

APRESENTAÇÃO DE PÔSTERES.

AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DOS SANITIZANTES ÁCIDO PERACÉTICO E HIPOCLORITO DE SÓDIO NA LAVAGEM E SANITIZAÇÃO DE ALFACE *LACTUCA SATIVA* MINIMAMENTE PROCESSADA

Mateus Augusto Oliveira Cordeiro
Gisely Souza Campos Moraes
Tassiane dos Santos Ferrão
Braulio Crisanto Carvalho da Cruz
Romildo Nicolau Alves
Ícaro Pereira Silva

As hortaliças e frutas minimamente processadas oferecem inúmeros benefícios como: maior padronização e qualidade, acesso a alimentos mais saborosos e saudáveis, menor espaço para armazenagem, redução do desperdício, dentre outras (BACHELLI, 2010). É sabido que maior parte dos frutos e hortaliças produzidos no Brasil são obtidos a partir da agricultura familiar, portanto a aplicação de tecnologias de baixo custo se faz necessário para que contribua aumentando a qualidade e agregando valor aos produtos. Diante disso, objetiva-se com o presente trabalho verificar a eficiência dos sanitizantes ácido peracético e hipoclorito de sódio na lavagem e sanitização de alface minimamente processada. A partir dos recursos fomentados pelos programas INOVA e PIBICT, foram adquiridos insumos para realização deste projeto. Para execução do experimento, as alfaces passarão por etapas de seleção e processamento, obedecendo as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), determinações físico-químicas como: Acidez Total Titulável (ATT), Potencial hidrogeniônico (pH) e Ratio, além das análises microbiológicas onde serão avaliados a eficiência dos sanitizantes Hipoclorito de Sódio (HS) e Ácido Peracético (AP) na lavagem e sanitização das alfaces em comparação com o Grupo Controle (GP) (alface lavada sem a utilização do agente sanitizante) (MATOS et al., 2007; IAL, 2008). Na etapa de sanitização as alfaces serão divididas em grupos (HS, AP, GC) de acordo com o sanitizante utilizado. Os grupos serão submetidos a análise microbiológica de contagem de coliformes totais, *Escherichia coli* e presença/ausência de *Salmonella* spp. para tanto serão utilizadas placas Petrifilms, um método rápido, eficiente e reconhecido por órgãos legisladores e pesquisadores como o MAPA e AOAC. Espera-se que os sanitizantes sejam eficientes diante as análises microbiológicas (SOUZA, 2005). Tornando este produto mais seguro e atrativo para os consumidores e rentável para os produtores.

Palavras-chave: *Escherichia coli*. *Lactuca sativa*. *Salmonella*