



## ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALFACE (*LACTUCA SATIVA* L.) CULTIVADA EM DIFERENTES FORMAS DE CULTIVOS NO MUNICÍPIO DE ERECHIM – RS

Tuane Pelisser Sperhacke<sup>1</sup>

Iloir Gaio<sup>2</sup>

A alface é a hortaliça folhosa mais comercializada no Brasil, seu baixo valor calórico a qualifica para diversas dietas, o que favorece o seu consumo sob a forma crua, além de ser cultivada durante o ano inteiro. Com o aumento do consumo, aumenta também a busca para a diversificação de mercado. Dessa maneira o cultivo da alface vem sendo praticado na forma tradicional, hidropônica e orgânica, que apresentam características diferenciadas na produção, podendo influenciar nas propriedades desta hortaliça. Este trabalho teve por objetivo analisar e quantificar a presença de bactérias indicadoras de contaminação fecal (termotolerantes), além de avaliar a presença de coliformes totais. Foram analisadas trinta amostras de alface (*Lactuca sativa* L.), totalizando dez amostras de cada cultivo, sendo esses cultivos tradicional, hidropônico e orgânico. Estas amostras foram provenientes de uma feira do produtor convencional e orgânica, além de um estabelecimento comercial, do município de Erechim – RS durante o primeiro trimestre de 2014. Para a avaliação da qualidade das hortaliças foram feitas diluições decimais em sequência até uma atingir uma concentração de  $10^{-3}$ . A técnica utilizada foi do Número Mais Provável (NMP/g) com a fermentação da lactose, por meio da técnica dos tubos múltiplos. O presente trabalho abordou duas fases distintas: a fase do teste presuntivo para a avaliação dos coliformes totais e a do teste confirmativo, determinando a população de coliformes totais e fecais (termotolerantes). Do total de 30 amostras analisadas, observou-se que 20% das amostras de alface convencional, 0% das amostras de alface orgânico e 60% das amostras de alface hidropônico estavam contaminadas por coliformes fecais, apresentando-se fora dos padrões permitidos pela legislação vigente. Considerando estes resultados, constatou-se uma baixa qualidade higiênico-sanitária nas análises, fazendo com que o consumidor fique diretamente exposto a uma contaminação pela ingestão de hortaliças aparentemente saudáveis.

**Palavras-chave:** Hortaliças; Consumo; Contaminação.

---

<sup>1</sup> Aluna de Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Erechim. tuane\_qm@hotmail.com

<sup>2</sup> Professor Assistente, Mestre, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Erechim. iloirgaio@yahoo.com.br