

## ANÁLISE PARASITÁRIA EM FOLHAS DE ALFACES (*Lactuca sativa*) COMERCIALIZADAS EM BELÉM DO PARÁ

<sup>1</sup>Gustavo Henrique Rodrigues Vale de Macedo; <sup>2</sup>Aislanna Suellen Soares Lisboa;  
<sup>2</sup>Brenda Letícia Araujo Motta; <sup>2</sup>Danilo de Araújo Moraes; <sup>2</sup>Stephanie Nunes de Souza;  
<sup>3</sup>Débora Carolina Pinto de Souza.

<sup>1</sup>Graduando em Farmácia pela Faculdade Pitágoras São Luís. <sup>2</sup>Graduando em Biomedicina pela Universidade Ceuma São Luís. <sup>3</sup>Biomédica. MBA em Gestão e Auditoria em Sistemas de Saúde/IPOG, docente do curso de Biomedicina da Universidade Ceuma São Luís.

A alface (*Lactuca sativa*) é a hortaliça folhosa mais comercializada no Brasil. É essencial para a saúde por ser uma importante fonte de minerais na alimentação humana, e possuem também uma grande importância para a saúde pública, pois são amplamente consumidas pela população, porém, servem como um dos principais veículos de transmissão de enfermidades intestinais por serem consumidas *in natura*. O presente estudo tem como objetivo indicar possíveis estruturas parasitárias presentes em folhas de alface (*Lactuca sativa*) comercializadas em feiras-livres e supermercados em Belém/PA. Foram analisadas no total 16 molhos de alfaces, onde 10 foram de cultivo tradicional e 6 de cultivo hidropônico, sendo 8 amostras provenientes de feiras livres e 8 de supermercados de Belém/PA, no mês de outubro de 2017. Em laboratório, fez-se primeiramente a lavagem das amostras. Em seguida, foram friccionadas individualmente e depois coletivamente com 500mL de água destilada em um Becker de 1000mL. Após a lavagem, a água foi filtrada com filtro de gaze para um cálice cônico de 500mL permanecendo neste cálice por 5 horas conforme a técnica de Hoffman, Pons e Janer e Lutz. Posteriormente, o sobrenadante foi desprezado e o sedimento foi homogeneizado, colocado em tubo cônico e submetido à centrifugação por 5 minutos a 2500 RPM. O sedimento foi analisado entre lâmina e lamínula em microscópio óptico (10x e 40x). Foram encontradas estruturas parasitárias nas amostras provenientes tanto de feira- livre quanto de supermercados. 68% das amostras de cultivo normal, apresentaram maiores quantidades e variedades de espécies parasitárias, enquanto nas amostras de cultivo hidropônico apresentaram 32%. Das estruturas parasitárias encontradas nas amostras: 100% apresentaram *Entamoeba coli*; em 50% *Trichomonas hominis*; 12.2% de *Giardia lamblia* e *Trichuris trichiura*; e em 37.5% constatou-se a presença de parasitas de vida livre. De acordo com os resultados, é possível observar a relevância dos cuidados com a higiene ao manipular esta hortaliça antes de fazer seu consumo, uma vez que ela pode vir a ser contaminada facilmente, independentemente do tipo de cultivo e de sua procedência.

**Palavras-chave:** estruturas parasitárias, *Lactuca sativa*, saúde pública.