

Título : O BUTOLISMO INFANTIL E O CONSUMO DE MEL DE ABELHA

Áreas : Alimentação;Ciência;Gastronomia;Saúde;

ARTIGO

Por Fábria de Mello Pereira
Pesquisadora da Embrapa Meio-Norte
fabia@cpamn.embrapa.br

O botulismo infantil é uma doença que acomete lactente e é causada pela ingestão de alimentos contaminados com a bactéria *Clostridium botulinum*. Embora tenha sido comprovada a contaminação de bebês que consumiram alimentos industrializados e formulações próprias, pesquisas indicam que um terço dos casos de botulismo infantil ocorridos no mundo tem histórico de ingestão de mel, fazendo com que esse alimento seja contra-indicado para crianças com menos de 1 ano de idade (Aron, 1979; European Commission, 2002).

Apesar de mais de mil casos de botulismo infantil já ter sido relatado em todo mundo, menos na África, devido à semelhança com outras síndromes, acredita-se que os diagnósticos errôneos encobrem grande parte da ocorrência dessa doença. Cerca de 4,5 a 15% das vítimas da "Síndrome da Morte Súbita do Bebe" ou "Morte do Berço" foram posteriormente confirmados como botulismo infantil (Mugnol, 1997; European Commission, 2002). Devido à crença de que o mel tem propriedades terapêuticas, esse alimento é fornecido para crianças em substituição ao açúcar e mesmo como remédio. Por isso, acredita-se que os casos de botulismo de lactentes decorrentes da contaminação de mel é maior do que o revelado.

As análises de amostras de méis indicam que entre 2% e 15% do mel em todo o mundo está contaminado com esporo de *Clostridium botulinum*, havendo uma incidência maior de contaminação em amostras coletadas nos próprios apiários (até 23%; Midura et al., 1979; Nevas et al., 2006). Segundo pesquisas realizadas pela Universidade Estadual Paulista (UNESP), cerca de 7% do mel brasileiro de *Apis mellifera* está contaminado com *Clostridium botulinum* (Schocken-Iturrino et al. 1999; Rali et al., 2003). Na Finlândia, estudos demonstraram que essa bactéria não está presente somente no mel, mas também nas abelhas, na cera e no pólen (Nevas et al. 2006).

Como o *Clostridium botulinum* está amplamente distribuído no meio-ambiente, a contaminação do mel pode ocorrer a partir do néctar e pólen, pela própria abelha, ar, etc. Nesses casos não existe forma de evitar a contaminação. Por outro lado, por ser resistente ao calor, a pasteurização do mel não elimina o *Clostridium botulinum*.

Somente temperaturas superiores a 100oC podem afetar o agente causador do botulismo e aquecer o mel a essa temperatura destrói suas propriedades físico-químicas.

Algumas práticas de manejo podem aumentar ou diminuir a presença do Clostridium botulinum nas colônias. A utilização das Boas Práticas de Fabricação (BPF) durante todas as etapas da colheita, extração e beneficiamento podem evitar a contaminação posteriormente.

Chamo atenção para essa observação: a contaminação pode ser reduzida, mas não evitada. Além disso, como um mel que sai da colméia sem conter os esporos, pode ser contaminado durante a extração, ou mesmo posteriormente, no processo de envase, incluir a análise de detecção do Clostridium botulinum.

Por outro lado, não existem dados sobre a presença desse esporo em mel de abelhas sem ferrão (Melipona). Como essas espécies utilizam barro na construção dos ninhos, é possível que a quantidade de Clostridium botulinum nesses méis seja maior do que a existente no mel de Apis mellifera. Sendo assim, é necessário que sejam realizadas pesquisas neste aspecto para nortear as ações dos órgãos competentes sobre o assunto.

DADOS DO CONTATO

Nome Fernando SinImbu
Email fernandosinImbu@cpamn.embrapa.br
Telefone (86) 3225-1141
Fax ()
Empresa Embrapa Melo-Norte
Cargo Assistente - Mídia

www.comunique-se.com.br

03/12/2007 18:00