

## **Frequência de enteroparasitos em hortaliças comercializadas no município de Conceição da Barra, Espírito Santo, Brasil**

**Aiwny C. J. Antonino; Marco Antônio A. de Souza.**

Universidade Federal do Espírito Santo, Caixa Postal 29932-540, Campus São Mateus, ES.

Hortaliças frescas são muito utilizadas na dieta da maioria da população mundial em virtude de seus atributos nutricionais e preparo simples. Entretanto, seu consumo está relacionado a surtos de parasitoses por helmintos e protozoários, devido a contaminação por água com dejetos fecais ou pela má higienização de manipuladores infectados. O objetivo deste trabalho foi monitorar a frequência de enteroparasitos em amostras de alface (*Lactuca sativa*) e salsa (*Petroselinum sativum*), comercializadas em estabelecimentos comerciais do município de Conceição da Barra, Espírito Santo, Brasil. Entre setembro de 2015 e abril de 2016 foram analisadas 16 amostras de alface e 16 de salsa, pelo método de sedimentação espontânea modificado. Após lavagem por enxaguadura e desfolhamento, o material obtido foi filtrado em gaze cirúrgica dobrada em quatro e deixado em repouso por 24 horas, sendo centrifugado ao término deste período e coletado em tubos de ensaio. O produto obtido foi depositado em lâminas de vidro e corado com lugol. A identificação dos parasitos foi realizada por microscopia de luz, sendo analisadas, no mínimo duas, lâminas de cada tubo de ensaio. Observou-se que todas as amostras possuíam pelo menos uma forma parasitária. Cistos do comensal *Entamoeba coli* foram encontrados em 75% das amostras; *E. histolytica/E. dispar* em 59,4%; larvas e ovos de Ancilostomídeos (59,4%); *Balantidium coli* (28,12%); *Ascaris* sp. (25%); ovos de *Toxocara* sp. (6,25%); *Taenia* sp. (6,25%); ovos de *Dipylidium* sp. foram encontradas em 3,1% das amostras. Os resultados indicam elevado grau de contaminação das hortaliças, provavelmente relacionado à precariedade nos processos de produção, transporte e manipulação, tornando-se necessária a adoção de medidas que garantam a melhor qualidade dos alimentos e, conseqüentemente, maior saúde da população.

**Palavras-chave:** Contaminação, Enteroparasitos, Verduras.

**Apoio:** CNPq e Universidade Federal do Espírito Santo.