

DETERMINACIÓN DE PARÁSITOS EN PUERROS

**María Victoria Nadalich, María Elena Costas, Paula Natalia Magistrello,
Marta Inés Cardozo, Leonora Eugenia Kozubsky.**

Cátedra de Parasitología. Área Bioquímica Clínica.

Facultad de Ciencias Exactas. UNLP. 47 y 115. La Plata. Argentina

kozubsky@biol.unlp.edu.ar

Introducción

Si bien es posible que las hortalizas sean levemente lavadas al momento de ser exhibidas en los mercados, las características estructurales de la distribución de las hojas permite que los parásitos puedan estar presentes al momento de la compra. Los abonos con materias fecales humanas y las heces de animales pueden ser fuentes de parásitos.

Objetivo:

Dado que las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados pueden ser un problema de salud pública, se planteó como objetivo la búsqueda de formas parasitarias en muestras de puerro (*Allium ampeloprasum* var. *porrum*). El puerro en ocasiones es consumido crudo, por lo que puede ser una potencial fuente de infección, especialmente en caso de prácticas agrícolas no apropiadas y sin un adecuado lavado previo al consumo.

Materiales y métodos:

Para realizar el trabajo se tomaron 6 lotes de 0,5 kg de puerros, obtenidos en tres puntos de venta provenientes de cultivos de la zona rural de La Plata. Se empleó la fracción de consumo del vegetal. Se separaron las capas, se cortaron en trozos pequeños y se incubaron dos noches con Tween al 0,2%. Luego se retiraron los fragmentos grandes y se dejó sedimentar. Tras eliminar parte del sobrenadante, se centrifugaron 500 ml de cada lote a 3.000 rpm durante 10 minutos. Los sedimentos se resuspendieron y fraccionaron en tubos cónicos que fueron enriquecidos por métodos de sedimentación y flotación. Se realizaron observaciones microscópicas de los preparados.

Resultados:

Se hallaron huevos de ancilostomídeos y ascarídeos, larvas de nematodos y formas vacuolares de *Blastocystis* spp.

Conclusiones:

Si bien algunos hallazgos pueden corresponder a organismos de vida libre, otros pueden ser fitoparásitos, pero también por su diversidad pueden deberse a contaminación zoonótica o fecalismo en algún punto del proceso productivo. En cuanto a *Blastocystis* spp., es un parásito intestinal, probadamente zoonótico cuyas infecciones humanas están caracterizadas por cuadros clínicos variados donde su intensidad, estaría vinculada a subtipos particulares. Por lo expuesto, se desprende la necesidad de tomar medidas higiénicas adecuadas tanto previamente al consumo de la hortaliza cruda, como en los establecimientos de producción de la misma y en la cadena de distribución y comercialización hasta la venta al consumidor. La implementación de programas de vigilancia y control en aspectos parasitarios, permitirían limitar el impacto de las parasitosis transmitidas por alimentos en la salud pública

Palabras clave: parásitos * puerro * contaminación parasitaria.