

PESQUISA DE ESTRUTURAS PARASITÁRIAS NO ALFACE (*Lactuca sativa*) COMERCIALIZADAS NA FEIRA LIVRE DE PICOS.

Ana Elisa Ramos (bolsista do ICV/CNPq),
Ana Carolina Landim Pacheco (Orientadora.Depto de Biologia-UFPI)

INTRODUÇÃO: O consumo de hortaliças é essencial para a saúde por ser uma importante fonte de minerais na alimentação humana. Devido ao seu baixo valor calórico as hortaliças qualificam-se para diversas dietas, o que favorece grandemente o seu consumo de uma maneira geral, constituindo-se em componente imprescindível das saladas dos brasileiros (SANTANA et al., 2006). As hortaliças, em especial, as consumidas cruas, necessitam ser puras e saudáveis (BRASIL, 1978), sendo estas, exigências crescentes da sociedade. No entanto, possibilitam ocorrência de enfermidades intestinais, uma vez que helmintos, protozoários e outros patógenos podem estar presentes nessas verduras. As doenças transmitidas por alimentos são, predominantemente, resultantes do ciclo de contaminação fecal/oral e seu controle deve receber atenção cada vez maior em nosso meio (MARZOCHI & CAVALHEIRO, 1978; TAKAYANAGUI et al., 2001; SANTANA et al., 2006; TAKAYANAGUI et al., 2007).

A infecção alimentar por helmintos e protozoários veiculados pela ingestão de hortaliças consumidas cruas tem aumentado por vários fatores, destacando a expansão do comércio de gêneros alimentícios, o consumo extradomiciliar de refeições rápidas e pré-preparadas e o crescimento populacional desordenado nos grandes centros urbanos (FALAVIGNA et al., 2005). Além da contaminação durante a produção, a presença de parasitas intestinais em hortaliças pode ser consequência do transporte e manuseio desses produtos bem como do ambiente onde esses produtos são comercializados. A feira livre, como ponto de venda de hortaliças, é localizada em ambiente aberto e os alimentos ficam expostos a moscas, baratas, ratos e outros insetos que são capazes de veicular mecanicamente ovos/cistos infectantes (CANTOS et al., 2004).

OBJETIVOS: O objetivo deste trabalho foi avaliar a presença de estruturas parasitárias de alface comercializadas na feira livre do município de Picos - PI.

METODOLOGIA: Foram coletadas 40 amostras de alface de diferentes barracas da feira livre de Picos durante o período de out/2010 e jun/2011. As amostras foram coletadas e acondicionadas individualmente em sacos de polietileno descartáveis e encaminhadas ao laboratório para análise. Para avaliar a presença de estruturas parasitárias as mesmas foram lavadas com 250ml de água destilada e o sedimento obtido, após repouso de 24 horas foram analisados em triplicata, corada com lugol, para a pesquisa de ovos, cistos, trofozoítos ou larvas de helmintos/protozoários.

RESULTADOS e DISCUSSÃO: Neste trabalho todas as amostras analisadas apresentaram algum tipo de estrutura parasitária sendo que a mais frequente foi ovos de *Ascaris lumbricoides* seguido de larva de *Stroglyoides stercoralis* (Tabela 1). Os resultados apresentados são expressivos uma vez que foram pesquisadas várias das barracas da principal feira livre de Picos e o exame parasitológico de verduras evidenciou contaminação por vários enteroparasitas patogênicos ao homem. As infecções por helmintos e enteroprotzoários

estão entre as mais freqüentes doenças do mundo, podendo, além de afetar o equilíbrio nutricional do homem, causar também complicações significativas, como obstrução intestinal, prolapso retal, formação de abscessos, entre outros. A escolha da alface, entre outras hortaliças, foi motivada pela grande difusão de seu consumo sob a forma crua, pela facilidade de produção e possibilidade de contaminação por água de irrigação inadequada (OLIVEIRA et al.,2001).

O controle parasitológico de hortaliças é um grande desafio, particularmente quando verifica-se a inclusão cada vez maior de hortaliças na dieta da população mundial, a globalização na distribuição de alimentos, a expansão nos serviços de alimentos comercializados e o surgimento de novos métodos de produção de alimentos em larga escala sem a devida apropriação de conhecimento científico e tecnológico para o diagnóstico de contaminantes pelos órgãos responsáveis pela vigilância epidemiológica. Ainda, fatores envolvidos na disseminação de parasitoses propiciam o aparecimento de novos agentes infecciosos ou a reemergência de agentes resistentes a medicamentos.(FALAVIGNA et al., 2005).

CONCLUSÕES: Considerando a elevada freqüência de contaminação e o potencial risco de doenças veiculadas pelos alimentos, sugerimos o fortalecimento do sistema de vigilância sanitária para fiscalização de alimentos oferecidos à população, incluindo legislação adequada Sugerimos que este tipo de investigação e,de fiscalização seja implantado com a criação do certificado de vistoria sanitária, assegurando melhor qualidade dos alimentos oferecidos à população e contribuindo,decisivamente, para controle das graves moléstias por eles transmitidas.

São também relevantes as ações educativas sobre os preceitos básicos de higiene pessoal aos produtores e manipuladores de alimentos e, para a população em geral, orientação sobre a importância da lavagem cuidadosa e desinfecção das hortaliças antes do consumo.

Tabela 1- Parasitas e helmintos encontrados em 40 amostras de alface coletadas na feira livre de Picos- PI.

PARASITO	Nº de AMOSTRAS*	FREQÜÊNCIA
<i>Ascaris lumbricoides</i> (ovo)	38 AMOSTRAS	95%
<i>Ancilostomatidae</i> (ovo)	27 AMOSTRAS	67,5%
<i>Ancilostomatidae</i> (larva)	13 AMOSTRAS	32,5%
<i>Balantidium coli</i> (trofozoíto)	31 AMOSTRAS	77,5%
<i>Cryptosporidium</i> (oocisto)	4 AMOSTRAS	10%
<i>Entamoeba coli</i> (trofozoíto)	3 AMOSTRAS	7,5%
<i>Enterobios vermiculares</i> (ovo)	21 AMOSTRAS	52,5%
<i>Enterobios vermiculares</i> (larva)	18 AMOSTRAS	45%
<i>Fascíocola hepática</i> (ovo)	17 AMOSTRAS	42,5%
<i>Giardia lamblia</i> (cisto)	8 AMOSTRAS	20%
<i>Strongyloides Stercoralis</i> (larva)	37 AMOSTRAS	92,5%
<i>Taenia saginata</i> (ovo)	4 AMOSTRAS	10%
<i>Tricuris trichuria</i> (ovo)	3 AMOSTRAS	7,5%

*(Corresponde as 40 amostras examinadas)

Palavras-chave: Feira livre. Alface. Enteroparasitoses.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Resolução nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Ministério da Saúde. Secretária Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre padrões microbiológicos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília (DF), 10 jan. 2001. Seção I, p. 48.
2. CANTOS, G.A.; SOARES, B.; MALISKA, C.; GICK, D. **Estruturas Parasitárias Encontradas em Hortaliças Comercializadas em Florianópolis**, Santa Catarina Newslab – edição 66 – 2004
3. FALAVIGNA, L.M.; FREITAS, C.B.R.; MELO, G.C., NISHI, L., ARAÚJO S.M.; FALAVIGNA-GUILHERME, A.L. **Qualidade de hortaliças comercializadas no noroeste do Paraná**, Brasil. Parasitologia Latinoamericana 60: 144 - 149, 2005
4. MARZOCHI, M.C.A.; CAVALHEIRO, J.R. **Estudo dos fatores envolvidos na disseminação dos enteroparasitas**, Revista do Instituto de Medicina Tropical de São Paulo, São Paulo, v.20, p.31-35, 1978.
5. OLIVEIRA S M, MILMAN M H S A, et al. **Deteção de formas transmissíveis de enteroparasitas na água e nas hortaliças consumidas em comunidades escolares de Sorocaba**, São Paulo, Brasil. Rev Soc Bras Med Trop 2001; 34: 479-82.
6. SANTANA, L.R.R.; CARVALHO R.D.S.; LEITE, C.C., ALCÂNTARA, L.M.; OLIVEIRA, T.W.S.; RODRIGUES, B.M. **Qualidade física, microbiológica e parasitológica de Alfaces (*Lactuca sativa*) de diferentes sistemas de cultivo**. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 26(2): 264-269, abr.-jun. 2006.
7. TAKAYANAGUI, O.M.; OLIVEIRA, C.D.; BERGAMINI, A.M.N.; CAPUANO, D.M.; OKINO, M.H.T.; FEBRÔNIO, L.H.P.; SILVA, A.A.M.C.C.; OLIVEIRA, M.A.; RIBEIRO, E.G.A., TAKAYANAGUI, A.M.M. **Fiscalização de verduras comercializadas no município de Ribeirão Preto, São Paulo**. Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical, v. 34, p. 37-41, 2001.
8. TAKAYANAGUI, O. M. OLIVEIRA, C.D.; BERGAMINI, A.M.N.; CAPUANO, D.M.; OKINO, M.H.T.; FEBRÔNIO, L.H.P.; SILVA, A.A.M.C.C.; OLIVEIRA, M.A.; RIBEIRO, E.G.A., TAKAYANAGUI, A.M.M.. **Avaliação da contaminação de hortas produtoras de verduras após a implantação do sistema de fiscalização em Ribeirão Preto, SP**. Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical. Vol.40, Nº 2 (2007), pp. 239-241.