

AVALIAÇÃO DE DIFERENTES SANITIZANTES NA DESINFECÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS

Natasha Villa Rolon (rolonnatasha@hotmail.com)

Letícia Ribeiro Alves (leticiaalves_ribeiro@hotmail.com)

Tamires Marques Paes Da Cunha (tamires.mpc@gmail.com)

Thales Henrique Barreto Ferreira (thales_barreto25@hotmail.com)

Cristina Tostes Filgueiras (cristinafilgueiras@ufgd.edu.br)

Sanitização é a ação de reduzir, ou eliminar completamente, a presença de microrganismos de importância higiênico-sanitária em superfícies. A sanitização pode ser conseguida, por meios físicos e químicos. O objetivo deste trabalho foi avaliar qual melhor sanitizante e método de sanitização a ser aplicados a frutas e hortaliças com o propósito de se reduzir a carga microbiana. As análises foram realizadas no Laboratório de Microbiologia LAMICRO/UFGD, onde foram analisados três alimentos (Couve - Brassica oleracea, Tomate - Solanum lycopersicum e Maçã - Malus sp) submetidos ao tratamento três diferentes sanitizantes (Dicloroisocianurato de Sódio Dihidratado-Sumaveg 6,6g/L; Hipoclorito de sódio 8 mL/L; Ácido acético 4,0%) por 15 minutos. Após este período, foram realizadas análises microscópicas nos três alimentos tratados para verificar se houve redução da carga microbiana nos alimentos submetidos a ação dos sanitizantes. As frutas e hortaliças sem tratamento foram utilizadas como controle. Foi aplicado o método Swab para a coleta das amostras e transferidas para placas contendo o meio Plate Count Agar (PCA) para a contagem padrão de bactérias e Baird-Parker (BP) como meio seletivo para Staphylococcus aureus. As placas contendo os meios inoculados foram incubadas em estufa de incubação a 35°C, por 48 horas. Após este período, as placas foram retiradas da estufa para observação dos resultados obtidos. A couve foi o alimento com maior contaminação inicial (sem tratamento) por apresentar alto crescimento microbiano tanto no meio BP quanto no PCA. Pelos resultados obtidos foi possível observar a eficiência dos sanitizantes. O sumaveg foi o sanificante que apresentou melhor eficiência nos três alimentos e em ambos os meios, eliminando completamente os microrganismos tanto do PCA quanto no BP. Por sua vez, o ácido acético não conseguiu destruir e inibir o crescimento de Staphylococcus aureus no tomate e nem na maçã. Pode-se concluir que uma boa higienização favorece para uma melhor qualidade do produto promovendo uma descontaminação por bactérias patogênicas e não patogênicas. Deve-se levar em consideração a escolha correta dos sanificantes de acordo com o tipo de alimento e o seu grau de contaminação para obtenção da eficiência esperada.

Palavras-chave: Agentes químicos, microbiologia, hortifrúti.