



QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ALFACE (*Lactuca sativa* L.) “IN NATURA” COMERCIALIZADA NO SERTÃO DA PARAÍBA.

Raquel Lucena Abraão¹, Rosália Severo de Medeiros²

RESUMO

A alface *Lactuca sativa* pertencente à família Asteraceae é uma hortaliça bastante diversa e abundante em número de espécies. Essa hortaliça pode ser consumida de várias formas, principalmente por meio “*in natura*”. Apesar de todos os seus benefícios, seu consumo acaba se tornando responsável pela transmissão de doenças causadas por microrganismos nos alimentos. No presente estudo, foram selecionadas 6 amostras de alfaces de cidades distintas da Paraíba, e a metodologia utilizada foi a proposta por Silva e para o antibiograma foi utilizado o método de disco difusão, proposto por Bauer. O resultado desse trabalho avaliou a qualidade microbiológica determinando a presença de 7 gêneros de enterobactérias, incluindo a presença de *Escherichia coli* e *Salmonella spp.* alvo da pesquisa, apontando amostras impróprias para o consumo. Em relação ao antibiograma da cepa de *Escherichia coli*, a mesma mostrou resistência aos antibióticos amoxicilina, tetraciclina, ácido nalidíxico e cefoxitina. E se mostrou sensível aos antibióticos ciprofloxacino, cloranfenicol e imipenem. Em relação as 24 cepas de *Salmonella*, todas apresentaram resistência a algum antibiótico, dando um total de 100% das cepas. 7 cepas apresentaram resistência a 6 dos 8 antibióticos testados, resultando em um total de 27%. O antibiótico menos eficaz foi o amoxicilina, mostrando uma porcentagem de 75%, totalizando 18 cepas resistentes, em contra partida o antibiótico ciprofloxacino foi o mais eficaz, combatendo 21 cepas, totalizando 87,5%. As cepas (RS27; RS28 e RS29) foram sensíveis a 6 dos antibióticos testados respectivamente. A cepa (RS01) da amostra 1 e a cepa (RS21) da amostra 5 apresentaram maior resistência, em contra partida as cepas (RS27 e RS28) da amostra 5 e a cepa (RS29) da amostra 6 foram as mais sensíveis. O isolamento dessas bactérias, os testes bioquímicos e o antibiograma foram de extrema importância para determinar o perfil sanitário das amostras em estudo.

Palavras-chave: Alface. Perfil de sensibilidade. Enterobactérias.

¹Graduando em Ciências Biológicas, Unidade Acadêmica de Ciências Biológicas, UFCG, Patos, PB, e-mail: abraaoraquel154@gmail.com

²<Titulação>, <Função>, <Departamento>, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: emaildoorientador@seuprovedor.com



**QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ALFACE (*Lactuca sativa* L.) “IN NATURA”
COMERCIALIZADA NO SERTÃO DA PARAÍBA.**

ABSTRACT

Lactuca sativa lettuce belonging to the Asteraceae family is a very diverse vegetable and abundant in number of species. This vegetable can be consumed in several ways, mainly through “in natura”. Despite all its benefits, its consumption ends up becoming responsible for the transmission of diseases caused by microorganisms in food. In the present study, 6 samples of lettuce from different cities in Paraíba were selected, and the methodology used was the one proposed by Silva and for the antibiogram the disc diffusion method proposed by Bauer was used. The result of this work evaluated the microbiological quality by determining the presence of 7 genera of Enterobacteriaceae, including the presence of *Escherichia coli* and *Salmonella* spp. target of the research, pointing out samples unsuitable for consumption. Regarding the antibiogram of the *Escherichia coli* strain, it showed resistance to the antibiotics amoxicillin, tetracycline, nalidixic acid and cefoxitin. And it was sensitive to the antibiotics ciprofloxacin, chloramphenicol and imipenem. Regarding the 24 strains of *Salmonella*, all showed resistance to some antibiotic, giving a total of 100% of the strains. 7 strains showed resistance to 6 of the 8 antibiotics tested, resulting in a total of 27%. The least effective antibiotic was amoxicillin, showing a percentage of 75%, totaling 18 resistant strains, on the other hand, the antibiotic ciprofloxacin was the most effective, fighting 21 strains, totaling 87.5%. The strains (RS27; RS28 and RS29) were sensitive to 6 of the tested antibiotics respectively. The strain (RS01) from sample 1 and the strain (RS21) from sample 5 showed greater resistance, in contrast, the strains (RS27 and RS28) from sample 5 and the strain (RS29) from sample 6 were the most sensitive. The isolation of these bacteria, the biochemical tests and the antibiogram were extremely important to determine the health profile of the samples under study.

Keywords: Lettuce. Sensitivity profile. Enterobacteriaceae.