
Avaliação da Ação Bactericida do Ácido Acético e Cloro em Alface (*Lactuca Sativa*) Convencional

Diane Cássia Sebben (I), Giovanna Cavagnari (I), Wilma Spinosa (I)

(I) UEL - Universidade Estadual de Londrina (Rodovia Celso Garcia Cid, Km 380 - Campus Universitário, Londrina - PR, 86057-9)

Resumo

INTRODUÇÃO Os vegetais são alimentos importantes e fornecem nutrientes essenciais que trazem benefícios à saúde. A ingestão de hortaliças cruas pode transmitir doenças infecciosas e foram responsáveis por 12,5% dos surtos ocorridos no Brasil entre 2000 e 2011 (BRASIL, 2011). Usualmente consumidas cruas o processo de higienização é o único tratamento recebido entre cultivo e consumo. Se a lavagem e sanificação forem conduzidos de forma inadequada poderá ocorrer transmissão de doenças. Procedimentos eficientes de desinfecção são necessários para obtenção de hortaliças inócuas. O trabalho teve como objetivo avaliar a ação bactericida do ácido acético (concentração 50%) e de solução de hipoclorito de sódio (concentração 0,96% cloro) em alface (*Lactuca sativa*) submetida a contaminação com *E. coli*. **MATERIAIS E MÉTODOS** Amostras de alface foram adquiridas em mercado de Londrina-PR e submetidas a contaminação com cepas de *E. coli*. Para desinfecção diluiu-se 6 ml de solução à base de cloro em 1 L de água por 15 min e 200 ml de ácido acético em 1 L de água por 10 min, em 250 g da amostra contaminada. Após foi realizado a contagem de Coliformes Totais, 45°C e *E. coli*. **RESULTADOS E DISCUSSÃO** As análises foram realizadas em amostras controle (sem desinfecção) e tratadas com cloro e ácido acético, nas diluições -1, -2 e -3. Nos resultados obtidos para desinfecção com cloro, duas amostras da diluição 10⁻³ não apresentaram contaminação. Na desinfecção com ácido acético uma amostra da diluição 10⁻¹, duas amostras da diluição 10⁻² e três amostras da diluição 10⁻³ não apresentaram

Referência:

Diane Cássia Sebben, Giovanna Cavagnari, Wilma Spinosa. Avaliação da Ação Bactericida do Ácido Acético e Cloro em Alface (*Lactuca Sativa*) Convencional. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.

DOI 10.5151/foodsci-microal-295

contaminação. Observou-se que a contaminação foi efetiva e que o ácido acético teve melhor ação sobre as amostras contaminadas. Os valores mais prováveis (NMP) de coliformes 45° foram calculados e encontrou-se 2.400 NMP/ml na amostra controle, 460 NMP/ml na amostra sanitizadas com cloro e 15 NMP/ml na amostra sanitizada com ácido acético. Os testes bioquímicos mostraram resultados positivos para E. coli. **CONCLUSÃO** Constatou-se que o ácido acético demonstrou um melhor efeito sobre as amostras de alface contaminada. Já o tempo de imersão para desinfecção não foi adequado, pois as alfaces foram afetadas em sua aparência. Novos testes devem ser conduzidos com diferentes concentrações e tempos de imersão para a desinfecção de alfaces.

Palavras-Chave: bactericida, cloro, ácido acético, alface

Agência de Fomento: