

QUALIDADE DA ÁGUA UTILIZADA NA IRRIGAÇÃO DE HORTALIÇAS NO POVOADO CALU, EM ALAGOINHAS-BA

Antonia Maria do Espírito Santo¹; Vanessa de Oliveira Almeida²

¹Mestranda em Biotecnologia (FAMAM), tonia.27@hotmail.com. ²Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), FAMAM, voagro@gmail.com.

A crescente utilização de hortaliças tem aumentado em decorrência da preocupação com a alimentação saudável. Porém, quando esses vegetais são contaminados durante o processo de irrigação podem ser responsáveis por transmitir uma série de doenças. Em regiões onde é utilizada irrigação com água contaminada é de se esperar que as hortaliças contenham patógenos intestinais como *Salmonella*, *Shigela*, esporos de *Bacillus cereus* e *Clostridium botulinum*. Surtos envolvendo a ingestão de acelga, alface, repolho e agrião, que veiculam *Salmonella* e *Shigela*, têm sido relatados com frequência. Cuidados com a qualidade da água em todas as etapas da cadeia produtiva das hortaliças são fatores fundamentais na prevenção da contaminação e, conseqüentemente, na prevenção às toxinfecções alimentares provenientes da ingestão desse tipo de produto. Diante desse contexto, o presente estudo objetiva avaliar a qualidade da água utilizada para irrigação de hortaliças no povoado Calu, no município de Alagoinhas, Bahia, tendo como objetivos específicos: identificar os impactos da água utilizada na irrigação sobre a saúde da população; identificar os microrganismos presentes nas águas coletadas em alguns pontos escolhidos na área de estudo; e identificar a presença de parasitas nas hortaliças cultivadas e comercializadas no município de Alagoinhas - Ba. Serão coletadas amostras de água e de hortaliças produzidas na região de Calu, que é o maior pólo produtor de hortaliças da região e que fornece matéria-prima para a cidade de Alagoinhas e cidades circunvizinhas. Serão selecionados 10 pontos amostrais com a finalidade de obter boa representatividade da região de estudo. Serão analisadas águas provenientes de açudes, cursos d'água e poços, utilizadas na produção de hortaliças, identificando cada ponto com o auxílio de um GPS. Imediatamente após a coleta as amostras serão acondicionadas em recipientes estéreis e enviadas para a realização de análise parasitológica, mediante método de sedimentação, e para estudo microbiológico com o intuito de identificar o número de microrganismos; o índice de qualidade da água será avaliado posteriormente. Serão obtidas as médias e desvios-padrão para todos os parâmetros, entre todas as dez coletas realizadas. Essas serão submetidas à análise de variância ANOVA, seguida pelo teste de Scott-Knott ao nível de confiança de 5%, para verificar se possuem diferenças significativas, utilizando-se o software SPSS. Com este trabalho espera-se conhecer a qualidade dessa água, a fim de se evitar a contaminação das culturas irrigadas, bem como dos solos de cultivo. O monitoramento rotineiro na qualidade da água pode vir a indicar uma necessidade de tratamento dessa água antes do uso na irrigação, de forma a evitar a contração de doenças pela população.

Palavras-chave: Parâmetros físico-químicos. Índice de qualidade da água. Saúde pública.