

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

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

Faculdade de Nutrição – Universidade Federal de Pelotas

Nos últimos anos cresce o interesse por produtos da agricultura agroecológica e consequentemente, 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. Este trabalho teve o objetivo de avaliar a qualidade microbiológica e nutricional de alfaces (*Lactuca sativa L.*), provenientes do cultivo orgânico e convencional na cidade de Pelotas – RS. Foram realizadas contagem de coliformes a 45°C e pesquisa de *Salmonella* spp., de acordo com o *Bacteriological Analytical Manual* (FDA, 1998). As análises físico-químicas: umidade, cinzas, proteína, lipídio e fibra alimentar foram realizadas conforme metodologia descrita na Portaria 108 do Ministério da Agricultura (BRASIL, 1991). Os resultados da composição química das alfaces de cultivo orgânico foram: 2,63g de proteína, 0,31g de lipídio e 1,37g de carboidrato, e das alfaces de cultivo convencional foram 2,37g de proteína, 0,28g de lipídio e 1,39g de carboidrato em 100g. Na comparação entre a composição química das alfaces de cultivo orgânico e cultivo convencional não houve diferença estatisticamente significativa ($p > 0,05$). Para comparação dos resultados das análises microbiológicas foi utilizado o padrão proposto pela RDC nº12/2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária para hortaliças, legumes e similares, frescas, *in natura* e sanificadas, que permite limite de tolerância máximo de 10^2 NMP/g⁻¹ para coliformes a 45°C e ausência de *Salmonella* spp. em 25g de alimento. 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 contagens de coliformes a 45°C acima de 10^2 NMP/g⁻¹ T, enquanto 100% das amostras de alface orgânica apresentaram-se abaixo deste padrão.