



Avaliação microbiológica de hortaliças comercializadas em feira livre do município de Volta Redonda-RJ

Maria Laura Gama De Souza Viana¹; 0009-0000-2546-3480
Renato da Silva Teixeira²; 0000-0002-0962-793X

1 - CIEP 291 Dom Martinho Schlude, Pinheiral, RJ

2 – UniFOA, Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda, RJ.
renato.teixeira@foa.org.br

RESUMO

A mudança no estilo de vida dos brasileiros tem incentivado o consumo de alimentos de origem vegetal, como frutas e hortaliças, devido aos seus benefícios nutricionais. No entanto, esses alimentos podem ser veículos de patógenos, especialmente da família Enterobacteriaceae, já que estão expostos a contaminações desde o cultivo até o consumo, especialmente por serem frequentemente ingeridos crus. A contaminação pode ocorrer por diversos fatores, como uso de adubos, irrigação, transporte e armazenamento, tornando as medidas higiênico-sanitárias essenciais. Neste contexto, a análise microbiológica, por meio de microrganismos indicadores, permite avaliar a qualidade desses alimentos. Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi de realizar a avaliação microbiológica de hortaliças vendidas em feira livre de Volta Redonda-RJ, focando na identificação e quantificação de coliformes totais, termotolerantes e heterotróficas. Amostras foram adquiridas na feira e transportadas para o laboratório, onde 25 g de cada hortaliça foram dissolvidas em 225 mL de água peptonada a 0,1%, o que corresponde a diluição 10^{-1} , seguidas de diluições 10^{-2} e 10^{-3} . Para a pesquisa microbiológica, 100 μ L de cada diluição foram inoculados em Caldo Fluorocult e incubados a 37°C por 24h, adicionalmente, para confirmação de termotolerantes as amostras foram incubadas a 45°C. Para identificação dos heterotróficos, 0,5 mL foram semeados em Ágar Chromocult. Os resultados foram determinados pelo NMP e pela contagem de colônias. Após analisar as amostras das seguintes hortaliças: Hortelã (*Mentha sp*), alface (*Lactuca sativa*), cebolinha (*Allium fistulosum*), espinafre (*Spinacia oleracea*), couve (*Brassica oleracea*), foram encontrados os seguintes valores de NMP total: 46.000 na hortelã e 240.000 nas demais hortaliças. Já do NMP termotolerantes, indicativo de contaminação fecal, os valores encontrados foram: Couve: 15.000; cebolinha: 2.300; espinafre: 700; alface: 500; hortelã: 400. O número de bactérias heterotróficas passou de 500 nas seguintes hortaliças: alface, cebolinha e couve. Entretanto não foi identificado nenhum crescimento na hortelã e no espinafre. Conclui-se que as hortaliças apresentam níveis de contaminação microbiológica, reforçando a necessidade de adoção de práticas adequadas de higiene e manejo, a fim de garantir a segurança alimentar e a saúde pública.

Agência financiadora: CNPq, UniFOA.

Palavras-chave: Hortaliças. Contaminação Microbiana. Segurança Alimentar.