Verificação de parasitas intestinais em Eruca sativa no município de Uberlândia – MG

Autor(res)

Witter Duarte Guerra
Maria Clara Santos Souza
Juliana Vieira De Paiva

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE UBERLÂNDIA

Introdução

A rúcula (Eruca vesicaria ou Eruca sativa), pertencente ao gênero Eruca e à família Brassicaceae, destaca-se no agronegócio por ser uma hortaliça folhosa de baixo custo e ciclo fenológico curto. Sua cultura é caracterizada por um crescimento acelerado, atingindo, em média, até 20 cm de altura de área foliar. No Brasil, o consumo de rúcula tem apresentado um aumento significativo, impulsionado não apenas pelo seu sabor picante característico, mas também pelo seu reconhecido potencial nutracêutico e pelos diversos benefícios que oferece à saúde humana (Yang et al., 2021). Apesar de sua popularidade e valor nutricional, a forma como é cultivada, colhida e comercializada pode expô-la a riscos sanitários.

Objetivo

Diante desse contexto, este estudo tem como objetivo geral verificar a contaminação por parasitas em amostras de rúcula processada (maços prontos para consumo ou embaladas) adquiridas em diferentes pontos de venda, como supermercados, hortaliças e feiras.

Material e Métodos

O estudo de verificação de contaminação parasitária em rúcula foi conduzido no município de Uberlândia, Minas Gerais, região caracterizada pelo clima tropical úmido. A coleta das amostras de rúcula foi realizada em nove diferentes pontos de venda da cidade, sendo três supermercados, três hortifrútis e três feiras livres. As amostras, ainda em seus invólucros originais, foram manuseadas com o máximo cuidado, acondicionadas individualmente em sacos plásticos estéreis, devidamente identificadas, e imediatamente encaminhadas aos Laboratórios de Microbiologia e Parasitologia da Faculdade Anhanguera – Campus Vinhedos em Uberlândia - MG, onde foram processadas. Para a detecção de parasitas, foi empregada a técnica de sedimentação a partir da água de lavagem das folhas, conforme a metodologia descrita por Silva e Contijo (2012). O processo iniciou-se com a lavagem folha por folha de cada amostra em um saco plástico estéril, ao qual foram adicionados 250 mL de água destilada. Após agitação manual das folhas por 60 segundos, o líquido resultante foi transferido para um cálice para ser submetido à sedimentação espontânea durante 24 horas. Após o período de repouso e decantação, uma alíquota do sedimento do fundo do cálice foi coletada e transferida para uma lâmina de vidro. Para facilitar a visualização e

identificação das estruturas, foi adicionada uma gota da solução de Lugol antes da colocação da lamínula. Por fim, o material foi examinado diretamente em microscópio óptico para a verificação e identificação de cistos, ovos e larvas de parasitas.

Resultados e Discussão

Para a realização da análise, foram coletadas nove amostras distintas de rúcula na cidade de Uberlândia, MG, distribuídas igualmente conforme o local de aquisição: três em feiras livres, três em hortifrútis e três em supermercados. As amostras foram codificadas da seguinte forma feiras (F1, F2 e F3), hortifrútis: (H1, H2 e H3) e Supermercados (S1, S2 e S3). Para o exame parasitológico, cada uma das nove amostras gerou três lâminas, totalizando 27 lâminas analisadas. Uma alíquota da água decantada foi utilizada para a preparação de cada lâmina.A análise microscópica das 27 lâminas permitiu a identificação de três cistos de Giardia lamblia no total. As ocorrências foram distribuídas da seguinte forma entre as amostras positivas F2: 01, H1: 01, H2:01. As demais amostras (F1, F3, H3, S1, S2 e S3) não apresentaram estruturas parasitárias.

Conclusão

A análise das nove amostras de Eruca sativa confirmou a presença de cistos de Giardia lamblia em parte do material coletado. Este achado é significativo, pois a detecção de G. lamblia, que é um protozoário patogênico causador da giardíase em humanos e indica um alto risco de contaminação para os consumidores. Os resultados obtidos nesta pesquisa confirmam que o consumo de rúcula, particularmente aquela proveniente de feiras e hortifrútis (F2, H1 e H2), sem a devida e rigorosa higienização, representa uma via potencial para a transmissão de parasitas, consequentemente, um risco à saúde pública.

Referências

GUERRA, W. D. et al. Investigação e frequência de parasitos em Brassica oleracea No Município De Itumbiara-Go XVII Simposio De Pesquisa, Tecnlogia E Inovação, Itumbiara, v. 7, n. 15, p. 152, 2016.

SILVA, M.G; GONTIJO, E.E.L. Avaliação parasitológica de alfaces (Lactuca sativa) comercializadas em supermercados e feiras livres de município de Gurupi, Tocantins.

YANG, T. et al. Fotossíntese, produção de biomassa, qualidade nutricional e propriedades fitoquímicas relacionadas ao sabor da rúcula cultivada em hidroponia (Eruca sativa Mill.) 'Standard' sob diferentes condutividades elétricas da solução nutricional. Agronomy, v. 11, n. 3, p. 493–505, 2021.