

CONTAMINAÇÃO POR ENTEROPASITAS EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS EM SUPERMERCADOS DA CIDADE DE MARÍLIA-SP.

TanaKa AY¹, Marinelli PS¹, Mendonça CCTN¹, Pereira TD¹, Silva GP¹
Faculdade de Tecnologia em Alimentos – FATEC/Marília-SP¹, e-mail:
aliceretana@ig.com.br

Protozoários e helmintos são parasitas que assumem papel relevante pelos elevados coeficientes de prevalência e pelas implicações sociais que originam. Com base nestes aspectos, este trabalho teve como objetivo a avaliação da contaminação parasitológica em alfaces, variedade cressa, agrião e repolho proveniente de três supermercados da cidade de Marília-SP. As amostras foram coletadas aleatoriamente, em sacos plásticos descartáveis de primeiro uso, e encaminhadas para o Laboratório da FATEC de Marília. As análises parasitológicas foram realizadas empregando procedimentos que visam à concentração de ovos e larvas nas amostras, através de técnicas de sedimentação e ultracentrifugação, para cistos e protozoários. De dezesseis amostras analisadas (sete maços de alface, cinco de agrião e quatro de repolho) provenientes de supermercados foram encontrados os seguintes resultados: em alfaces, agrião e repolho *Entamoeba coli*, 87,5%, 100% e 50%; ovos de *Ancilostomídeos* 14,3%, 60% e 0,0%; *Áscaris lumbricóidis* 28,5%, 25% e 0,0%; ovos de *Heminolepis nana* 57,2%, 20% e 25% cistos de *Giardia lamblia* 71,4%, 60,0% e 25%; ovos de *Trichiurus trichiura* 14,3% e larvas de *Ancilostomídeos* e *Strongilóides stercoralis* 28,6%, 40,0% e 25,0%. A ocorrência de cistos de *Entamoeba coli* e *Giardia lamblia* em alfaces e agriões podem estar relacionadas por uma maior adesividade às folhas decorrentes da morfologia de sua constituição. Os parasitos encontrados nas hortaliças comercializadas na cidade de Marília, não diferiam substancialmente de outros descritos na literatura. Contudo, é de salientar que as fontes de contaminação de hortaliças são amplas, portanto a boa higiene é medida protetora fundamental contra doenças de origem alimentar, e o indivíduo que fornece, prepara e serve o alimento deve construir barreiras sanitárias eficientes. Assim, conclui-se que as verduras comercializadas na cidade de Marília têm destaque na transmissão das enteroparasitoses, havendo necessidade de medidas profiláticas no sentido de melhorar a qualidade higiênica destas hortaliças.