



## PREVALÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO DO AÇAÍ POR *trypanosoma cruzi*: Uma revisão bibliográfica

Marilúcia de Lima Nunes de Queiroz<sup>1</sup>  
Aline Kinaak Garcia<sup>2</sup>  
Ducelene da Silva Lima<sup>3</sup>  
Camila dos Anjos Dias<sup>4</sup>  
Clebson Santos da Silva Fernandes<sup>5</sup>  
Fabiana Solla Sobral<sup>6</sup>

**Palavras-chave:** Açaí; *Trypanosoma cruzi*; Contaminação.

**Introdução:** O fruto do açaí vem do açazeiro uma árvore típica do Norte do Brasil. A sua produção de forma extrativista é a razão da alta carga microbiana. A contaminação ocorre principalmente através de insetos, devido às condições inadequadas de higiene durante a colheita e transporte do produto. Uma das grandes preocupações com o açaí é a contaminação pelo tripomastigotas metacíclicas do *Typanosoma cruzi*, que transmite a doença de Chagas.

O objetivo do estudo é relatar a prevalência de contaminação do açaí por *T. cruzi* na região Norte através de uma revisão literária. A revisão literária empregou estudos primários nas bases eletrônicas como *Scielo*, *Pub Med* e Google Acadêmico utilizando as palavras chave.

**Resultados e Discursão:** A região Norte há alguns anos está sendo alvo de pequenas epidemias que estão relacionadas ao *T. cruzi*, através da polpa do açaí contaminado. Que ocorre quando insetos triatomíneos depositam suas fezes infectadas nos alimentos ou quando os insetos são triturados durante o seu processamento. A falta de medidas sanitárias adequadas tem sido evidenciada durante quase todo o processo desde sua colheita até a sua comercialização. O laboratório de Doenças de Chagas do Instituto Evandro Chagas do Pará (IEC/PA) registrou 587 casos de DCA entre 1968 e 2007, sendo 430 casos relacionados a alimentos contaminados. Um estudo aponta que a partir de 2007 os surtos de DCA na região Norte, têm acontecido por transmissão via oral associada à contaminação da polpa ou do fruto do açaí. Com isso as análises microbiológicas é muito importante para identificar microrganismos e avaliar as questões sanitárias.

**Conclusão:** A região Norte vem sendo alvo de pequenas epidemias por *T. cruzi*. E a falta de saneamento básico nos processos de obtenção do produto são fatores determinantes que predisõem a contaminação do açaí.

1. PASSOS, Luiz Augusto Corrêa et al. **Sobrevivência e infectividade do *Trypanosoma cruzi* na polpa de açaí: estudo in vitro e in vivo.** Epidemiologia e serviços de Saúde, v. 21, n. 2, p. 223-232, 2012.
2. BARCELOS, Izabel Bárbara et al. **Qualidade Microbiológica de Polpas de Açaí Comercializadas no Município de Ji-Paraná, Rondônia.** UNICIÊNCIAS, v. 21, n. 1, p. 21-24, 2017.
3. SOUSA, Maria Assunção da Costa et al. Suco de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.): **avaliação microbiológica, tratamento térmico e vida de prateleira.** Acta Amaz, v. 36, n. 4, p. 497-502, 2006.1

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Biomedicina do CEULJI/ULBRA e-mail- marilucia\_1@hotmail.com

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Biomedicina do CEULJI/ULBRA e-mail- aline\_kinaak@hotmail.com

<sup>3</sup> Acadêmico do curso de Biomedicina do CEULJI/ULBRA e-mail- ducelene\_dasilva@live.com

<sup>4</sup> Acadêmica do curso de Biomedicina do CEULJI/ULBRA e-mail- camilaanjoopf@gmail.com

<sup>5</sup> Acadêmica do curso de Biomedicina do CEULJI/ULBRA e-mail- e-mail- clebsonpj@hotmail.com

<sup>6</sup> Professora do curso de Biomedicina do CEULJI/ULBRA e-mail- e-mail-f.sobralbiomedica@gmail.com