

ANAIS DO II CONGRESSO NORTE-NORDESTE DE SAÚDE PÚBLICA (ONLINE)

RESUMOS SIMPLES



ANAIS DO II CONGRESSO NORTE-NORDESTE DE SAÚDE PÚBLICA (ONLINE)

RESUMOS SIMPLES



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E PARASITOLÓGICA DA CARNE DE SOL PRODUZIDA EM UMA CIDADE DO PIAUÍ

Antonio Rosa De Sousa Neto¹, Alexandre Maslinkiewicz¹, Daniela Reis Joaquim De Freitas¹

¹Universidade Federal do Piauí

DOI: 10.47094/IICNNESP.2021/199

Introdução: Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de carnes bovinas do mundo, em 2019 os volumes embarcados alcançaram cerca de 1,847 milhão de toneladas e a receita de US\$ 7,59 bilhões. Dentre os produtos de carne bovina produzidos encontra-se a carne de sol, que se mostra uma alternativa de agregar valor à produção de cortes de carne com baixo valor comercial elaborada com baixo custo econômico, sendo um alimento artesanal. **Objetivo:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias das carnes de sol produzidas e adquiridas no comércio informal de uma cidade do Piauí. **Metodologia:** A carne de sol foi adquirida diretamente no comércio de no mês de janeiro de 2020. Ao todo, foram compradas sete amostras carne, cada uma na quantidade 100g. Após a compra, as amostraram foram colocadas em diferentes sacos plásticos, identificadas (carne de sol 1 - CS1; carne de sol 2 - CS2; assim por diante) e transportadas em caixa de isopor com gelo artificial, temperatura em torno de 25°C, para o laboratório para posterior análise. **Resultados:** Na análise microbiológica não foi encontrada em nenhuma das amostras a presença de *Salmonella spp.*; porém, os coliformes termotolerantes estiveram presentes em 3 (42,8%) e *Staphylococcus aureus* 6 (85,7%). Já referente a análise parasitológica, foram encontradas diversas estruturas, como ovos de *Ascaris lumbricoides*, ancilostomídeos, *Enterobius vermicularis* e cisto de *Entamoeba histolytica*; além de pulgas e outras estruturas possivelmente patogênicas. **Conclusão:** Em decorrência dos achados, faz-se necessário que haja maior fiscalização dos órgãos competentes quanto à higienização, armazenamento e exposição destas carnes. Assim como, ocorra a educação dos manipuladores, através de palestras, cursos de capacitação de trabalho, tendo como exemplo de conteúdo a ser abordado a importância do cuidado pessoal e da utilização de equipamentos de proteção adequados para manipulação das carnes.

Palavras-chave: Microbiologia. Parasitologia. Doenças Transmitidas por Alimentos.

Área Temática: Outras.

editoraomnisscientia@gmail.com 

<https://editoraomnisscientia.com.br/> 

@editora_omnis_scientia 

<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9> 

+55 (87) 9656-3565 

editoraomnisscientia@gmail.com 

<https://editoraomnisscientia.com.br/> 

@editora_omnis_scientia 

<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9> 

+55 (87) 9656-3565 