



QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E NUTRICIONAL DE ALFACE (*Lactuca sativa* L.) ORGÂNICA E CONVENCIONAL NA CIDADE DE PELOTAS - RS.

Fernanda Demoliner, Giovana Cavada, Júlia Nickel, Larissa Braga, Fabiana Torma Botelho, Kelly Lameiro Rodrigues*

Universidade Federal de Pelotas

Faculdade de Nutrição

lameiro_78@hotmail.com *

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos vêm crescendo o interesse por produtos da agricultura agroecológica e conseqüentemente, o consumidor tem uma possibilidade de escolha ampliada nos pontos de venda, podendo optar por produtos orgânicos ou convencionais. No entanto, existem poucos dados indicativos sobre o valor nutricional e qualidade higiênico sanitária de hortaliças oriundas destes cultivos.

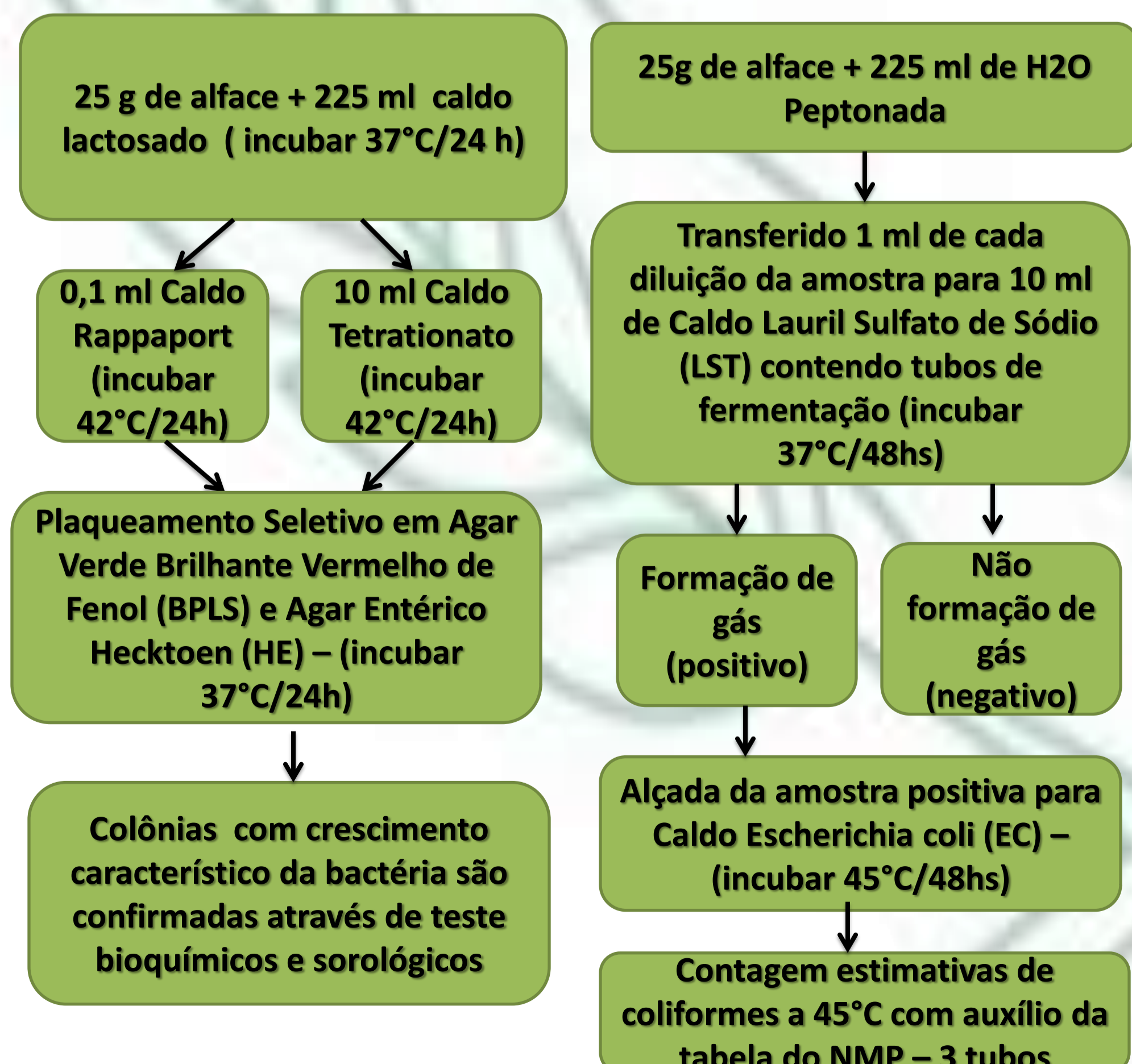
OBJETIVO

Este trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade microbiológica e nutricional de alfaces (*Lactuca sativa* L.), provenientes do cultivo orgânico e convencional na cidade de Pelotas - RS.

MATERIAL E MÉTODOS

As análises microbiológicas foram realizadas conforme os fluxogramas abaixo:

Pesquisa de *Salmonella* spp: Contagem de coliformes à 45°C:



FLUXOGRAMA DA PESQUISA DE SALMONELLA SPP

FLUXOGRAMA DA CONTAGEM DE COLIFORMES A 35°C E A 45°C

→ Análises físico-químicas (umidade, cinzas, proteínas, lipídios e fibras alimentares) foram realizadas conforme metodologia descrita na Portaria 108 do Ministério da Agricultura (BRASIL; 1991).

RESULTADOS

A tabela 1 apresenta os resultados relacionados à média obtida nas análises de composição química das alfaces.

TABELA 1: MÉDIA DOS VALORES OBTIDOS DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DAS ALFACES DE CULTIVO ORGÂNICO E CONVENCIONAL. PELOTAS, 2010.

AMOSTRAS	CARBOIDRATO (g)	LIPÍDIO (g)	PROTEÍNA (g)	FIBRAS (g)
ALFACE ORGÂNICA	2,63	0,31	1,37	1,49
ALFACE CONVENCIONAL	2,37	0,28	1,39	1,45

Na comparação entre a composição química das alfaces de cultivo orgânico e cultivo convencional não houve diferença estatisticamente significativa ($p > 0,05$). Na comparação das análises microbiológicas, tanto as alfaces de cultivo orgânico como as de cultivo convencional apresentaram ausência de *Salmonella* spp em 25g. Das oito amostras de alface convencional, cinco (62,5%) apresentaram contagem de coliformes a 45°C acima de 10^2 NMP/g, enquanto 100% das amostras de alface orgânica apresentaram-se abaixo deste padrão.

CONCLUSÃO

A composição química das alfaces não apresentou diferença entre o método de cultivo convencional e o orgânico. As alfaces provenientes do cultivo orgânico apresentaram melhor condição higiênico sanitária em relação às alfaces de cultivo convencional.