



AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE LAVAGEM E DESINFECÇÃO DE ALFACES CONTAMINADAS COM *SALMONELLA* ENTERITIDIS SE86

Orientadoras: ROZA GOMES, Margarida Flores; ROSSI, Eliandra Mirlei

Pesquisadora: BEILKE, Luniele

Curso: Engenharia de alimentos

Área de Conhecimento: ACET

A alface é um dos vegetais mais consumidos no mundo e, nos últimos anos, tem sido apontada como um dos principais alimentos responsáveis por surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). A *Salmonella* Enteritidis SE86 foi isolada de um surto de DTA causado pelo consumo de repolho em 1999 e atualmente é estudada porque é do conhecimento da comunidade científica que todas as cepas de *Salmonella* Enteritidis, envolvidas em surtos, são geneticamente 90% idênticas. Desse modo, esta pesquisa teve o objetivo de verificar métodos de lavagem e desinfecção de alfaces contaminadas com *Salmonella* Enteritidis SE86, uma vez que na maioria das vezes o consumidor faz a lavagem apenas com água antes de consumir esse alimento. Assim, inicialmente, as folhas de alface foram contaminadas com *Salmonella* Enteritidis SE86 e, posteriormente, submetidas aos diferentes tratamentos: lavagem com água tratada corrente (T1), imersão em água tratada por 30 minutos (T2), imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm por 15 minutos (T3) e 30 minutos (T4), imersão em solução de vinagre a 2% por 15 minutos (T5), imersão em solução de vinagre 20% por 15 minutos (T6), imersão em hipoclorito de sódio 50 ppm por 15 minutos (T7) e 30 minutos (T8). Para todos os tratamentos entre T3 e T8, após a desinfecção, foi realizado um enxágue com água tratada. A contagem de *Salmonella* Enteritidis SE86 foi realizada em ágar triptona de soja e xilose lisina desoxicolato. Os resultados revelaram que houve redução na contagem de *Salmonella* Enteritidis SE86 em todos os métodos, e as melhores reduções na contagem microbiana foram apresentados, respectivamente, pelos tratamentos T4 (3,44 Log₁₀ UFC/g), T8 (3,25 Log₁₀ UFC/g), T7 (3,18 Log₁₀ UFC/g) e T3 (3,04 Log₁₀ UFC/g). No entanto, nenhum dos tratamentos foi capaz de reduzir as contagens microbianas em 100%, pois a redução máxima nesta pesquisa foi de 3,44 Log UFC/mL (no T4), o que permite concluir que quanto maior a contaminação, maior será a quantidade de microrganismos restante nas alfaces após a desinfecção. Assim, recomenda-se que boas práticas de produção e manipulação sejam adotadas para o preparo das alfaces, a fim de diminuir a contaminação antes de submeter aos métodos de desinfecção e, conseqüentemente, a quantidade de microrganismos antes do consumo.

Palavras-chave: Surtos de DTA. Alface. *Salmonella* Enteritidis SE86. Desinfecção. Contaminação.

margarida.gomes@unoesc.edu.br

eliandra.rossi@unoesc.edu.br

luni_ipo@hotmail.com

