ADELINO, VR; PEREIRA, EP; LIMA, CEP; FONTENELLE, MR; BRAGA, MB; PILON, L. Qualidade microbiológica de alface cultivada com água de reuso e diferentes coberturas de solo. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 57. Anais... Campinas-SP: ABH. ISBN: 978-65-88904-11-4

Qualidade microbiológica de alface cultivada com água de reuso e diferentes coberturas de solo

Vitória R Adelino ^{1*}; Elano P Pereira ²; Carlos Eduardo P Lima ¹; Mariana R Fontenelle ¹; Marcos B Braga ¹; Lucimeire Pilon ¹

¹Embrapa Hortaliças, CEP: 70351-970, Brasília – DF, Brasil; virochaadelino@gmail.com; marcos.braga@embrapa.br; carlos.pacheco-lima@embrapa.br; mariana.fontenelle@embrapa.br; lucimeire.pilon@embrapa.br; ²Universidade Federal de Lavras – UFLA, CEP: 37200-900, Lavras – MG, Brasil; elanopinheiro00@gmail.com

* Apresentador do trabalho no 57º CBO

RESUMO

A Embrapa, em colaboração com o Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA), desenvolveu o ReAqua, um sistema acessível, fácil de instalar e operar, com baixo consumo de energia, que trata esgoto e reutiliza água para produção de hortaliças em áreas rurais e isoladas. Com o objetivo de investigar a segurança microbiológica do efluente final do ReAqua, foi conduzido um experimento na Embrapa Hortaliças usando a alface (Lactuca sativa L.) tipo crespa como planta modelo. As mudas de alface foram transplantadas em solos 1) nu, 2) sob cobertura plástica preta, 3) sob cobertura plástica dupla face e 4) sob cobertura de palhada de milheto, e irrigadas por gotejamento com água de reuso e água potável como controle. As alfaces foram avaliadas quanto às contagens de coliformes totais, Escherichia coli e Salmonella. Foram homogeneizados 25 g de alface em 225 g de água salina 0,9% e diluídos em série até 10⁻³. Para as análises de coliformes totais e E. coli, 1 mL de cada diluição foi dispensado em placas 3MTM PetrifilmTM EC, que foram incubadas a 35 °C por 24h e 48h. Para Salmonella, foram usadas placas PetrifilmTM Salmonella Express System e incubação a 41,5 °C por 24h para a leitura do teste presuntivo. A contagem de coliformes totais foi baixa em todas as alfaces, variando de 10¹ UFC g⁻¹ a 10³ UFC g⁻¹. Não foram detectadas E. coli e Salmonella em nenhuma das amostras. As alfaces tratadas com água de reuso mostraram-se seguras quanto à contaminação por esses microrganismos.

PALAVRAS-CHAVE: Lactuca sativa L., coliformes totais, Escherichia coli, Salmonella.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA) e à Embrapa pelo financiamento de pesquisa.