

ESTUDO DE ENTEROBACTÉRIAS ENDOFÍTICAS E EPIFÍTICAS DE ALFACE (*Lactuca sativa*)

Graziella Lobo Montalvão¹ e Valéria Ribeiro Maitan²
Núcleo de Pesquisa em Química
Universidade Católica de Goiás

Microrganismos endofíticos são aqueles que vivem no interior do vegetal sem causar danos aparentes ao seu hospedeiro, podendo ter várias aplicações no campo agrícola e medicinal, sendo escassos os estudos em relação à endofíticos patógenos do homem. Assim, esse trabalho teve como objetivos isolar e caracterizar enterobactérias e *Salmonella* sp endofíticas e epifíticas de alface (*Lactuca sativa*), uma folhosa bastante consumida pelo homem.

Para o isolamento dos endofíticos, amostras do vegetal passaram por etapas, visando sua desinfecção superficial: lavagem folha-a-folha, imersão em álcool 70% para quebrar a tensão superficial e desinfecção com hipoclorito de sódio 2,5% por 2 minutos, seguido da lavagem em água destilada esterilizada por três vezes. Um mililitro da última água de enxágüe foi inoculada em caldo BHI, para avaliar quanto à eficácia na desinfecção. As amostras foram maceradas, diluídas e plaqueadas em meios para cada grupo de microrganismo.

Os epifíticos não passaram pelo processo de sanitização, sendo homogeneizadas em *stomacher*, diluídas e plaqueadas em meios adequados para cada grupo de microrganismo.

Foram obtidas cinco enterobactérias endofíticas e sete epifíticas. Quanto à *Salmonella* sp obteve-se cinco isolados endofíticos e quatro epifíticos. Os isolados foram testados quanto às suas características tintoriais, bioquímicas e no caso da *Salmonella* sp, a caracterização sorológica. Os resultados mostraram que todos os isolados foram bastonetes gram negativos, porém com variações nos testes bioquímicos, mostrando uma diversidade entre os mesmos. Para os testes sorológicos todos os isolados de *Salmonella* foram confirmados. Este trabalho mostrou que bactérias com potencial patogênico podem ser encontradas tanto na superfície como no interior do vegetal e desta forma ficam imunes à ação do sanitizante, podendo prejudicar a saúde do consumidor. Sugere-se que mais estudos devam ser realizados para uma melhor caracterização desses isolados com métodos de fagotipagem e moleculares, assim como o estudo de outros vegetais consumidos *in natura* quanto ao potencial em abrigar no seu interior microrganismos patogênicos.

Palavras Chaves: Enterobactérias endofíticas e epifíticas, *Salmonella* sp endofítica e epifítica, *Lactuca sativa*

¹ E-mail: graziella_lobomontalvao@yahoo.com.br

² E-mail: maitan@ucg.br