

ESTUDO DE ENTEROBACTÉRIAS EPIFÍTICAS E ENDOFÍTICAS DE COUVE (*BRASSICA OLERACEAE*)

Tuani Nogueira Alves (Acadêmica); Profa. Ms. Valéria Ribeiro Maitan (Orientadora)
Curso de Engenharia de Alimentos. Universidade Católica de Goiás
Contato: maitan@ucg.br

A couve (*Brassica oleraceae*) é um vegetal importante na alimentação sendo amplamente consumida *in natura*, porém pode tornar-se veículo de microrganismos potencialmente patogênicos para a saúde de seus consumidores. Por possuir folhas largas e justapostas, porém rígidas, promove ao vegetal uma forma aberta que facilita seu contato com a água de irrigação, aumentando sua carga de contaminação, dependendo das condições de cultivo. Dessa forma, práticas agrícolas inadequadas podem contribuir para a contaminação desse alimento por enterobactérias tanto epifíticas quanto endofíticas, que adentram no vegetal do tecido celular pelas raízes, ou até mesmo podem ser encontradas contaminando a semente. Dentre esses se encontra a enterobactéria *Salmonella*, responsável por causar graves enfermidades ao homem, e a *E. coli*, uma bactéria que vive normalmente no intestino do homem e do animal, existindo várias cepas que podem ser inofensivas, porém apresentam cepas capazes de provocar doenças, como as coletivamente chamadas de *E. coli* enteropatogênicas. Este trabalho foi desenvolvido no laboratório de Microbiologia de Alimentos da UCG com o objetivo de pesquisar a presença de enterobactérias epifíticas e endofíticas de couve comercializada de forma convencional, bem como a sua caracterização após seu isolamento. O trabalho foi dividido em três etapas: Isolamento, utilizando a desinfecção com hipoclorito de sódio, semeaduras nos meios específicos e caracterização dos isolados (Gram, bioquímicas e sorológicas). A desinfecção foi realizada somente para o isolamento e caracterização de endofíticos, com o intuito de eliminar a microbiota bacteriana epifítica. Os dados obtidos nessa pesquisa mostram uma variedade de bactérias que podem estar presente nas folhas de couve, e, no entanto, mesmo a sanitização realizada de forma adequada eliminando os epifíticos, o mesmo não ocorre com os endofíticos, que dentro do vegetal ficam protegidos da sanitização, podendo prejudicar a saúde dos consumidores e principalmente em pessoas imunodebilitadas. O cultivo deste e outros vegetais requerem atenção do ponto de vista higiênico-sanitário, mesmo que ainda sejam revistos os procedimentos de cultivo do vegetal, uma vez que a contaminação pode ocorrer durante esses procedimentos. Exige também que sejam realizados cuidados durante armazenamento, transporte e distribuição, recomendando-se que sejam adotadas medidas de gestão da qualidade (APPCC campo; distribuição).

Palavras-chave: 1) *Brassica oleraceae* 2) Endofíticos 3) *Salmonella* sp 4) *E. coli*

Apoio: Voluntário.