

CONSUMO DE AÇAÍ E SUA CONTAMINAÇÃO POR *TRYPANOSOMA CRUZI*

Pesquisador(es): DALLAPRIA, Natália Cavrucov; LORENZON, Morgana Poletto; REICHERT, Alana Sgari; D'AGOSTINI, Fernanda Mauer; DEBIASI, Marcelina Mezzomo; FELDKERCHER, Nadiane; FERNANDES, Liliane Simara.

Curso: Medicina

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: A contaminação da polpa de açaí pelo *Trypanosoma cruzi* (T. Cruzi), agente causador da Doença de Chagas Aguda, pode ocorrer por meio da deposição de fezes contaminadas no fruto do açazeiro e pelo tritramento do inseto (*Triatoma infestans*) durante o processamento das frutas. O açaí é um alimento essencial na dieta da população da região Norte do Brasil e é também consumido nos demais estados brasileiros, por mais que esteja sujeito à contaminação sanitária. Foram analisados, por meio de pesquisa bibliográfica, artigos publicados entre os anos de 2006 e 2014 nas bases de dados Scielo, PubMed e Google Acadêmico. Objetivou-se avaliar a sobrevivência do T. Cruzi na polpa de açaí submetida a diferentes temperaturas e períodos de incubação variáveis. Segundo dados obtidos, o congelamento da polpa da fruta contaminada a -20°C por 26 horas não garante a morte ou inativação da totalidade de tripomastigotas, os quais demonstram ser resistentes a variações consideráveis de pH. Por conta dos fatores supracitados, aprovou-se, no Brasil, um regulamento técnico para fixação dos padrões de qualidade para polpa de frutas, entre elas o açaí. Pôde-se verificar que os tripomastigotas são inativados apenas depois de serem expostos por longos períodos a temperaturas extremamente baixas, demonstrando alto potencial de risco aos seus consumidores e reforçando a necessidade de que sejam desenvolvidos métodos acessíveis para que a polpa alcance um estágio de produção que garanta a qualidade e o valor nutricional.

Palavras-chave: *Trypanosoma cruzi*. Açaí. Doença de Chagas. Brasil.

E-mails: alana_sr@hotmail.com; mo_lorenzon@hotmail.com