

Avaliação da contaminação microbiológica em laranjas da variedade Hamlin

Aline Aparecida Becaro¹, Fernanda Cunha Puti², Ana Carolina Soligon³, Joana Dias Bresolin⁴,
Marcos David Ferreira⁵

¹ Aluna de Doutorado em Biotecnologia, Universidade Federal São Carlos, São Carlos, SP;

² Aluna de Graduação em Ciências Biológicas, Universidade Federal São Carlos, São Carlos, SP;

³ Aluna de Graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, UNICEP, São Carlos, SP;

⁴ Bióloga, analista Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP;

⁵ Pesquisador, Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP.

Estudos brasileiros mostram que grande parte do suco de laranja natural comercializado tem sua qualidade comprometida quanto aos aspectos microbiológicos. A presença de bolores e leveduras no produto final é indicativa de condições sanitárias deficientes durante o processamento ou, então, de matérias-primas excessivamente contaminadas. Objetivou-se nesse trabalho avaliar a contaminação microbiológica em laranjas informando a carga microbiológica inicial e indicando o tipo de limpeza a ser utilizado. As análises microbiológicas foram realizadas em laranjas (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck) variedade ‘Hamlin’, colhidas em pomar comercial localizado no município de Gavião Peixoto, SP. Os pontos amostrados foram: controle, a coleta dos frutos foi alternada em fruto na base, no meio e no ápice da árvore, realizada em ziguezague em oito pontos no talhão (0,5 ha), sendo um fruto por ponto; *bags*, que acondicionam os frutos coletados do chão, da árvore e provenientes de derriça; A amostragem foi realizada em triplicata. As amostras foram armazenadas individualmente em um saco plástico e transportadas refrigeradas e livres de lesões até o laboratório para análise microbiológica, na Embrapa Instrumentação, em São Carlos, SP. As amostras compostas foram lavadas em água peptonada 1% estéril. Essa solução foi utilizada para inocular em triplicata placas PetriFilm[®] para contagem de coliformes totais e termotolerantes, leveduras e bolores, e *Staphylococcus aureus*. Para análise de *Salmonella sp.* foi utilizado o kit Tecra[®], utilizando a solução de lavagem como enriquecimento primário. As contagens de bolores, tanto no controle como nas laranjas armazenadas em *bags*, encontraram-se entre 10² e 10³ UFC mL⁻¹. Quanto aos coliformes totais, verificou-se maior contagem nas laranjas coletadas nas *bags*. Nas análises de *Staphylococcus aureus* verificou-se valores de 1,6x10⁻² nas *bags*. Nenhuma das amostras apresentou coliformes termotolerantes. O controle não apresentou nenhum tipo de contaminação por bactérias patogênicas. A presença de *Samonella sp.* foi verificada em uma das três repetições das laranjas coletadas nos *bags*. Os resultados mostram a necessidade de uso de Boas Práticas Agrícolas, garantindo a qualidade do produto inicial, assim como higiene adequada dos equipamentos e durante as coletas, pois elas podem ser uma fonte potencial de contaminação.

Apoio financeiro: Embrapa Instrumentação.

Área: Qualidade de Produtos Agropecuários.