



T0947

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALFACE (LACTUCA SATIVA) MINIMAMENTE PROCESSADA

LARISSA SORAGNI (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. ADRIANE ELISABETE ANTUNES DE MORAES (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

A população brasileira vive hoje uma revolução de hábitos de consumo, e as hortaliças minimamente processadas têm se tornado cada vez mais populares pela praticidade agregada. Dentre os vegetais disponíveis na forma minimamente processada a alface (*Lactuca sativa*) aparece como uma das mais consumidas *in natura* pela população, portanto há uma necessidade iminente de analisar a segurança microbiológica desse produto, que pode tornar-se alvo de contaminação microbiológica. Esse estudo objetiva analisar marcas comerciais de alface minimamente processada quanto à presença de bactérias aeróbias mesófilas (por plaqueamento em PCA), coliformes a 30-35°C (utilizando técnica dos tubos múltiplos LST e VB) Coliformes à 45°C (utilizando técnica de tubos múltiplos LST e EC) e *Salmonella* (realizando análise na sequência do pré- enriquecimento em caldo lactosado, seguindo para os meios seletivos TT e SC, plaqueamento diferencial em HE e XLD, confirmação das colônias típicas em tubos inclinados de LIA e TSI e confirmação a partir do teste sorológico), sendo os resultados obtidos comparados à legislação. Os resultados indicaram amostras fora dos padrões estabelecidos pela RDC Nº 12 pela possível presença de *Salmonella*, porém após a introdução do teste sorológico não houve confirmação desta nas análises subsequentes.

ALFACE - MINIMAMENTE PROCESSADOS - SEGURANÇA DOS ALIMENTOS