

AValiação Microbiológica da Eficiência de Sanitizantes na Desinfecção de Alfaces (*Lactuca sativa*)

COARESMA, Fernanda Oliveira¹ (fernanda_coaresma@hotmail.com); **SANTOS, Luan Gustavo**¹ (luan_ocz@live.com); **SCATENA, Edmur Gustavo Cabral**¹ (edmurgustavo@outlook.com); **CRUZ, Rafael Antônio Silva**¹ (leafar_92@hotmail.com); **SANTOS, Michele Arias Delfino**² (michele.arias_ocz@hotmail.com); **FILGUEIRAS, Cristina Tostes**³ (cristinafilgueiras@ufgd.edu.br);

¹Discentes do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

²Discente do PET do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD-Dourados;

³Docente e Tutora do PET do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

A alface (*Lactuca sativa*) é considerada a hortaliça folhosa mais comercializada no Brasil e de grande consumo. Entretanto, a contaminação da alface é um fator limitante para sua comercialização, sendo diversas as causas que podem levar à presença de elevada carga microbiana nesse produto, tais como condições sanitárias desfavoráveis nas áreas rurais e urbanas, que favorecem a ocorrência de contaminação e transformam os vegetais em veículos de transmissão de patógenos. Dessa maneira, a sanificação é importante, pois contribui para a redução de microrganismos deteriorantes e patogênicos, e assim, permite que o alimento atenda aos padrões exigidos pela legislação, aumentando a vida de prateleira e melhorando as condições higiênico-sanitárias dos mesmos, evitando riscos à saúde do consumidor. O hipoclorito de sódio é o sanitizante mais empregado devido a sua rápida ação, fácil aplicação e completa dissociação em água. O ácido acético, conhecido como vinagre, também consiste em um higienizante de grande uso entre a população. Dessa forma, o emprego dessas substâncias para desinfecção de hortaliças poderá contribuir para a inibição do crescimento de microrganismos envolvidos com doenças transmitidas por alimentos. O objetivo desse estudo foi avaliar a eficiência do Hipoclorito de Sódio (8mL/L), do Dicloroisocianurato de Sódio Dihidratado-Sumaveg (6,6g/L) e do Ácido Acético (100mL/L) na desinfecção de Alface (*Lactuca sativa*). As amostras de alface foram obtidas em mercado local da cidade de Dourados (MS). Posteriormente, foram transportadas para o Laboratório de Microbiologia (Lamicro) da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). Todas as amostras foram higienizadas, inicialmente, com água de torneira para a remoção da sujeira superficial. Para avaliar a eficiência dos sanitizantes, foram pesadas 25 gramas das amostras de alface e submetidas, separadamente, a cada agente sanitizante durante 15 minutos, ou seja, hipoclorito de sódio, Sumaveg e ácido acético, sendo que a água de torneira foi utilizada como tratamento controle. Após a sanificação, as amostras foram diluídas em água peptonada e plaqueadas em meio de cultura Ágar para Contagem Padrão (PCA). As placas foram incubadas em estufa de incubação a 35 °C, por 48 horas. Após este período, as placas foram retiradas da estufa e realizou-se a contagem do número de colônias de cada tratamento. No tratamento com ácido acético, houve uma maior redução da carga microbiana da alface quando comparado com os outros tratamentos. Para a utilização na forma doméstica, concluiu-se que o ácido acético foi mais eficiente por afetar a membrana celular dos microrganismos, causando a morte celular, inibindo o crescimento microbiano, seguido do Hipoclorito de Sódio, que possui a função de destruir as enzimas essenciais de microrganismos, inativando sua reprodução.

Palavra-chave: Microbiologia. Patógenos. Contagem padrão.

Agradecimentos: Ao FNDE pelo apoio financeiro e à Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) que cedeu espaço e equipamentos para que o trabalho fosse realizado.