

CONTAMINAÇÃO, POR AGROTÓXICOS, BACTÉRIAS, PROTOZOÁRIOS, HELMINTOS E ARTRÓPODES, NAS HORTALIÇAS ORGÂNICAS E CONVENCIONAIS COMUMENTE RELATADOS NA LITERATURA.

Rafael Arcanjo Fidelis¹; Aldimara Vaillant Gonçalves²; Fábio Alexandre Leal dos Santos³.

1 - Discente do curso de licenciatura em química UFMT| 2 - Discente do curso de bacharelado em biomedicina UNIVAG| 3 - Docente do curso de bacharelado em biomedicina UNIVAG

O crescimento populacional e também com a escassez dos alimentos, fez com que o homem buscasse métodos de produção dos mesmos, porém essa prática atrai pragas que com o advento dos pesticidas, bons resultados na produção foram obtidos. Infelizmente nem sempre faz bem a saúde humana e principalmente ao meio ambiente, o uso da biotecnologia e várias outras inovações tecnológicas, trazem alternativas para driblar essa realidade que infelizmente poucos produtores têm consciência ou mesmo o conhecimento dos atos ilícitos de manuseio desses produtos tóxicos. Muitas pessoas estão cada dia mais interessadas em ter na sua mesa um alimento mais saudável e confiável, para o seu consumo diário, a produção orgânica vem ganhando espaço no mercado. Um estudo em São Paulo demonstrou que a qualidade sanitária das amostras de alface e cenoura orgânicas foi inferior às amostras de tomate analisadas, uma vez que as primeiras apresentaram contagens de coliforme de origem fecal e Salmonella sp. superiores ao permitido pela legislação brasileira, bem como foi detectado presença de estruturas parasitárias. A contaminação dessas hortaliças pode ter ocorrido através do uso de água de irrigação contaminada, presença de animais silvestres ou domésticos, solo contaminado ou emprego de adubos orgânicos sem tempo de compostagem adequado. Apesar desta realidade ainda existir, um fator extremamente importante é que independente se a produção é a convencional ou do sistema orgânico, elas devem ser produzidas de maneira segura para o consumo. No entanto, algumas questões têm sido levantadas a respeito da possibilidade de um risco aumentado de contaminação microbiológica e parasitária nos alimentos produzidos no sistema orgânico, em virtude principalmente do tipo de adubação, proveniente de esterco de animal e com a proibição do uso de agrotóxicos, tornando assim o alimento inapropriado para o consumo humano. Quando uma pessoa escolhe o alimento para ser consumido, em geral não temos a cultura de executar a assepsia do mesmo, ou muitas vezes nem sabe como é executada. O Estado de Mato Grosso é conhecido como o grande celeiro do Brasil, com uma produção que bate recorde ano a ano. Porém, estudos anteriores já provaram a presença de agrotóxicos em diversos locais diferentes, como chuva e até mesmo no leite humano, tornando assim um problema sério de saúde pública a presença desses agentes química na dieta da população. Muitos são os princípios ativos, como agrotóxicos, que precisam ser monitorados e para maior eficiência os órgãos fiscalizadores deveriam se unir para a aprovação dos produtos a serem utilizados na agropecuária, por meio de estudos conjuntos da possibilidade do perigo e risco na ingestão destes contaminantes indesejáveis e também para a formação de redes laboratoriais de controle dessas substâncias em leite. Embora haja uma escassez de estudos avaliando a qualidade sanitária de alimentos produzidos no sistema orgânico, o foco deste trabalho foi o de ressaltar a importância da adoção de procedimentos que assegurem a qualidade sanitária e nutricional das hortaliças produzidas nos diferentes sistemas de cultivo empregados.