

RESUMO

SILVA, Nayara Benedito Martins. **Avaliação da microbiota de alface (*Lactuca sativa*) comercializada no município de Alegre-ES.** 2013. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Alegre – ES. Orientador: Prof. DSc. Wilmer Edgard Luera Peña. Co-orientador (es): Profa. DSc. Patrícia Campos Bernardes. Profa. DSc. Raquel Vieira de Carvalho.

As hortaliças são uma fonte importante de vitaminas, minerais e fibras, que são essenciais para o bom funcionamento do organismo, por isso cada vez mais cresce o seu consumo. A alface é uma das hortaliças mais consumidas no Brasil, principalmente na sua forma crua, entretanto nos últimos anos tem sido associada a surtos alimentares. Várias metodologias podem ser utilizadas para determinação de micro-organismos em alimentos. No entanto, é crescente a necessidade da utilização de métodos que proporcionem resultados mais rápidos. Dessa forma a técnica de reação em cadeia da polimerase (PCR) tem se mostrado uma ferramenta eficaz para tal finalidade. Este trabalho objetivou em avaliar a ocorrência de *Salmonella* spp. em alface (*Lactuca sativa*) do tipo crespa, comercializada no município de Alegre-ES. Para realização do estudo foram utilizadas 60 amostras de alface do tipo crespa e cultivo convencional comercializadas na feira livre e outros estabelecimentos da cidade. Foi realizada a determinação dos seguintes grupos microbianos nas amostras avaliadas: mesófilos aeróbios, fungos filamentosos e leveduras, coliformes totais e termotolerantes. A determinação da ocorrência de *Salmonella* spp. ocorreu por meio das seguintes etapas: pré-enriquecimento, enriquecimento seletivo, plaqueamento seletivo-diferencial e para confirmação foi utilizada a técnica de PCR. Foram avaliados 11 estabelecimentos, incluindo a feira livre. As amostras analisadas apresentaram contagens médias de mesófilos aeróbios de 6,80 log UFC.g⁻¹ e fungos filamentosos e leveduras de 4,07 log UFC.g⁻¹. Foi constatado que 100 % das amostras apresentaram coliformes totais e, com relação à presença de coliformes termotolerantes, 58 % das amostras apresentaram valores < 3 NMP g⁻¹, 30 % entre 4 e 21 NMP g⁻¹, e 12 % entre 43 e 93 NMP g⁻¹. Pela técnica de PCR, 21,66 % (n = 13) das 60 amostras de alface avaliadas foram consideradas positivas para *Salmonella* spp. As amostras positivas para *Salmonella* spp. foram provenientes de oito dos 11 estabelecimentos avaliados. A partir dos resultados obtidos ressalta-se a importância da adoção de medidas preventivas para reduzir a contaminação da alface *in natura* e demais hortaliças ao longo de toda cadeia produtiva, como uma forma de reduzir os riscos à saúde associados ao consumo deste alimento.

Palavras-chave: alface, *Salmonella* spp., reação em cadeia da polimerase (PCR)