



## OCORRÊNCIA PARASITÁRIA EM AMOSTRAS DE COENTRO COMERCIALIZADAS EM OITO PONTOS COMERCIAIS DE MACEIÓ- AL

Andrielly Araújo Santos da Silva<sup>1</sup>, e-mail: [andriellyaraujo95@hotmail.com](mailto:andriellyaraujo95@hotmail.com)

Bruna Lísia Pereira Soares<sup>1</sup>, e-mail: [lisiabrunabiomed@gmail.com](mailto:lisiabrunabiomed@gmail.com)

Isi Thainá Alves dos Santos<sup>1</sup>, e-mail: [isaah.thayna@gmail.com](mailto:isaah.thayna@gmail.com)

Isabella Carvalho Alves<sup>1</sup>, e-mail: [isabella\\_c\\_a@hotmail.com](mailto:isabella_c_a@hotmail.com)

Victor Augusto Gomes de Farias<sup>1</sup>, e-mail: [augustovictor@outlook.com](mailto:augustovictor@outlook.com)

Cristhiano Sibaldo de Almeida<sup>1</sup>, e-mail: [cristhianosibaldo@hotmail.com](mailto:cristhianosibaldo@hotmail.com)

Centro Universitário Tiradentes<sup>1</sup>/Biomedicina/Maceió, AL.  
Campos Amélia Maria Uchôa, 57080-110, Maceió, Alagoas, Brasil.

### 2.13.00.00-3 - Parasitologia 2.13.02.00-6 – Helmintologia de Parasitos

**RESUMO INTRODUÇÃO:** O consumo de hortaliças *in natura* vem aumentando com a procura cada vez maior por hábitos alimentares saudáveis regadas a um índice calórico baixo, elevando a possibilidade de transmissão das parasitoses. As hortaliças podem ser produzidas de modo tradicional ou também pode ser cultivada por meio de métodos agrícolas denominados orgânicos. Os adubos são produzidos utilizando as fezes de animais que contêm: bactérias, helmintos ou protozoários. Além da adubação, outros fatores podem contribuir para a contaminação desta hortaliça, como a água de irrigação que pode ser importante veiculadora de formas evolutivas infectantes de enteroparasitos para a hortaliça. As infecções pelos parasitos ocorrem devido ausência de medidas profiláticas na higiene pessoal e alimentar. **OBJETIVOS:** O presente estudo teve por objetivo analisar a ocorrência de parasitos intestinais em amostras de coentro comercializadas na cidade de Maceió- AL. **METODOLOGIA:** Foram realizadas coletas de amostras de coentro (*Coriandrum sativum* L) em oito estabelecimentos comerciais, no período de setembro a outubro de 2018, totalizando 8 amostras. As folhas de coentro foram lavadas com água destilada, o líquido resultante da lavagem foi submetido à sedimentação espontânea pelo método de Hoffman, Pons e Janer (HPJ) por aproximadamente 16 horas, o sedimento foi analisado em triplicata. **RESULTADOS:** Observou-se que as amostras de todos os pontos comerciais estudados apresentaram positividade para algum tipo forma parasitária. Os parasitos detectados foram larvas *Strongyloides Stercolaris* (100%), protozoários *Balantidium coli* (75%), ovos *Ancilostomídeos* (62,5%), cistos *Entamoeba histolytica* (37,5%), *Entamoeba coli* (25%) e *Giardia Lamblia* (12,5%). **CONCLUSÕES:** Estes resultados demonstram que é necessário a implantação de medidas higiênico-sanitárias nas fases dos processos de fabricação e distribuição da hortaliça coentro, como também é necessário que o próprio consumidor faça uma profilaxia utilizando um agente descontaminante com intuito de evitar uma futura contaminação por enteroparasitos.



**Palavras-Chaves:** helmintos, hortaliça, protozoário

**ABSTRACT INTRODUCTION:** The consumption of vegetables in natura is increasing with the increasing demand for healthy eating habits irrigated with a low caloric index, increasing the possibility of transmission of parasitoses. Vegetables can be produced in a traditional way or can also be grown using organic farming methods. Fertilizers are produced using animal feces that contain: bacteria, helminths or protozoa. In addition to fertilization, other factors may contribute to the contamination of this vegetable, such as irrigation water, which may be an important carrier of infective evolutionary forms of enteroparasites for vegetables. Infections by parasites occur due to the absence of prophylactic measures in personal and food hygiene.

**OBJECTIVES:** The present study aimed to analyze the occurrence of intestinal parasites in samples of coriander commercialized in the city of Maceió-AL.

**METHODS:** Samples of coriander (*Coriandrum sativum* L) were collected in eight commercial establishments from September to October 2018, totaling 8 samples. The coriander leaves were washed with distilled water, the washing liquid was spontaneously sedimented by the method of Hoffman, Pons and Janer (HPJ) for approximately 16 hours, the pellet was analyzed in triplicate.

**RESULTS:** It was observed that the samples from all commercial sites studied were positive for some type of parasite. The parasites detected were *Strongyloides Stercolaris* (100%), Protozoan *Balantidium coli* (75%), *Ancylostomidae* eggs (62.5%), *Entamoeba histolytica* (37.5%), *Entamoeba coli* (25%) and *Giardia Lamblia* , 5%). **CONCLUSIONS:** These results demonstrate that it is necessary to implement hygienic-sanitary measures in the phases of the manufacturing and distribution processes of the coriander vegetable, but it is also necessary that the consumer himself prophylaxis using a decontaminating agent in order to avoid future contamination by enteroparasites.

**Keywords:** helminths, vegetable, protozoan



## REFERÊNCIAS/ REFERENCES

ALVES, Ailla da Silva; CUNHA NETO, Adelino da; ROSSIGNOLI, Paulo Afonso. Parasitos em alface-crespa (*lactuca sativa* L.) De plantio convencional, comercializada em supermercados de Cuiabá, Mato grosso, Brasil. **Rev. patol. trop**, p. 217-229, 2013.

NEVES, D. P.; FILIPPIS, T. **Parasitologia Básica**. 3ª ed São Paulo: Editora Atheneu, 2014.

NOMURA, Priscila Ruzzon et al. Estudo da incidência de parasitas intestinais em verduras comercializadas em feira livre e supermercado de Londrina. **Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 36, n. 1Supl, p. 209-214, 2015.