

AVALIAÇÃO DA CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA EM DIFERENTES FASES DO CULTIVO DE ALFACE CONVENCIONAL NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL



JULIANA BOTH ENGEL¹, EDUARDO CESAR TONDO²

1. Autora, Engenharia de Alimentos, UFRGS;

2. Orientador;



INTRODUÇÃO

A alface convencional (*Lactuca sativa*, não orgânica) é a hortaliça folhosa mais consumida no sul do Brasil. Esse consumo é encorajado pela fácil aquisição do produto, preço acessível e qualidade nutricional. Contudo, diversos surtos alimentares têm sido causados pelo consumo dessas hortaliças, as quais podem ser contaminadas em diferentes etapas de seu cultivo (Abreu *et al.*, 2010).

OBJETIVO

O objetivo deste trabalho foi avaliar a contaminação microbiológica de alfaces convencionais em diferentes fases de seu cultivo, em produtores do Estado do Rio Grande do Sul (RS).

MATERIAIS E MÉTODOS

FAZENDA 1 FAZENDA 2 FAZENDA 3

Água de irrigação e de lavagem

Solo

Solo adubado

Adubos

Alfaces

Superfícies de caixas para transporte do produto

Superfície das mãos dos trabalhadores

128

amostras

Amostras coletadas no dia do plantio das mudas, duas e uma semana antes da colheita e no dia da colheita e submetidas a contagens de micro-organismos indicadores de higiene (coliformes totais e *Escherichia coli*), e presença de patógenos (*E. coli* O157:H7 e *Salmonella* spp.).

RESULTADOS

Amostra	Resultado
Solo, adubo, solo adubado e alfaces	<i>E. coli</i> < 1,0 log ₁₀ UFC/g*
Água (88,5%)	<i>E. coli</i> ≤ 1,0 log ₁₀ NMP/100mL*
Sup. cx. transporte do produto e sup. mãos	<i>E. coli</i> < 1,00 log ₁₀ UFC/cm ² *

* Limite de detecção da técnica

Maiores contagens de *E. coli*: duas e uma semana antes da colheita do produto.

Contagens de coliformes totais: praticamente inalteradas; microrganismos não foram bons indicadores para avaliação da contaminação.

Nenhuma amostra demonstrou presença de *Salmonella* spp. ou *E. coli* O157:H7.

CONCLUSÕES

Nesse estudo não foram verificadas a presença de patógenos ou altas contagens de microrganismos na cadeia produtiva de vegetais folhosos. Uma vez que as Boas Práticas Agrícolas nas propriedades não são ideais, mais estudos são necessários para entender os baixos níveis de contaminação.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS

Bartz, S. Insights in agricultural practices and management systems linked to microbiological contaminations in conventional lettuce producers in Southern Brazil.

Luz, G. L. A questão do nitrato em alface hidropônica e a saúde humana. *Ciência Rural*, Santa Maria, v.38, n.8, p.2388-2394, nov, 2008.

Abreu, I. M. O. Qualidade microbiológica e produtividade de alface sob adubação química e orgânica. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, Campinas, 30(Supl.1): 108-118, maio 2010.