ISSN 2525-6580 - Serrinha, Bahia - v. 8, n. 4., 2023. DOI: https://doi.org/10.59033/cm.v8.i4
Anais do VII Seminário de Agroecologia e Produção Orgânica – VII Seapo.

RESUMO

DOI: https://doi.org/10.59033/cm.v8i4.1077

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ALFACES CULTIVADAS DE FORMA ORGÂNICA E CONVENCIONAL

Natália dos Santos Teixeira
IFBaiano Campus Guanambi
Mestranda em produção vegetal no semiárido
E-mail: natyteixeira3@gmail.com

Vivianne Cambuí Figueiredo Rocha
Técnica de laboratório, IFBaiano Campus Guanambi
Doutora em Medicina veterinária
E-mail: vivianne.rocha@ifbaiano.edu.br

Aureluci Alves de Aquino
Profesora orientadora, IFBaiano Campus Guanambi
Doutora em Ciência e Tecnologia de alimento
E-mail: aureluci.aquino@ifbaiano.edu.br

RESUMO: A alface é a hortaliça folhosa mais importante na alimentação brasileira, o que lhe confere uma expressiva importância econômica. Seu baixo valor calórico a qualifica para diversas dietas, o que favorece o seu consumo sob a forma crua, possibilitando a ocorrência de enfermidades intestinais pois a torna um importante veículo de contaminação parasitológica e microbiológica para a população humana provenientes dos sistemas de cultivo orgânico e tradicional (não orgânico). Diante do exposto, esse trabalho tem por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de alfaces cultivadas de forma orgânica e convencional no município de Guanambi, Bahia. As alfaces orgânicas foram obtidas de diferentes produtores da região e as convencionais de diferentes supermercados no município de Guanambi, Bahia. Foram coletadas o total de seis amostras, sendo três orgânicas e três convencionais, estas foram acondicionadas em sacos de polietileno estéreis e transportadas até o Laboratório de Microbiologia de Alimentos do IF Baiano *campus* Guanambi. As análises microbiológicas seguiram os métodos dispostos no livro "Manual de Métodos de Análises Microbiológicas de Alimentos" de Silva e colaboradores. Para a preparação das amostras foram pesadas uma quantidade de 25g de amostra e homogeneizadas com 225 mL de água peptonada

em embalagem asséptica, então foram pipetados 1,0mL da diluição 10^{-1} para um tubo contendo 9,0mL de água peptonada (diluição 10^{-2}). Esta metodologia foi repetida até a obtenção da diluição de 10^{-3}. Para a análise de bactérias aeróbias mesófilas foi inoculado 0,1mL em meio Ágar Padrão (PCA) que foram incubadas em BOD a 35°C por 24/48 horas. Para análise de coliformes foi feito o teste presuntivo e aqueles que estavam positivos passaram pelo teste confirmativo para coliformes totais e fecais. Na análise de E.coli foram pipetados 0,1mL das diluições e inoculados em Ágar MacConkey e incubadas em BOD a 45°C por 24/48 horas. Para a detecção de *Salmonella* foi pipetado 0,1mL das diluições inoculadas em Ágar Salmonella-Shigela incubadas em BOD a 35°C por 24 horas e foi verificada se houve presença de colônias. Nos resultados verificou-se presença de *Salmonella spp.* em todas as amostras com método de plantio convencional. Quanto a presença de microrganismos aeróbios mesófilos e *Escherichia coli* houve contagens acima do permitido e apenas uma amostra de alface orgânica teve ausência destes microrganismos. Estes resultados reforçam a importância da sanitização em alimentos, principalmente daqueles que serão consumidos crus, para que possa ser assegurado a qualidade e a segurança dos consumidores. Foi possível verificar que ambas as formas de cultivo apresentaram baixos padrões higiênico-sanitários, devido à alta contaminação por coliformes totais e termotolerantes.

Palavras-chave: Análise microbiológica, Higiênico-sanitárias, Contaminação.