



MICROBIOLOGIA DE CEBOLA 'CRIOLA' VERMELHA MINIMAMENTE PROCESSADA ARMAZENADA SOB DIFERENTES TEMPERATURAS

Berno, N.D.^{1,2}; Baldassin, S.^{1,3}; Oliveira, G.S.^{1,4}; Oliveira, J.^{1,2}; Kluge, R.A.^{1,5}

¹ Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz/USP – Departamento de Ciências Biológicas – Av. Pádua Dias, 11 – Caixa Postal 09 – Cep 13418-900 – Piracicaba, SP, Brasil. ² Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos. ³ Graduanda em Ciências dos Alimentos. ⁴ Graduanda em Engenharia Agrônômica. ⁵ Professor Associado. E-mail: natalia.berno@usp.br.

Produtos minimamente processados, como a cebola, devem estar isentos de microrganismos patogênicos. Deve-se ter a preocupação com a segurança alimentar, uma vez que são consumidos, em sua maioria, sem qualquer outro preparo, o que requer um cuidado ainda maior. Assim, o objetivo foi avaliar microbiologicamente a cebola 'Criola' vermelha minimamente processada armazenada em diferentes temperaturas. Cebolas provenientes de Ituporanga-SC foram colhidas e transportadas ao laboratório via carga seca. O processamento mínimo foi feito em ambiente a 10°C e sob condições higiênico-sanitárias adequadas, utilizando dois tipos de cortes: cubos, com 10 mm de aresta; e fatias, com 3-5 mm de espessura. O acondicionamento foi realizado em embalagem de polipropileno (PP), armazenado a 0, 5, 10 e 15°C por 18 dias. Foram realizadas análises de ausência ou presença de *Salmonella* sp, pelo teste rápido "Vidas Up *Salmonella*™", coliformes totais e termotolerantes a 45°C, e microrganismos psicrotróficos aeróbios. Os resultados foram comparados com a legislação RDC nº 12 de 2001, da ANVISA. Independente do tipo de corte e da temperatura utilizada não foi encontrado *Salmonella* em 25 g, como recomenda a legislação. As análises de coliformes termotolerantes a 45°C resultaram em valores <3,0 NMP g⁻¹, durante todo armazenamento, independente do tratamento, ficando abaixo dos índices da legislação. Tanto para coliformes totais como para psicrotróficos, houve crescimento da população ao longo do armazenamento, sendo mais intenso com o aumento da temperatura de armazenamento. Às temperaturas de 10 e 15°C, a cebola alcançou valores acima do recomendado (>10⁵) no dia 6 e 3, respectivamente, independente do corte. Para o armazenamento a 5°C, os valores passaram do indicado a partir do dia 9 e 12, para cortes em cubos e fatias, respectivamente. As cebolas armazenadas a 0°C apresentaram limite acima do recomendado a partir do dia 15 e 18, para cubos e fatias, respectivamente. A temperatura de 0°C mantém por período mais prolongado a segurança microbiológicas das cebolas minimamente processadas.

Agradecimentos: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP)

01 a 04 de maio de 2012 - Centro de Convenções da UNICAMP - Campinas-SP, Brasil