

Qualidade microbiológica de tomates provenientes da produção orgânica e convencional

¹Ana Lúcia Penteado

Entre os anos de 2010 a 2012, a Embrapa Agroindústria de Alimentos, com recursos do CNPq, realizou uma avaliação microbiológica em tomates provenientes de produção orgânica e convencional vendidos em feiras e supermercados de diversas regiões na cidade do Rio de Janeiro. O objetivo era detectar a presença de microrganismos como a *Salmonella* ssp e *E. coli*, responsáveis por colocar em risco a saúde do consumidor. As análises foram feitas em mais de 500 tomates utilizados na preparação de saladas.

A *Salmonella* é um microrganismo que, se presente no alimento, pode causar infecção ou até mesmo levar à morte. A legislação brasileira determina sua ausência em 25 gramas do alimento para que haja segurança do consumidor. Nos Estados Unidos alguns surtos de *Salmonella* já foram associados a tomate, envolvendo uma grande quantidade de pessoas.

Nas análises feitas pela Embrapa, todos os tomates adquiridos tanto em feiras como em supermercados não registraram a presença deste patógeno, concluindo pelos resultados que os tomates comercializados na cidade do Rio de Janeiro estavam seguros para consumo.

Já *E. coli*, um microrganismo indicador de contaminação fecal, foi encontrado em três amostras de feiras livres. Um percentual pequeno, mas que indica que o produto não está em condições higiênicas satisfatórias.

Assim, a pesquisa mostrou que não houve diferença microbiológica entre as produções orgânicas e convencionais para os microrganismos analisados.

¹Ana Lúcia Penteado, pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos.

analucia@ctaa.embrapa.br