



**AVALIAÇÃO DO EFEITO DE DIFERENTES METODOLOGIAS DE HIGIENIZAÇÃO EMPREGADAS À NÍVEL DOMÉSTICO SOBRE A QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ALFACES (*Lactuca sativa*) TIPO CRESPA CULTIVADAS SOB DIFERENTES FONTES DE ADUBAÇÃO**

Drunkler, D.A.<sup>1</sup>; Loures, N.T.P.<sup>2</sup>; Mücke, N.<sup>1</sup>; GOMES, C.U.S.<sup>2</sup>; Machado, E.J.<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Medianeira, Paraná, e-mail: deisydrunkler@utfpr.edu.br

<sup>2</sup> Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Medianeira, Paraná.

A alface (*Lactuca sativa*) é a hortaliça folhosa mais comercializada no Brasil, e estas, consumidas cruas, necessitam ser puras e saudáveis. O cultivo de hortaliças é praticado de forma tradicional, orgânica e hidropônica. Os tipos de adubação empregados no cultivo tradicional são o químico e o orgânico; a adubação química consiste no uso de fertilizantes químicos e para a adubação orgânica destaca-se o uso de dejetos. Os vegetais são considerados veículos de microrganismos patogênicos, assim, são importantes à adoção de procedimentos de higienização que propiciem uma melhoria da qualidade desses produtos, entre estes se ressalta a higienização doméstica de hortaliças. Para tanto foi desenvolvida uma pesquisa visando identificar as metodologias de higienização de vegetais *in natura* mais utilizadas pela população de Medianeira - PR amostrada em nível doméstico e o impacto destas sobre a contaminação microbiológica de alfaces tipo crespa cultivadas sob diferentes fontes de adubação (bovina, cama de aves e química), coletadas em duas semanas distintas, diretamente do produtor. O uso de água corrente e de soluções de vinagre (0,22g/L) e de água sanitária (0,11 a 0,14 g/L), estas ambas por imersão em um minuto, foram os métodos de higienização de hortaliças mais citados, apesar de não ser recomendado o contato direto da água sanitária com alimentos. As amostras antes e após higienização foram submetidas às análises microbiológicas estabelecidas pela RDC nº 12 (BRASIL, 2001) em alface, sendo elas *Salmonella/25g* e Coliformes 45°C, através das metodologias descritas na Instrução Normativa Nº 62 de 26 de agosto de 2003 e AOAC – 990.12 (1990). No parâmetro Coliformes à 45°C todas as amostras apresentaram-se de acordo com a legislação vigente. No entanto, para *Salmonella/25g* 33,3% das amostras apresentaram contaminação, onde 50% das amostras adubadas com cama de ave apresentaram este microrganismo. A única metodologia de sanitização eficaz foi o tratamento com água sanitária comercial, uma vez que as amostras após a higienização apresentaram ausência de *Salmonella* sp. para todos os tipos de adubação. Nas condições em que foi desenvolvido este estudo, conclui-se que, as amostras de alface apresentaram padrão higiênico satisfatório apenas após higienização com água sanitária comercial.