

Qualidade e segurança microbiológica de hortaliças convencionais, orgânicas e minimamente processadas

Isabela M. Santos¹; Nicolle F. A. Padovani¹, Daniele F. Maffei^{1,2}

¹*Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ/USP), Piracicaba, SP, Brasil*

²*Centro de Pesquisa de Alimentos (FoRC-CEPID), São Paulo, SP, Brasil*

isabela_santos@usp.br

Sessão do trabalho: Outros tópicos em microbiologia de alimentos

O consumo de hortaliças é incentivado em todo o mundo, pois proporcionam benefícios à saúde. No entanto, dados epidemiológicos em diversos países apontam aumento no número de surtos alimentares associados ao consumo de hortaliças. A contaminação destas pode ocorrer ao longo da cadeia produtiva, influenciada por práticas de cultivo e falhas de higiene durante o processamento. Como parte de um projeto sobre a diversidade microbiana e os riscos microbiológicos associados ao consumo de hortaliças, este trabalho teve como objetivo reportar dados sobre a qualidade e segurança microbiológica de hortaliças convencionais (CON), orgânicas (ORG) e minimamente processadas (MP). Um total de 105 amostras (35 de cada grupo) foram adquiridas no município de Piracicaba/SP e submetidas à enumeração de bactérias mesófilas, Enterobacteriaceae, coliformes totais e *Escherichia coli*, além da pesquisa de *Salmonella* spp. As contagens médias para hortaliças CON, ORG e MP, respectivamente, foram: bactérias mesófilas ($6,2 \pm 0,9$, $6,6 \pm 0,6$, e $6,6 \pm 1,2$ log UFC/g), Enterobacteriaceae ($5,3 \pm 0,8$, $5,9 \pm 0,7$ e $5,3 \pm 0,8$ log UFC/g) e coliformes totais ($2,7 \pm 0,6$, $2,8 \pm 0,5$ e $2,6 \pm 0,7$ log NMP/g). *E. coli* foi detectada em 21, 15 e 13 amostras CON, ORG e MP, com contagens médias de $1,4 \pm 0,9$, $1,2 \pm 0,6$ e $0,9 \pm 0,8$ log NMP/g, respectivamente. Dentre estas, 12 (6 CON, 2 ORG e 4 MP) apresentaram contagens acima do limite estabelecido pela legislação vigente (2 e 1 log para hortaliças *in natura* e processadas, respectivamente). *Salmonella* foi detectada em três amostras CON e três MP, estando também em desacordo com o padrão estabelecido (ausência em 25 g). Apenas as populações de Enterobacteriaceae diferiram significativamente, com maiores contagens nas hortaliças ORG em relação as demais ($p = 0,004$). A presença de *Salmonella* e contagens de *E. coli* acima do limite estabelecido em algumas amostras, indicam qualidade microbiológica insatisfatória e riscos à saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Diversidade microbiana *Escherichia coli*. *Salmonella*. Vegetais.