras-chave: hortaliças, sanitizantes, prontos para consumo