



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

Pesquisa de Coliformes Totais e Termotolerantes em Alface in natura comercializada na cidade de Pelotas/RS.

Autor(es): IGLESIAS, Mariana Almeida; GOMES, Melina da Silva Mesquita; FERNANDES, Igor Nunes; GAMA, Anelize Cardoso; SERPA, Rosana; RIBEIRO, Gladis Aver

Apresentador: Mariana Almeida Iglesias

Orientador: Gladis Aver Ribeiro

Revisor 1: Helen Silveira Coimbra

Revisor 2: Dulce Blum Menezes

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

Os Coliformes são um grupo de bactérias utilizadas como indicadores microbiológicos das condições higiênico-sanitárias dos alimentos. Este grupo é formado por bactérias da família das Enterobacteriaceae que fermentam lactose. O grupo dos coliformes totais incluem *Klebsiella* spp., *Escherichia coli*, *Enterobacter* spp. e *Citrobacter* spp.. Seus representantes fazem parte da microbiota intestinal de homens e de outros animais de sangue quente além de comporem a microbiota de vegetais. A contaminação por coliformes termotolerantes indica precárias condições higiênico-sanitárias durante a manipulação e/ou processamento dos alimentos, sendo seu controle extremamente importante, pois alimentos contaminados são veiculadores de enteropatógenos causadores de enterocolites ao homem. Portanto, o objetivo do presente estudo foi avaliar a presença de Coliformes Totais e Termotolerantes em amostras de alface in natura comercializadas na cidade de Pelotas/RS. A contagem foi realizada através da técnica do Número Mais Provável (NMP) em caldo lactosado bile verde brilhante (CLBVB), que indica o número aproximado de contaminantes encontrados no alimento. Das quinze amostras analisadas até o momento, não foi encontrada contaminação por Coliformes Termotolerantes, como *E. coli*, o que indica que dentro deste parâmetro, as amostras encontravam-se próprias para o consumo humano, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Já a contagem de Coliformes Totais mostrou que todas as amostras apresentaram-se positivas, sendo que o menor índice de contaminação foi de $9,3 \times 10^1$ NMP/g-1 de alimento e o maior foi de $4,3 \times 10^3$ NMP/g-1 de alimento. Apesar de a ANVISA não determinar parâmetros máximos aceitáveis de contagem de Coliformes Totais, sua detecção nas amostras sugere contaminação microbiana cuja origem poderá ser fecal ou mesmo devido a microbiota presente nos vegetais. Não havendo o cuidado necessário no manuseio e no preparo dessa hortaliça, ela poderá ser veiculadora de patógenos prejudiciais à saúde do consumidor.