

PROYECTO: EVALUACION DEL EFECTO DESINFECTANTE DEL ACEITE ESENCIAL DE OREGANO (LIPPIA GRAVEOLENS H SCHAUER.) EN LECHUGA (LACTUCA SP)

Clave SIP: 2007667

M.C. AGUSTIN MERE REMENTERIA

Palabras Clave:

Las enfermedades gastrointestinales son una de las principales causas de atención médica y también una causa de muerte en México. La Secretaría de Salud reporta a Durango entre los estados de mayor incidencia de este tipo de padecimientos. Los principales agentes causantes de estas enfermedades son bacterias, amibas y helmintos. En el caso de las hortalizas, las labores culturales empleadas para su producción, cosecha y comercialización, las convierten en vehículos potenciales de estos organismos patógenos, En esta investigación se seleccionaron lechuga y cilantro, por ser las hortalizas de mayor consumo en todos los estratos sociales. Estas se adquirieron en centros comerciales grandes, medianos y pequeños, así como en puestos ambulantes de hamburguesas y tacos. Las muestras presentaron diferentes grados de contaminación con *Ascaris lumbricoides* y *Entamoeba hystolitica*, identificados por observación directa en el microscopio de contraste de fases. El aceite esencial se extrajo por destilación con arrastre de vapor. Para evaluar su poder germicida, se probaron diferentes concentraciones de este diluido en etanol. Asimismo, se realizaron pruebas preliminares para la preparación de una emulsión empleando agua, aceite comestible y lecitina de soya comercial, como emulsificante. Los ensayos preliminares a las concentraciones probadas con el aceite esencial de oregano, mostraron daños severos a los organismos patógenos presentes. Sin embargo, se presentaron cambios en la coloración verde característica de la lechuga, por lo cual es necesario probar otras concentraciones del aceite esencial. Estos resultados confirman el poder germicida del aceite esencial de orégano contra protozoarios y helmintos presentes en hortalizas, además del poder bactericida y fungicida comprobado en diversas investigaciones. Por lo cual estos resultados son alentadores para recomendar al aceite esencial de orégano como una opción para desinfectar este tipo de vegetales y proporcionarles un sabor agradable.