

Avaliação parasitológica do coentro comercializado em feira livre, São Cristóvão /SE

Tháisa Costa¹; Lucas N. Oliveira²; Luciene Barbosa³

¹Bolsista PIBIC, Graduação em Medicina, Universidade Federal de Sergipe (UFS), 49100-000, São Cristóvão, SE, Brasil. Emails: sithaisa@yahoo.com.br. ²PIBIC-VOL, Graduação em Medicina, Universidade Federal de Sergipe (UFS), 49100-000, São Cristóvão, SE, Brasil.

Email:lucas1324@gmail.com. ³ Professora Doutora Orientadora do Programa de Iniciação Científica, Departamento de Morfologia, Universidade Federal de Sergipe (UFS), 49100-000, São Cristóvão, SE, Brasil. Email: lucienebarb@bol.com.br.

O coentro (*Coriandrum sativum*) configura-se como um dos alimentos mais consumidos *in natura*, participando da cultura culinária brasileira desde a colonização. Tanto nas áreas rurais quanto nas urbanas ocorre intensa contaminação parasitária devido às péssimas condições sanitárias e ao baixo poder socioeconômico da população. A contaminação com formas infectantes de parasitos ressalta a importância do coentro como veículo de transmissão de enfermidades intestinais. O seguinte trabalho traçou o perfil parasitológico desse tipo de hortaliça comercializada na feira livre do Bairro Rosa Elze em São Cristóvão/SE. Em 48 amostras foram encontrados ovos de ancilostomídeos (6,25%) e cistos de *Giardia lamblia* (2%), além de protozoários comensais como: *Endolimax nana* (25%), *Entamoeba coli* (22,91%) e *Iodamoeba butschlii* (8,33%). Obteve-se ainda a presença de ciliados (12,5%) e larvas nematóides (100%) e outras larvas de vida livre (83,33%). Além disso, consumidores e feirantes foram orientados sobre as parasitoses e formas de evitá-las.

Palavras-chave: coentro, parasitas, feira.

Apoio: POSGRAP/COPES/UFS.