

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E PARASITÁRIA DE HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE MARAGOGIPE-BA

Lucas Mato Grosso Seixas¹; Lara Cristine da Silva Vieira²; Cassia Vargas Lordelo³

¹Graduando do curso de Bacharelado em Farmácia (FAMAM), seixas_lucas@hotmail.com; ²Mestre em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente (FAMAM), FAMAM, laracristinevieira@gmail.com; ³Mestre em farmácia (UFBA), FAMAM, caulordelo@hotmail.com

O clima tropical do Brasil, as condições socioeconômicas e os hábitos de higiene da população, assim como a prática da plantação e cultivo de hortaliças, favorecem a disseminação de microrganismos e enteroparasitas. A ingestão de alimentos contaminados proporciona infecções e doenças diarreicas que são caracterizadas como um problema de saúde pública, presente em todo o mundo. Na legislação brasileira não há uma norma específica quanto ao controle de microrganismos nas hortaliças, assim como dos estabelecimentos que as comercializam, o que acarreta na venda de maneira desordenada e sem controle microbiológico e parasitário dos alimentos, facilitando, de forma indireta, a contaminação e desenvolvimento de doenças. Logo, o objetivo do trabalho é avaliar os parâmetros microbiológicos e parasitários das hortaliças comercializadas em estabelecimentos formais e não formais do município de Maragogipe-BA, tendo como objetivos específicos identificar a presença de coliformes totais e termo tolerantes, quantificar as bactérias heterotróficas, identificar helmintos e protozoários presentes nas amostras, comparar os níveis de contaminação entre estabelecimentos formais e informais e realizar ações educativas para conscientização da população. O trabalho trata-se de uma pesquisa de natureza aplicada de abordagem exploratória descritiva e desenvolvimento longitudinal prospectivo. Serão coletadas 10 amostras de hortaliça em sacos esterilizados, sendo 6 em estabelecimentos informais (feiras livres) e 4 em estabelecimentos formais (supermercados). As amostras serão processadas no FAMAMLAB, onde será adicionado 500 ml de água esterilizada em cada saco. Uma pequena alíquota será retirada para testes microbiológicos através do método de espalhamento em placa e do substrato cromogênico COLItest® para pesquisa de bactérias heterotróficas e coliformes (totais e termotolerantes), respectivamente. Para análise parasitológica será realizado o método de sedimentação espontânea, analisando o sedimento no microscópio, após 48 horas, afim de identificar ovos e cistos. O método de Baermann também será realizado, onde as amostras serão adicionadas na peneira em contato com um recipiente, contendo 250 ml de água aquecida, afim de detectar larvas de possíveis parasitas. Folders informativos serão criados contendo, de forma simplificada, informações importantes para comerciantes e consumidores acerca de cuidados necessários durante plantio, colheita, armazenamento, venda e consumo das hortaliças, contribuindo de forma positiva e minimizando os riscos de contaminação pela ingestão das mesmas. Dessa forma o presente trabalho demonstra sua importância, onde trará informações importantíssimas quanto ao consumo improprio de hortaliças e os possíveis efeitos pós contaminação, conscientizando a população afim de minimizar esses riscos.



RECÔNCAVO: DIVERSIDADE, CULTURA E AVANÇOS TECNOLÓGICOS

Palavras-chave: Contaminação em hortaliças. Bactérias. Enteroparasitas.