

PESQUISA DE PARASITOS EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NO
MUNICÍPIO DE PELOTAS, RIO GRANDE DO SUL, BRASIL.

**ANDRÉIA SAGGIN NAGEL¹; LIDIANE ANTUNES¹; JULIANA NUNES
VIEIRA¹; GRACIALDA FERREIRA DE FERREIRA¹; MARCOS MARREIRO
VILLELA²**

¹UFPel – Universidade Federal de Pelotas, PPG-Parasitologia – deiasaggin@yahoo.com.br

²Universidade Federal de Pelotas, Instituto de Biologia, DEMP-marcosmvillela@bol.com.br

As hortaliças, especialmente as ingeridas cruas, têm importância para a saúde pública, pois são amplamente consumidas pela população, e podem conter diferentes formas evolutivas de parasitos, servindo como via de transmissão dos mesmos. No Brasil, as enteroparasitoses assumem papel relevante pelos elevados coeficientes de prevalência e pelas implicações clínicas e sociais que originam, estando usualmente relacionadas com o baixo nível sócio-econômico da população. Sendo assim, o presente trabalho teve como objetivo pesquisar qualitativamente e quantitativamente a presença de diferentes formas de parasitos em amostras de alface (*Lactuca sativa*), rúcula (*Eruca sativa*) e agrião (*Nasturtium officinale*), provenientes de supermercados, feiras livres e fruteiras da cidade de Pelotas-RS. Foram analisadas 50 amostras de alface, 26 de rúcula e 24 de agrião, totalizando 100 amostras. Após a identificação das amostras, cada hortaliça foi desfolhada individualmente em recipientes plásticos e lavadas com 1000 ml de água destilada. Esta água foi transferida para cálices de fundo cônico e deixada em repouso por quatro horas. Posteriormente foram realizadas as técnicas de HPJ, Faust e Dicromato de sódio e a leitura foi procedida, preparando-se uma lâmina de cada técnica com posterior visualização em microscópio óptico. A prevalência geral de verduras com parasitos foi de 29%. A hortaliça que apresentou maior prevalência de organismos parasitários foi a rúcula (11/26 amostras), seguida do agrião (6/24 amostras) e da alface (12/50 amostras). As formas parasitárias encontradas foram: cistos de *Eimeria* spp., *Endolimax nana*, *Entamoeba coli*, *Giardia lamblia*, ovos de *Ascaris* spp., *Toxocara* spp., e larvas de ancilostomídeos. Assim, percebe-se a necessidade de medidas educativas e de controle da contaminação ambiental para melhoria da qualidade higiênica destes alimentos. Estuda-se a feitura de um manual com informações sobre as principais parasitoses intestinais da região para distribuição gratuita entre os comerciantes de hortaliças e nos locais em que as mesmas são vendidas.

Palavras-chave: enteroparasitos, protozoários, helmintos, verduras.