



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE TOMATES (*SOLANUM LYCOPERSICUM*) HIGIENIZADOS E NÃO HIGIENIZADOS ADQUIRIDOS EM UMA FEIRA LIVRE NO MUNICÍPIO DE ILHÉUS-BA

KARINE ARAÚJO SANTOS; ANNA BEATRIZ SANTOS VIVEIROS; LARA CERQUEIRA
REIS; LEIDIANE COSTA ALMEIRA; RAQUEL LOMES MACIEJEWSKY

Introdução: O tomate (*Solanum lycopersicum*) é uma fruta originária da América do Sul, sendo a cultura mais industrializada. De acordo com a ANVISA, o padrão microbiológico determina a aceitabilidade de um lote, com base na inexistência ou quantidade de microrganismos. A forma de vida microbiana séssil é o biofilme, que forma-se em áreas de processamento e instalações, onde parte deles podem desprender-se e contaminar outras superfícies ou alimentos. **Objetivo:** Avaliar a condição sanitária de tomates obtidos em feiras livres, realizando análise microbiológica de amostras higienizadas e não higienizadas, verificando se há presença de *Escherichia coli*. **Metodologia:** Coletou-se quatro amostras numa feira livre no município de Ilhéus, foram levadas ao laboratório de Microbiologia do Hospital Veterinário da Universidade Estadual de Santa Cruz. Analisou-se segundo a técnica de Número Mais Provável (NMP), usada para a pesquisa de Coliformes. Inicialmente, foi feita a pesagem de 25g de tomate, homogeneização em 225 mL de água peptonada e preparadas diluições sucessivas em tubos de ensaio. Para o Teste Presuntivo, foi transferido 1 mL de cada diluição para tubos de ensaio contendo Caldo Lauril e tubos de Durham invertidos para verificar a fermentação da lactose. No Teste Confirmatório foram realizadas alçadas dos tubos positivos para o caldo EC, seletivo para Coliformes Termotolerantes, especialmente *E. coli*. Os tomates submetidos ao processo de higienização foram lavados em água corrente e imersos em solução de hipoclorito de sódio 2% por 15 minutos. **Resultados:** Das amostras de tomates não higienizados, nenhuma apresentou contaminação superior ao máximo permitido pela legislação (10^3 *E. coli*/g), indicando ser um produto seguro nesse aspecto. Assim como, as amostras higienizadas, que obtiveram resultado negativo para os Coliformes, por não ter sido constatado fermentação lactose no Teste Confirmatório, porém, obtiveram crescimento bacteriano observado pela turvação, mesmo com o emprego da solução com hipoclorito de sódio, que teve sua ação limitada por possível formação de biofilme. **Conclusão:** Apesar da presença de *E. coli* ter sido observada, estava em conformidade com a legislação. A persistência mesmo após a higienização indica a formação de biofilme, destacando a importância de uma higienização adequada das superfícies e alimentos.

Palavras-chave: **MICROBIOLOGIA; BIOFILME; ALIMENTOS; COLIFORMES; CONTAMINAÇÃO**