

COLIFORMES E PARASITOS NA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS EM VIDEIRA, SANTA CATARINA

LUCHESI¹, C.; DAMBRÓS², B. P.; GELINSKI³, J. M. L. N.; FRIGHETTO⁴, M.

¹ Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc). Acadêmica de Bacharelado em Nutrição. *E-mail*: camila.luchesi@yahoo.com.br

² Docente do Curso de Farmácia, Unoesc. Mestre em Biotecnologia. *E-mail*: bibiana.dambros@unoesc.edu.br

³ Unoesc. Doutora em Bromatologia – Ciência dos Alimentos. Docente Programa de Mestrado em Ciência e biotecnologia, Videira, SC. *E-mail*: jane.gelinski@unoesc.edu.br

⁴ Mestre em Farmacologia, Coordenadora dos Cursos de Farmácia e de Nutrição, Unoesc, Videira. *E-mail*: monica.frighetto@unoesc.edu.br

Hortalças fazem parte de uma dieta saudável associada a medidas de prevenção de doenças crônicas ou cardiovasculares. Entretanto, a produção e o preparo desses vegetais para o consumo envolvem etapas que agregam risco à saúde do consumidor. Nesta pesquisa, avaliou-se a qualidade higiênica e sanitária desses vegetais minimamente processados, contribuindo com dados de interesse à Vigilância Sanitária e à Saúde Pública. Hortalças das espécies *Lactuca sativa* e *L. cichoraceae* (alface), *Nasturtium officinale* (agrião), *Eruca sativa* (rúcula) e *Chicorium indivia* (chicória) foram analisadas quanto à presença de coliformes totais e fecais e de enteroparasitas (protozoários e helmintos). As hortalças (N=24) foram obtidas de supermercados em município do Meio-Oeste de Santa Catarina. As análises bacteriológicas das águas utilizadas nas lavagens das hortalças foram realizadas com base no método do substrato cromogênico e pelo Número Mais Provável do grupo Coliformes a 35 °C (totais), Coliformes fecais e *Escherichia coli*. Para as análises parasitológicas utilizou-se a técnica de sedimentação espontânea de Hoffman, observando-se ovos leves e pesados e helmintos e cistos de protozoários. Em todas as análises das águas de lavagem das hortalças foram detectados coliformes totais e fecais e nematodas e protozoas de vida livre, exceto para aquelas da última lavagem. Concluiu-se que o processo de lavagem em água corrente e sem a adição de cloro ativo não foi eficiente para reduzir a carga microbiana nas hortalças. Portanto, medidas educativas mais intensivas por parte da Vigilância Sanitária visando melhores práticas de higiene podem minimizar o risco de doenças transmitidas por alimentos. Palavras-chave: Hortalças. Enteroparasitas. Saúde Pública. Qualidade Higiênica.

Apoio Financeiro: Governo do Estado de Santa Catarina.

COLIFORMS AND PARASITES AT THE QUALITY EVALUATION OF SALAD VEGETABLES IN RETAIL MARKETS – VIDEIRA, SANTA CATARINA

LUCHESI¹, C.; DAMBRÓS², B. P.; GELINSKI³, J. M. L. N.; FRIGHETTO⁴, M.

¹ Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc). Acadêmica de Bacharelado em Nutrição. *E-mail*: camila.luchesi@yahoo.com.br

² Docente do Curso de Farmácia, Unoesc. Mestre em Biotecnologia. *E-mail*: bibiana.dambros@unoesc.edu.br

³ Unoesc. Doutora em Bromatologia – Ciência dos Alimentos. Docente Programa de Mestrado em Ciência e biotecnologia, Videira, SC. *E-mail*: jane.gelinski@unoesc.edu.br

⁴ Mestre em Farmacologia, Coordenadora dos Cursos de Farmácia e de Nutrição, Unoesc, Videira. *E-mail*: monica.frighetto@unoesc.edu.br

Vegetables are part of a healthy diet associated with prevention of chronic or cardiovascular diseases. However, the production and preparation of these vegetables for consumption can involve steps that add risk to consumer health. The research evaluated the hygienic and sanitary quality of leafy vegetables, contributing to data that are of interest to the Health Surveillance and Public Health. In this research were utilized the species *Lactuca sativa* and *L. cichoraceae* (lettuce), *Nasturtium officinale* (watercress), *Eruca sativa* (arugula), and *Chicorium indivia* (chicory). The vegetables were analyzed for the presence of total and fecal coliforms and also of intestinal parasites (protozoa and helminths). The vegetable samples (N=24) were obtained in supermarkets from a city in the Midwest of Santa Catarina. Bacteriological analyzes of water samples used in the washing of the vegetables were carried out based on the method of chromogenic substrate and by the Most Probable Number of coliform group at 35°C (total) and fecal coliforms, and *Escherichia coli*. For the parasitological analysis we used the spontaneous sedimentation technique of Hoffman by observing the occurrence of light and heavy helminth eggs, and protozoan cysts. In all analyzes were detected total and fecal coliforms, nematodes and free-living protozoa, except for the last wash. We concluded that the wash process with tap water and no active chlorine was not efficient to reduce the load of microorganisms of the leafy vegetables. Therefore, intensive educational measures by health authorities, aiming good hygiene practices can contribute to reduce the risk of foodborne diseases.

Keywords: Vegetables. Intestinal parasites. Public Health. Hygienic quality.

Financial support: State Government of Santa Catarina, Brazil.