

Avaliação parasitológica de alfaces (*Lactuca sativa*) comercializadas em supermercados na cidade de Muriaé, Minas Gerais.

Gabriela Maria Rigueite Ribeiro¹, Victor Hugo Ferraz da Silva², Leonardo Luiz de Freitas², Kamilla Pereira Fazolo², Wesley Vieira Moraes¹, Fernanda Mara Fernandes³.

1. Graduandos em Farmácia pela Faculdade de Minas - FAMINAS, Muriaé-MG; *gaby_rigueite@hotmail.com

2. Graduandos em Biomedicina pela Faculdade de Minas - FAMINAS, Muriaé-MG.

3. Mestre em Ciências Agrárias pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), MG. Professora na Faculdade de Minas (FAMINAS), Muriaé, MG.

Palavras Chave: *hortaliças, parasitoses, segurança alimentar.*

Introdução

Os vegetais são recomendados por médicos e nutricionistas como parte indispensável de uma alimentação saudável, em virtude do conteúdo de vitaminas, sais minerais e fibras alimentares. Este aspecto favorece seu consumo na forma crua, porém, quando contaminadas, são responsáveis pela transmissão de doenças infecciosas, principalmente se ingeridas mal lavadas [1]. O presente estudo teve como objetivo avaliar a contaminação por enteroparasitas em amostras de alfaces comercializadas em supermercados no município de Muriaé-MG.

Resultados e Discussão

Foram utilizados pés de alfaces inteiros adquiridos aleatoriamente, por meio de compra, uma vez que se encontravam a disposição do consumidor. As amostras foram lavadas com lauril sulfato de sódio (1%), e o produto da lavagem utilizado para análise parasitológica, pelo método de Hoffman, Pons e Janer (HPJ) e método de Faust [2]. Verificou-se que das 30 amostras analisadas, 12 (40%) apresentaram-se contaminadas por algum tipo de parasita e 18 (60%) mostraram-se negativas. Nas amostras contaminadas foram identificadas larvas de *Strongyloides stercoralis* (66.67%), *Taenia* sp. (16.67%), cistos de *Entamoeba histolytica* (8.33%), cistos de *Entamoeba coli* (8.33%). A ingestão de hortaliças cruas pode permitir a transmissão oral por parasitas intestinais e diversas pesquisas no Brasil relatam altos índices de contaminação [3]. Em um estudo realizado por Freitas et al., (2004), os principais parasitas encontrados em supermercados foram: *Ascaris* spp 54,7%, *Toxocara* spp 2,4%, *Strongyloides* spp 4,8%, *Entamoeba* spp 35,7% e *Taenia* spp 2,4% [4]. Rocha (2008), evidenciou a presença de vários parasitos, sendo que em 88.8% das amostras coletadas em supermercados foram encontradas larvas de *Strongyloides* sp [5]. A elevada presença de larvas de *Strongyloides* sp. aponta para as péssimas condições higiênico-sanitárias na irrigação das alfaces comercializadas, indicando a necessidade de atuação mais intensa do sistema de vigilância sanitária para a melhoria da qualidade desses produtos. Dias (2014), observou o predomínio de cistos de *Entamoeba* sp., além de um número significativo de larvas de *Strongyloides* sp [6]. De acordo com Santos (2007), em diversos momentos as hortaliças estão sujeitas a contaminar-se por formas enteroparasitárias, desde o plantio até o consumo. Sendo assim, as mesmas são consideradas como veículos de estruturas enteroparasitárias infectantes ao homem como cistos de protozoários, ovos e larvas de helmintos [7].

Conclusões

A partir dos dados obtidos pelo presente estudo pode-se concluir que as amostras de alfaces comercializadas nos supermercados de Muriaé, Minas Gerais, podem veicular parasitas e que, quando não devidamente higienizadas e consumidas cruas, têm papel fundamental na disseminação de enteroparasitoses. Diante disso, é necessário haver controle sanitário das águas utilizadas para irrigação, implantação de programas de educação sanitária para os horticultores e para a população com o objetivo de melhorar a qualidade higiênico-sanitária das hortaliças. É também de extrema importância a adoção de boas práticas no processo de higienização do alimento pelos consumidores, para a garantia da qualidade e segurança do produto, reduzindo assim os riscos de contaminação.

Agradecimentos

À FAMINAS pela realização do trabalho.

[1] FERRO, J. J. B.; CRUZ, J. M. C.; BARCELOS, I. S. C. Avaliação parasitológica de alfaces (*Lactuca sativa*) comercializadas no município de tangará da serra, Mato Grosso, Brasil. **Rev. Patologia Tropical**. v. 41, jan-mar. 2012.

[2] BORGES, D. O. Da S.; OLIVEIRA, C. G. A. Avaliação parasitológica de alfaces (*Lactuca sativa*) hidropônicas comercializadas nos municípios de Bom Jesus do Itabapoana e Itaperuna/RJ. **Rev. Laes&Haes**. ed. 000. 2011.

[3] ESTEVES, F. A. M.; FIGUEIROA, E. O. Detecção de enteroparasitas em hortaliças comercializadas em feiras livres do município de Caruaru (PE). **Rev. Baiana de Saúde Pública**. v. 33, n. 2. 2009.

[4] FREITAS, A. A.; et al. Avaliação parasitológica de alfaces (*Lactuca sativa*) comercializadas em feiras livres e supermercados do município de Campo Mourão, Estado do Paraná. **Acta Scientiarum. Biological Science**, Maringá. v. 26. 2004.

[5] ROCHA, A.; MENDES, R. A.; BARBOSA, C. S. *Strongyloides* spp e outros parasitos encontrados em alfaces (*Lactuca sativa*) comercializados na cidade do Recife, PE. **Rev. de Patologia Tropical**, v. 37 (2), maio/jun. p. 151-160, 2008.

[6] DIAS, B. C. O.; GRAZZINELLI, S. E. P. Verificação e identificação de formas parasitárias em culturas de alface (*Lactuca sativa*) na estância turística de São Roque, São Paulo. **Rev. eletrônica acadêmica IFSP – Campus São Roque**, v.1, n.3. p.27-34, jan. 2014.

[7] SANTOS, G. L. D.; PEIXOTO, M. S. R. M. Detecção de enteroparasitas em amostras de alfaces (*Lactuca sativa*) comercializadas em Campina Grande, PB. **NewsLab**. ed. 80. P. 142-150, 2007.