



**EFICIÊNCIA DE SANIFICANTES ALTERNATIVOS EM TOMATE CEREJA  
(*Lycopersicon esculentum* var. *Cerasiforme*) E SUAS INFLUÊNCIAS NA VIDA  
ÚTIL DO PRODUTO**

FREIRE, C.A.<sup>1,2</sup>; GERMANO, J.L.<sup>1,2</sup>; OLIVER, J.C.<sup>1,2</sup>; MONTEIRO, R.T.<sup>1,3</sup>; HIPÓLITO,  
T.M.M.<sup>1,4</sup>; VEIGA S.M.O.M.<sup>1,5</sup>

<sup>1</sup>Laboratório de Microbiologia de Alimentos – Departamento de Alimentos e Medicamentos – Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais; <sup>2</sup>Discente do curso de Farmácia da UNIFAL-MG; <sup>3</sup> Farmacêutico graduado pela UNIFAL-MG; <sup>4</sup> Discente do mestrado em Ciências Farmacêuticas da UNIFAL-MG; <sup>5</sup>Docente do curso de Farmácia da UNIFAL-MG.

O tomate é um dos frutos mais difundidos no mundo, ocupando um lugar de destaque na mesa do consumidor, sendo seu processamento mínimo uma fonte de praticidade e segurança. A escolha do sanificante ideal é extremamente importante, pois este não deve alterar as características sensoriais e físico-químicas do fruto. O hipoclorito de sódio (HONa) é o composto mais utilizado, entretanto, este pode levar a formação de trihalometanos; além disso, muitos micro-organismos vêm apresentando resistência ao composto. Assim, o dicloroisocianurato de sódio (DCIS), o ultrassom e o ozônio surgem como novas alternativas para a higienização de alimentos. Neste estudo, avaliou-se a eficiência do DCIS, ozônio e do ultra-som como sanificantes alternativos para a higienização de tomates tipo cereja. Assim, realizou a contaminação artificial do tomate cereja com a cepa de *E. coli* ATCC 25922 e posteriormente, a sanificação com HONa 100mg/L, DCIS 100mg/L, ozônio 12mg/L e ultra-som 37KHz. O HONa e o DCIS reduziram a *E.coli* em 3 ciclos log, o ozônio e o ultrassom, em 1 ciclo log. Conforme resultados obtidos, escolheu-se o DCIS a 100mg/L para o estudo da vida útil, pois sua ação foi equivalente ao HONa. Nesta etapa, empregou-se o fruto com sua microbiota nativa. Após a sanificação, os frutos foram embalados e estocados a 5°C/15 dias. As análises: contagens de Psicotróficos (PC), Aeróbios Mesófilos (AM), Fungos filamentosos e leveduras (FL), coliformes a 35°C e *E. coli* e pesquisa de *Salmonella* sp foram realizadas nos dias 0, 3, 6, 9, 12 e 15 de armazenamento. Verificou-se uma redução da carga microbiana em relação ao controle, em todos os tempos(T) de análise. No T<sub>0</sub>, observou-se uma redução de 90,27% de AM, 85% de PC e FL; no T<sub>5</sub>, 95,98% de AM, 75,94% de PC e 90,48% FL. Coliformes, *E.coli* e *Salmonella* sp não foram encontrados em nenhuma das amostras. Assim, o DCIS produziu uma redução efetiva da carga microbiana nativa e artificialmente inoculada do fruto, apresentando alto potencial para aplicação em plantas de processamento mínimo.

**Agradecimentos:** Unifal-MG, PIBIC, CNPQ