

COMPARAÇÃO DO TEOR DE AGROTÓXICOS ENTRE FRUTAS E VEGETAIS TRADICIONAIS E ORGÂNICOS (IN NATURA) NA CIDADE DE LONDRINA

Fernando Pereira dos Santos¹

Jovenil José da Silva²

Geisa M.B.Moterani

Paulo Sugihara Junior

Rodrigo dos Reis Fernandes³

INTRODUÇÃO

A base de nossa saúde está na alimentação e uma dieta rica em verduras, frutas e legumes é uma garantia de se estar ingerindo elementos essenciais à boa qualidade de vida. Num mundo altamente competitivo onde a velocidade e alta produtividade são sinônimos de lucro, precisamos estar atentos à real qualidade dos alimentos que ingerimos. A resposta pode estar no que chamamos de alimentos orgânicos que são cultivados sem aditivos químicos ou agrotóxicos, de maneira respeitosa e equilibrada em relação ao solo e entre todos os seres vivos. Eliminar o uso de agrotóxicos é a primeira medida para recuperar o equilíbrio biológico natural do ecossistema. No manejo convencional, os produtores acabam matando toda a vida do solo, precisando a cada ano utilizar mais insumos por causa do desequilíbrio que causaram. Ficam assim cada vez mais dependentes dos agroquímicos, dos adubos químicos, em um processo sem fim. Muito dos pesticidas ainda utilizados no Brasil estão proibidos em vários países. No plantio de Orgânicos a terra a ser usada não pode haver tido contato com pesticidas por um período de pelo menos 3 anos. O conselho Nacional de Saúde aprovou em julho de 2005 posição contrária à importação de agroquímicos. O uso indiscriminado de herbicidas, pesticidas, hormônios e adubos químicos, tem aumentado as intoxicações entre os trabalhadores rurais expostos a essas substâncias e também entre pessoas que consomem os alimentos ou que entram em contato com os mesmos de forma indireta. Segundo a Organização

¹ Docente do Centro Universitário Filadélfia – Unifil. Orientador – fernando.santos@unifil.br

² Biólogo e Funcionário da Embrapa Soja

³ Discentes do Centro Universitário Filadélfia – Unifil

Mundial de Saúde, a contaminação por agrotóxicos atinge um milhão de pessoas. A questão dos agrotóxicos é extremamente delicada, pois envolve riscos que podem ser acumulados ao longo do tempo e causar problemas que não são imediatos e nem sempre visíveis. Dos três milhões de toneladas de agrotóxicos utilizados em todo o mundo a cada ano 5% é consumido pelo Brasil, atingindo 500 milhões de pessoas, expostas aos seus riscos, causando um milhão de intoxicações não-intencionais ao ano (700 mil dermatoses, 37 mil casos de câncer e 25 mil casos de seqüelas neurológicas). O uso de fertilizantes químicos, no mundo quintuplicou nos últimos 30 anos. Comparando amostras de sangue de brasileiros e ingleses, encontrou-se que os brasileiros possuem 3.900% a mais de veneno no sangue do que os ingleses. A expectativa de vida aumentou e na Europa a cada ano 50% das crianças que nascem hoje serão centenárias. Um europeu nos anos 50 iria consumir 50 mil refeições no decorrer da vida. O europeu nascido agora consumirá 100 mil. Isso trás desafios, tanto para a quantidade como para a qualidade do que se come, afinal nossos corpos estarão expostos por mais tempo a processos de acumulação de toxinas. Diante do panorama apresentado acima, o objetivo do presente trabalho foi quantificar os agrotóxicos presentes em tomates e morangos cultivados na forma convencional e também os cultivados na forma orgânica, vendidos no comércio local.

METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido no laboratório de pesquisa da Unifil. As amostras testadas foram *Lycopersicon esculentum* (tomate) e *Fragaria vesca* (morango).

Para a quantificação foram utilizadas 2 metodologias. A primeira, foi através da realização de bioensaios com pragas agrícolas específicas, permitindo assim calcular a dose letal (CL50). Já o segundo teste realizado foi o teste de cromatografia, onde este possibilitou a validação dos resultados obtidos no teste anterior.

Os detalhes metodológicos do presente trabalho estarão descritos no artigo final do projeto.

RESULTADOS

O presente trabalho encontra-se em fase de tabulação dos dados, portanto seus resultados serão expressos no artigo final do projeto.

REFERÊNCIAS

SCIENCE NEWS MAGAZINE. Disponível em <http://sciencenewsmagazine.org/articles/20051126/fod.asp>. Acessado em 14 de outubro de 2009.

ORGANIC FOOD INFO. Disponível em <http://www.organicfoodinfo.net/Organic_Qual_ity_Are_Organic_Foods_Really_Organic.php> Acessado em 14 de outubro de 2009.

INSTITUTO AQUALUNG. Disponível em <http://www.institutoaqualung.com.br/info_ali44.html> Acessado em 10 de outubro de 2009.

CONSELHO FEDERAL DE SAÚDE. Disponível em http://www.conselho.saude.gov.br/ultimas_noticias/2005/consumoagrotxico.html. Acessado em 14 de outubro de 2009.

NUTRIÇÃO PORTAL. Disponível em http://www.nutricaoportal.com.br/paginas/artigos/visDetalhes.aspx?ch_top=104. Acessado em 19 de outubro de 2009.