



## ANÁLISE PARASITOLÓGICA DE CARNE MOÍDA, MORTADELA E APRESUNTADO FATIADO

LACERDA, L.B.<sup>1</sup>.; SOUSA, G.A.P.<sup>1</sup>.; MOURA, T.O.<sup>1</sup>.; VIEIRA, V.P.C.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discentes do curso de Bacharelado em Medicina Veterinária do IFNMG – *Campus Salinas*; <sup>2</sup>Docente do IFNMG – *Campus Salinas*.

### Introdução

A carne é uma importante fonte de proteína de elevado valor biológico e sua composição supre grande parte das necessidades nutricionais dos seres humanos (MEDEIROS,2008). São necessários cuidados em todas as etapas de produção até o ato de comercialização (AVILA e KEHL, 2016). Isso se dá principalmente devido ao fato que as carnes e os produtos cárneos são canais de fácil acesso a contaminação de microrganismos durante sua cadeia produtiva, o que reduz a qualidade do produto (ALCANTARA et al., 2012).

A qualidade dos produtos cárneos é razão de preocupação em todo o mundo visto que passa por diversos tipos de manipulações e quando submetidas a condições inadequadas de higiene há interferência negativa na qualidade do produto (COSTA, 2014). Como fonte de contaminação destaca-se os fatores de higiene inadequada no ambiente de manipulação e armazenamento do alimento, contaminação por parte dos manipuladores, utensílios, assim como equipamentos sujos, técnicas incorretas, temperatura e tempo de conservação e de armazenamento (CREDIDIO, 2006). Devido a globalização e o grande acesso à informação, o consumidor tornou-se exigente acerca dos produtos os quais consome e tal fato tem feito os produtores e comércio se adequarem a essa realidade. Nesse sentido, visando o elevado consumo dos produtos cárneos pela população, assim como a qualidade dos produtos ofertados, esse trabalho tem por objetivo realizar uma análise parasitológica de carne moída, mortadela e apresuntado fatiado comercializados em supermercados e açougues no município de Salinas-MG.

### Material e Métodos

O presente trabalho trata-se de uma pesquisa descritiva, quantitativa, transversal e prospectiva sobre a presença de estruturas parasitárias em carne bovina moída fresca e carne suína moída e salgada, mortadela e apresuntado fatiados. As amostras foram adquiridas mediante compra, acondicionadas nas embalagens fornecidas pelo próprio estabelecimento de venda e encaminhadas em caixas isotérmicas para o Laboratório de Parasitologia Veterinária (LPV) do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG) – *Campus Salinas*. Utilizando-se as técnicas de Hoffmann, Pons e Janer (1934), e Willis Mollay (1921), amostras de 20g de cada produto cárneo foram analisadas e observadas em microscopia óptica, nas objetivas de 10x e 40x, a saber: 12 amostras de carne moída oriundas de quatro locais (dois supermercados e dois açougues, analisadas em duplicata, totalizando 24 amostras. E oito amostras de mortadela e apresuntado fatiados, oriundas de dois supermercados distintos, analisadas em duplicata, totalizando 16 amostras.

### Resultados e Discussão

Os resultados obtidos referentes as amostras que foram analisadas estão presentes no Gráfico 1. Utilizando a técnica de Hoffmann, Pons e Janer (1934), foi observada a presença de larvas de nematódeos em 100% das amostras de carne moída fresca, apresuntado e mortadela. Um ponto a ressaltar é que a amostra advinda do açougue 1 foi carne moída suína salgada, sugerindo que o teor



de sal não interferiu na sobrevivência das larvas. Isso corrobora com os estudos de Santos e Rodrigues (1991) em que retrata que, no processo de salga assim como no momento de comercialização dos produtos cárneos salgados, há grande exposição ao ambiente em que há presença de potenciais fontes de contaminação de estruturas parasitárias, seja de ovos, larvas, pupas ou fase adulta.

Nas análises realizadas pela técnica de Willis Mollay (1921), todas as amostras de carne moída, mortadela e apresuntado apresentaram resultados negativos, sugerindo uma menor sensibilidade da técnica. Uma possível justificativa, seria a de que larvas de nematódeos podem ser estruturas pesadas para flutuarem na solução saturada utilizada pela técnica. As larvas que foram encontradas estão demonstradas na Figura 1. Segundo Andreoti (2003), a presença de larva em todas as amostras analisadas pode ser explicada pelo fato de que os manipuladores estão em contato direto com o alimento e/ou sua matéria-prima, existindo uma grande possibilidade de estarem relacionadas com a contaminação alimentar, pois a falta de informação sobre os riscos de doenças alimentares é a principal deficiência do setor de manipulação de alimentos.

Dessa forma, faz-se necessária a manutenção da higienização constante dos equipamentos assim como das pessoas que manipulam os produtos, a fim de reduzir a presença de parasitos. Com a finalidade de ter um produto final de qualidade e uma melhor segurança alimentar aos consumidores.

### Considerações finais

Diante dos resultados da análise parasitológica de carne moída, mortadela e apresuntado fatiado comercializados em supermercados e açougues no município de Salinas-MG, é possível observar a presença de larvas de nematódeos em todas as amostras analisadas.

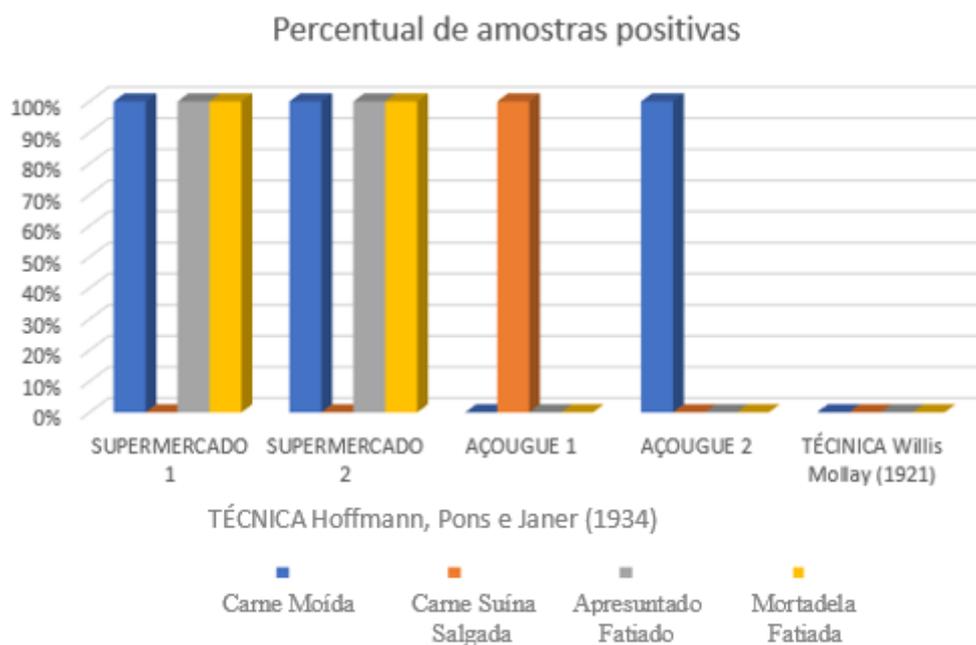
### Agradecimentos

Ao Laboratório de Parasitologia Veterinária (LPV) do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG) - Campus Salinas.

Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG) - Campus Salinas.

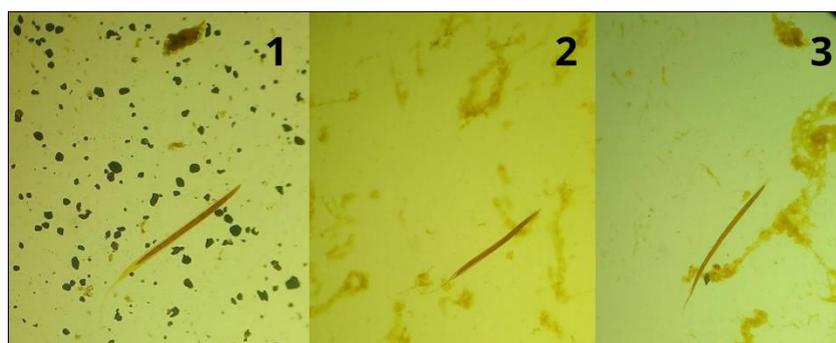
### Referências

- ALCANTARA, M; MORAIS, ICL; SOUZA, CMOCC. **Principais Microrganismos envolvidos na deterioração das características sensoriais de derivados cárneos**. Rev Bras Higiene e Sanidade Animal, v.6, n.1, p.1-20, 2012.
- ANDREOTI, A; BALERONI, F.H; PAROSCHI, V.H.B; PANZA, S.G.A.A; **Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal**. Iniciação Científica, Cesumar, v.5, 2003.
- AVILA, TS; KEHL, KC. **Análise de coliformes totais e termotolerantes em açougues da região do Vale dos Sinos-RS**. Rev Hig Alimentar, v. 30, n.252/253, 2016.
- COSTA, L.C. **Avaliação higiênico-sanitária e físico-química de carne moída in natura comercializada em Campo Mourão – PR**. Trabalho de conclusão do curso superior de tecnologia em alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, Campus Campo Mourão, 2014.
- CREDIDIO, E. **Doenças transmitidas por alimentos – DTAs**. Medical Update, São Paulo, v.4, n.38, p. 14-19, out. 2006.
- HOFFMANN, W. A.; PONS, J. A.; JANER, J. L. **The sedimentation concentration method in Schistosomiasis mansoni**. Journal of Tropical Medicine and Public Health, v. 9, n.4, p. 283-298, 1934.
- MEDEIROS, S. R. **Valor nutricional da carne bovina e suas implicações para a saúde humana**. Campo Grande: Embrapa Gado de Corte, 2008. Disponível em: <<http://www.cnpqg.embrapa.br/publicacoes/doc/doc171/DOC171.pdf>>. Acesso em: 01 de setembro de 2023.
- SANTOS, M.C.; RODRIGUES, R.M.M.S. **Carnes salgadas: verificação da contaminação por insetos**. Higiene Alimentar, v. 5, n. 18, p. 33-36, 1991.
- WILLIS, H. H. **A simple levitation method for the detection of hookworm ova**. Medicine Journal of Australia, v. 8, p. 375- 376, 1921.



**Gráfico 1:** Percentual da presença de larvas em amostras de produtos cárneos, oriundos de supermercados e açougues de Salinas, MG.

**Fonte:** Autor (2023)



**Figura 1:** Larvas de nematódeos em diferentes amostras 1- em apresuntado; 2- em mortadela; 3- em carne moída. técnicas de Hoffmann, Pons e Janer (1934). Objetiva 40x.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2023)