



AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE UM OZONIZADOR DE USO DOMÉSTICO NA SANITIZAÇÃO DE ALFACE AMERICANA (*Lactuca sativa*) COMO UMA ALTERNATIVA PARA SUBSTITUIR SANIFICANTES À BASE DE CLORO

Poliana Fernanda Gonçalves Sunti¹, Naiara Carla Zanferari, Natália Regina Coldebella Ferreira, Nei Fronza, Fabiana Bortolini Foralosso, Andréia Dalla Rosa, Caroline Bosco Strey, Sheila Mello da Silveira²

A busca por uma alimentação mais saudável vem aumentando de forma gradativa nos últimos anos. Os vegetais frescos e minimamente processados apresentam-se como alternativas a essa demanda, pois retêm melhor sua qualidade nutricional e suas características sensoriais, sendo incluídos entre os alimentos mais saudáveis e que oferecem maiores benefícios à saúde. Porém, existe uma questão em relação à segurança e higiene destes alimentos, que é a presença de micro-organismos deteriorantes, bem como aqueles que podem ser causadores de toxinfecções alimentares. Para a remoção destes micro-organismos frequentemente são utilizados produtos químicos à base de cloro, que se sobressai perante os demais sanitizantes, pois em qualquer dos seus diversos compostos, destrói ou inativa parcela significativa dos organismos causadores de enfermidades, sendo que esta ação se dá à temperatura ambiente e em tempo relativamente curto. Entretanto, estudos realizados apontaram que a adição de cloro livre à água pode ocasionar a formação de compostos organoclorados como os trihalometanos (THM), potencialmente carcinogênicos. O ozônio vem se tornando uma aposta das indústrias alimentícias frente à crescente procura por métodos sanitizantes mais satisfatórios, eficientes, ambientalmente aceitáveis e que forneçam produtos com qualidade nutricional e microbiológica. Este trabalho teve como objetivo avaliar e comparar dois métodos de sanitização aplicados em alface americana (*Lactuca sativa*), sendo estes, hipoclorito de sódio (120 ppm) e gás ozônio (0,025 g/L). A alface foi submetida a ambos os tratamentos com um tempo de contato de 15 minutos e, na sequência, foram realizadas análises microbiológicas (contagem total de micro-organismos aeróbios mesófilos e contagem de bolores e leveduras) e análises físico-químicas (determinação de cor, pH, sólidos solúveis totais e acidez titulável total). As amostras foram armazenadas em câmara D.B.O. a 5°C e analisadas nos tempos 0, 2, 4 e 7 dias de armazenamento. Foi realizada a análise de variância (ANOVA) dos dados obtidos e constatou-se que o tratamento com hipoclorito de sódio foi mais efetivo que o tratamento com gás ozônio nas reduções das contagens microbiológicas. Os tratamentos aplicados não apresentaram diferença significativa para os parâmetros físico-químicos analisados.

Palavras-chave: Gás ozônio, sanitificação, hipoclorito de sódio.

¹ Autor para correspondência: poli.sunti@gmail.com

² Orientadora