

Los Acaros dañinos

DR. WERNER LITTEN

Agrónomo diplomado y doctor en ciencias naturales.

N. de la D:

Debido a los peligros que los ácaros tienen para los humanos y los animales, ya que estos con mucha facilidad contaminan las frutas, alimentos pastos etc. insertamos en nuestra Revista el artículo del Dr. Werner Litten, convencidos de que su lectura podrá ser para nuestros lectores de mucha utilidad

Un resumen de la más frecuente presencia de los ácaros en alimentos.

Algunos ácaros pueden provocar inflamaciones en la piel humana, así conocemos la llamada "erupción del mercader", "Pseudo-sarna del tendero o panadero", provocadas por el manejo de víveres inficionados con ácaros. Obreros de transportes que tienen que transbordar mercancías atacadas de ácaros, muestran a veces tales manifestaciones. Algunos ácaros pueden ser la causa de afecciones de la cabeza, asma, ahogoúo, cianosis, basca, náusea, fiebre, enteritis, etc. En tales casos no es necesario que los ácaros provoquen directamente estas enfermedades. A menudo basta que sea respirado el polvo de los ácaros, es decir una mezcla de cascarrones vacíos, partes de películas, huevos y excrementos, o también que el cutis llegue en contacto con tales materias. Las sensibilidades de las personas difieren entre sí. Las manifestaciones son muchas veces de carácter nervioso. Tal vez hay en la gran familia de los ácaros algunos que son la causa de algunas enfermedades que hasta ahora no han sido exploradas por completo.

Las manifestaciones en el ganado son análogas. Dicen que particularmente en la oveja y en la vaca se han ob-

servado abortos después de cebarlas con heno y otro forraje inficionados con ácaros.

A veces es relativamente fácil reconocer los ácaros en los víveres; en otros casos es necesario valerse de preparaciones especiales.

Los ácaros más frecuentes en la fruta seca reciben el nombre de "ácaro de la fruta frita", "CARPOGLYPTUS LACTI". Atacan ciruelas pasas, manzanas secas, pasas, pasitas y otras frutas, como a veces también frutas en conserva. Es fácil reconocer este ácaro, porque los animalitos son muy movibles y se ven con toda exactitud los huevos blancos y brillantes sobre la fruta seca.

Antes de llenar los recipientes de nuevo deben ser limpiados detenidamente y, en cuanto sea posible, calentados de 50° a 60°. De vez en cuando se encuentra cubierta la superficie de las conservas de fruta con una capa gris. Esta capa que se distingue muy bien sobre las tapas de los recipientes está compuesta de restos de películas, excrementos, ácaros vivientes, etc., es decir, del llamado polvo de ácaros.

La prueba segura para determinar si hay ácaros en las mermeladas, se efectúa como sigue: poner de 1 a 3 gramos de mermelada en una cacerola, agregar aproximadamente 100 cm³ de agua, calentarlo a 60°—70°, removiendo permanentemente. Con ello se separan los ácaros y también las películas vacías, en la superficie del líquido y especialmente en los bordes, y pueden ser reconocidos fácilmente debajo del lente.

Prueba del forraje: (salvado, triturado, etc.) Poner 500 gramos en un matraz, comprimirlo e igualar la superficie; dejarlo en su lugar durante 24 horas, luego examinar si hay surcos finos en las paredes de vidrio y en la superficie cuya presencia indica que hay ácaros.

Aún más que las mermeladas y las frutas en conserva, la harina y sus productos son atacados por los ácaros.

Harina, sémola y cebada perlada muy a menudo corren el riesgo de ser atacadas por los ácaros y muchas veces es necesario su examen.

El examen de la harina que se efectúa a menudo, consiste en extender la harina en capas del grueso de un dedo;

alisar la superficie, aplicando una hoja de papel liso y pasando la mano repetidas veces sobre ella. Cuando hay ácaros, al principio formarán pequeñas pilas; por el continuo remover del ácaro, resultan pequeños cráteres de los cuales emerge el ácaro.

Para verificar el examen en la sémola se amontona ésta en forma cónica. Dado el caso que haya ácaros, por sus movimientos caerán continuamente granos de sémola, y cuando hay muchos, caerá la sémola como un engrudo grueso.

Con cebada perlada, se pliega un talego puntiagudo en el cual se sacude la cebada, recogiendo el polvo en la punta del talego. Quitando la cebada con mucho cuidado se reconocerá, ya a simple vista, ya por la lente, los ácaros y sus excrementos, así como también se podrá calcular su cantidad aproximada.

Muy a menudo se reconoce la existencia de ácaros también por el mal olor del alimento atacado.

En el queso se encuentra el ácaro del queso TYRO-GLYPHUS SIRO. Generalmente es escaso en los quesos conocidos. Después de haber comido tal queso mucha gente reacciona con una enteritis, así que el consumo de tal queso no está exento de peligro.

Medidas preventivas:

La más exacta limpieza; quemar el viejo material de embalaje (por ejemplo papel). Aseo cuidadoso de los recipientes, alejar los restos antes de llenarlos con nuevas existencias de víveres. Se alejan los ácaros de talegas y recipientes de metal con la mayor eficacia por medio del agua hirviente, o vapor de agua corriente. Se aconseja quemar las cajas de madera etc., en las cuales estaban materias atacadas por ácaros.

Estas líneas deben llamar la atención sobre uno de los temas que requieren el interés y la cooperación del médico, del veterinario, del agrónomo, del químico y del comerciante de alimentos.