

Pernilongos atacam: previna-se

Temperatura elevada de verão sem chuva é o ambiente propício para a incidência de pernilongos. As picadas podem infeccionar o local afetado se a vítima coçá-lo com unhas contaminadas, alerta a pesquisadora Sirlei Antunes Morais, bióloga e especialista em insetos vetores de importância em saúde pública pela Faculdade de Saúde Pública (FSP) da USP.

FOTOS: SIRLEI MORAIS

O mosquito se reproduz em reservatórios de água, esgoto a céu aberto ou braços mortos de rios poluídos com água empoeçada e suja

Mosquito *Culex quinquefasciatus* é o nome científico do popularmente conhecido pernilongo, mais comum em área urbana. “Ele ataca durante a noite por enxergar melhor nesse horário. E as suas larvas se desenvolvem em criadouros onde há água parada e poluída. A reprodução se dá ainda em reservatórios de água com esgoto a céu aberto ou braços mortos de rios poluídos. Populações que vivem em regiões com problemas de saneamento básico e infraestrutura urbana inadequada reclamam da presença frequente do mosquito”, informa a pesquisadora.

Em São Paulo, há grande potencial para criação do mosquito *Culex* em áreas próximas aos córregos adjacentes dos rios Tietê e Pinheiros. O macho se alimenta do açúcar da seiva das plantas para ganhar energia para as funções vitais. E a fêmea, além do açúcar, se alimenta de sangue do ser humano, que contém proteínas necessárias para o amadurecimento de seus ovos.

Canalizar esgoto – O pernilongo vive até 3 meses, de acordo com as condições do clima e da região: “A fêmea enche o seu estô-



Mosquito *Culex quinquefasciatus*, inimigo incômodo



Esgoto, criadouro potencial do mosquito

mago durante a alimentação de sangue. Os adultos voam até 2,5 quilômetros em média à procura de abrigo e alimento”, informa Sirlei, que atualmente é pós-doutoranda da FSP da USP em genética populacional do mosquito *Culex quinquefasciatus*.

Para prevenir a proliferação, ela recomenda: “Sempre que possível mantenha o quintal limpo e não deixe lixo a céu aberto.

O esgoto deve ser canalizado, sem despejos nos rios ou canais. É necessário que os córregos das cidades tenham curso de água livre, sem braços mortos, lixo ou vegetação que impeça a água correr livremente”.

Sirlei iniciou sua pesquisa no mestrado e depois no doutorado da FSP da USP porque no Brasil há poucos estudos sobre essa praga urbana. Um dos resultados do trabalho é a produção do livro *Culex quinquefasciatus – O mosquito tropical das áreas urbanas e rurais*, em parceria com o professor Delsio Natal. A obra foi finalizada no ano passado e seus autores negociam a publicação com editoras.

Curiosidades – O título contém detalhes sobre as principais características morfológicas e genéticas utilizadas na identificação do *Culex quinquefasciatus*. Aborda o comportamento do mosquito e técnicas utilizadas para sua captura. Além disso, apresenta histórico do controle da espécie pelo Poder Público e atuais aplicações no controle químico e biológico e Manejo Integrado de Pragas. Há ainda informações sobre Organismos

Geneticamente Modificados (OGMs) e o uso de transgênicos.

O livro relata a importância do *Culex* como vetor em saúde pública e orienta sobre manejo ambiental. No capítulo Aplicações Práticas, o leitor encontrará dicas para proteção individual e curiosidades sobre o mosquito, como desenhos ilustrativos sobre o comprimento, peso e diferenças entre macho e fêmea, velocidade de voo, como ele pousa, etc.

Visando à conscientização social do tema, professores e alunos da pós-graduação da FSP da USP sempre participam de projetos de educação ambiental em órgãos públicos, organizações não governamentais ou empresas privadas, como consultores/colaboradores na elaboração ou acompanhamento de projetos.

Viviane Gomes
Da Agência Imprensa Oficial

SERVIÇO

Outras informações sobre o pernilongo no blog da pesquisadora:
<http://mosquitoculex.blogspot.com.br/>

Refreshante e saudável

O sorvete, um dos principais prazeres em dias de calor, pode ser um aliado da saúde. Isso é o que mostrou um trabalho da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da USP (Esalq-USP) com o desenvolvimento de um sorvete com alto teor de fibra alimentar, cálcio, vitaminas e redução de sódio, gorduras e açúcar.

A intenção com a proposta da pesquisadora Marina Leopoldina Lamounier, do programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, é a de melhorar alimentos atraentes, principalmente para crianças, a fim de suplantarem carências nutricionais. Segundo ela, a ingestão de cálcio da população, por exemplo, está bem abaixo dos valores considerados ideais, o que leva crianças ao raquitismo, à baixa estatura, osteopenia e osteoporose. “Isso ocorre porque muitos alimentos lácteos, como leite e queijo, não são interessantes suficientemente, contribuindo para o baixo consumo”, considera.

O produto, criado sob orientação da professora Jocelim Mastrodi Salgado, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (Lan), é um preparado em pó

enriquecido com fibras de linhaça, inulina e FOS (fonte de prebióticos, substâncias que estimulam o crescimento de bactérias benéficas do trato intestinal), e com menor teor

de açúcar, gordura e sódio. O sorvete, além do preparado lácteo, leva polpa de manga, fruta típica do cerrado brasileiro. “A elaboração dos preparados em pó e dos sor-

vetes foi feita com vistas à comercialização, já que são alimentos ricos do ponto de vista nutricional e que atendem à demanda de todos os grupos biológicos (crianças a idosos), além de serem atraentes”, diz Marina.

Durante o estudo, estiveram em avaliação características microestruturais e microbiológicas do preparado em pó. Os sorvetes de massa foram desenvolvidos a partir disso, com verificações das propriedades físicas e químicas e aceitação sensorial. Todas essas características apresentaram valores desejáveis. “O sorvete pode tornar-se uma opção saudável de alimento, principalmente para as pessoas que, por falta de hábito, gosto ou intolerância à lactose, têm a ingestão de laticínios aquém das quantidades recomendadas. O valor nutricional e as características de alta digestibilidade fazem desse produto um alimento ideal para todas as idades, associando nutrição e prazer”, explicam as pesquisadoras.



Sorvete: além de refrescante, pode ter valor nutricional

Da Agência Imprensa Oficial e
Assessoria de Imprensa da Esalq