

## ESTUDO DE METODOLOGIAS DE SANITIZAÇÃO DE VEGETAIS FOLHOSOS CONSUMIDOS *IN NATURA*

Adriana Cândida Faustino Nishi (Acadêmica); Profa. Ms. Maria Ximena Vazquez F. Lima (Orientadora). Curso de Engenharia de Alimentos. Universidade Católica Dom Bosco  
Contato: ximena@ucg.br

Uma alimentação equilibrada deve conter frutas e hortaliças e, por isso muitos especialistas, indicam a inserção desses alimentos nos cardápios para proporcionar ao corpo nutrientes necessário ao bom rendimento em atividades diárias. Microrganismos patogênicos e deterioradores podem contaminar esses alimentos por fontes diversas, iniciando-se desde a fase de produção, no campo, quando há o contato com solo, e continua durante as etapas de colheita, manuseio, transporte. Dentro das Boas Práticas está a higienização adequada dos vegetais consumidos *in natura*. Este trabalho teve por objetivos verificar a concentração de cloro ativo em diferentes sanitizantes de uso comercial; determinar a carga microbiana inicial; testar a eficiência da solução sanitizante em diferentes vegetais (couve, rúcula e alface) na redução da carga microbiana inicial; avaliar a qualidade microbiológica dos vegetais folhosos após diferentes tratamentos. O teor de cloro ativo em cada uma das soluções foram testadas segundo metodologia descrita por Andrade (1992). A determinação da carga microbiana inicial, assim como a avaliação da qualidade microbiológica foi realizada segundo a metodologia descrita por Silva *et al.* (1997). Para a contagem inicial do número de microrganismos foram pesadas 25g da parte comestível do vegetal *in natura* em recipiente descartável de alumínio previamente esterilizado. A amostra foi homogeneizada em solução salina 0,85% e realizada as demais diluições (até  $10^{-8}$ ) e plaqueamento *pour plate em PCA* (*Plate Count agar* e incubadas a 35°/24h. Também foi realizada a contagem microbiana após lavagem folha-a-folha em água corrente potável, seguindo os mesmos procedimentos anteriores. Uma terceira contagem foi realizada após lavagem folha-a-folha e utilização do sanitizante, conforme recomendação do fabricante. O teor de cloro ativo para cada sanitizante foi: A=215ppm, B=70,9ppm, C=14,18ppm e D=148,9 respectivamente. Opondo-se a indicação de Silva Jr, (1995), de que a sanitização de vegetais que serão ingeridos *in natura* deverá ser de solução com 200 ppm, no entanto, após o preparo das soluções isso não ocorreu para os três últimos agentes sanitizantes (B, C, D). Conclui-se que os sanitizantes que apresentaram teor de cloro ativo próximo de 200ppm, obteve-se maior redução na carga microbiana. Portanto, é necessário, que esses produtos sejam submetidos a uma maior fiscalização, uma vez que ao comprar esses agentes sanitizantes o consumidor espera que está se protegendo contra microrganismos indesejáveis, porém, nem sempre isso acontece. E ainda que Boas Práticas de Produção sejam aplicadas na produção desses alimentos.

Palavras-chaves: 1) Higienização; 2) Sanitizante; 3) Microrganismo; 4) Hortaliças

Apoio: Voluntário.