

Identificação dos principais patógenos ocorrentes na pós-colheita de alface na região de Campinas

Prof. Dr. Antonio Carlos de Oliveira Ferraz (PQ), Raquel Cavasini (PG), Laís Polizello Lira (EM), Vitória Marinho de Souza (EM).

Resumo

A alface (*Lactuca sativa* L.) é a hortaliça folhosa de maior importância na alimentação brasileira. O grande consumo desse produto e a busca por uma alimentação mais saudável levam os consumidores a se preocuparem mais com a qualidade e sanidade de produtos *in natura*. Sendo assim esse trabalho foi desenvolvido com o objetivo de identificar os principais microrganismos presentes na cultura da alface na região de Campinas. O experimento foi conduzido utilizando a alface crespa 'Wanda', adquirida em quatro diferentes produtores de cidades da região. Foi observada maiores níveis de contaminação nas amostras adquiridas no município de Campinas e os principais gêneros de fungos encontrados foram *Eurotium* sp., *Aspergillus* sp., *Penicillium* sp. e *Alternaria* sp.

Palavras Chave: Microrganismos, *Lactuca sativa* L., aeróbios.

Introdução

Nos últimos anos houve uma grande procura por uma alimentação mais saudável com produtos alimentícios de alto valor nutricional e *in natura*. A alface (*Lactuca sativa* L.) é a hortaliça folhosa mais consumida na alimentação brasileira¹, sendo uma importante fonte de vitaminas e sais minerais, além de ser comercializada por todo o país e com baixo custo. Contudo, com a grande procura de alimentos frescos surgiram questões sobre a segurança oferecida e a propagação de microrganismos em suas superfícies, tornando-se assim um veículo de contaminação por microrganismos aeróbios. Desta forma, este trabalho teve como objetivo realizar um levantamento e identificar os principais microrganismos ocorrentes após a colheita de alface na região de Campinas.

Resultados e Discussão

Foi utilizada a alface crespa (*Lactuca sativa* var. Wanda), oriunda de quatro produtores da região de Campinas. As amostras foram condicionadas e transportadas ao laboratório de Tecnologia Pós-colheita (FEAGRI/UNICAMP), onde foram lavadas em água corrente e selecionadas. Para as análises microbiológicas e de qualidade, foram selecionadas folhas das partes internas e externas do vegetal. Ao longo das contagens microbiológicas², foram identificados diferentes gêneros fungicos, tais como o *Eurotium* sp., *Aspergillus* sp., *Penicillium* sp. e *Alternaria* sp., sendo que os maiores níveis de contaminantes foram encontrados na alface oriunda do município de Campinas (Tabela 1).

Tabela 1. Quantificação de microrganismos (10^3 UFC ml⁻¹**).

Determinações	Municípios*				CV (%)
	A	B	C	D	
Bolores e Leveduras	75a	67a	1017a	550a	107,29
Mesófilos	500b	1033b	1050b	3700a	28,40
Psicrotróficos	42b	17b	100ab	200a	60,29
Coliformes	0,46c	0,11d	0,95b	2,70a	0,10

* Municípios: Americana (A), Santa Bárbara d'Oeste (B), Campinas região Ouro Verde (C), Campinas região Ouro Preto (D);

** UFC ml⁻¹= Unidades Formadoras de Colônias – Média de três repetições.

Médias seguidas de mesma letra, minúscula na horizontal não diferem entre si pelo teste Tukey (p>0,05).

Conclusões

Concluiu-se que a origem da alface crespa, na região de Campinas, apresenta graus distintos de contaminação, tendo como provável causa os diversos tratamentos culturais e manuseio após a colheita.

Agradecimentos

À Pró-reitora de Pesquisa da UNICAMP pela oportunidade, ao CNPq pelo financiamento da bolsa e à FEAGRI pelo acolhimento na instituição.

¹MORETTI, C. L.; MATTOS, L. M. Processamento mínimo de alface crespa. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2008.

²SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 3ª edição. São Paulo: Livraria Varela, 2007. 624p.