

E. Ciências Agrárias - 4. Recursos Pesqueiros e Engenhar - 5. Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO PESCADO CONGELADO E SALGADO COMERCIALIZADO NO COMÉRCIO VAREJISTA DE CRUZ DAS ALMAS, BA

Felipe de Carvalho Moreno de Moura ¹

Priscila Coutinho Miranda ²

Norma Suely Evangelista Barreto ³

1. Graduado em Engenharia de Pesca. UFRB.

2. Graduada em Engenharia Agrônômica. Mestranda em Microbiologia Agrícola. UFRB.

3. Prof. Dr. Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. UFRB

INTRODUÇÃO:

O pescado é um alimento de grande valor nutricional, pois possui proteínas de boa qualidade, além de diversas vitaminas e minerais. Entretanto, é um alimento altamente susceptível a deterioração, devido a elevada atividade de água, composição química, rico em gorduras insaturadas facilmente oxidáveis e, sobretudo, o pH próximo a neutralidade, o que favorece o desenvolvimento microbiano. Os problemas de saúde ocasionados pelo consumo de pescado se devem, principalmente, as condições precárias em que o pescado muitas vezes é transportado e armazenado, razão pela qual a segurança alimentar vem ganhando espaço e atenção global, face à ocorrência de doenças transmitidas por este tipo de alimento. Sendo assim, a garantia da qualidade dos alimentos tem sido um dos grandes objetivos dos governos e agentes de padronização e certificação do comércio, onde aplicar a legislação vigente é fundamental para garantir a segurança alimentar, evitando que este tipo de alimento transmita doenças para o consumidor. Baseado nisso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica do pescado congelado e salgado comercializado em Cruz das Almas-BA, enumerando a presença de bactérias mesófilas, psicrotróficas e coliformes, relacionando os dados com o proposto na legislação.

METODOLOGIA:

O presente estudo foi realizado em quatro supermercados da cidade de Cruz das Almas, Bahia, durante o período de fevereiro a junho de 2010. As coletas do peixe congelado e salgado eram encaminhadas de imediato ao Laboratório de Microbiologia do Pescado e Ambiental no Núcleo de Estudos em Pesca e Aquicultura (NEPA) na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). Ao total foram analisadas oito amostras, sendo quatro de peixe congelado (amostras 1, 3, 5 e 7) e quatro de peixe salgado (amostras 2, 4, 6 e 8). No laboratório foram realizados testes de análise sensorial, testes físico-químicos (umidade, cinzas e gás sulfídrico no peixe congelado e além desses, cloreto para o peixe salgado) e testes microbiológicos para a quantificação de micro-organismos mesófilos, psicrotróficos e coliformes totais e termotolerantes conforme as orientações da *American Public Health Association* (1998).

RESULTADOS:

A maioria das amostras de pescado apresentava-se dentro dos padrões estabelecidos para as características sensoriais. Porém, com níveis muito baixos, onde nenhum dos locais obteve classificação excelente ou muito boa. Nas análises físico-químicas, as amostras não se mostraram em processo elevado de deterioração. Os valores máximos obtidos nas contagens de microorganismos psicrotróficos no peixe congelado foram considerados aceitáveis, inferiores ao limite máximo sugerido pela *International Comission on Microbiological Specifications for Foods* (10^6 UFC/g). No peixe salgado, o número de mesófilos variou de $2,04 \times 10^4$ a $1,99 \times 10^6$ UFC/g, estando as amostras 2 e 8 fora do limite máximo legislativo. Para a contagem de coliformes termotolerantes o NMP/g variou de ²). Apesar da legislação brasileira não limitar a presença destes microorganismos no pescado congelado, a quantidade foi elevada, indicando falhas na higiene, durante o transporte destes produtos e sugere ainda, que

houve uma provável contaminação fecal, podendo apresentar ainda microorganismos patogênicos.

CONCLUSÃO:

A presença elevada de micro-organismos mesófilos e coliformes termotolerantes no pescado indica falhas na cadeia de comercialização desse alimento, principalmente no que diz respeito ao armazenamento e refrigeração. Assim, medidas higiênico-sanitárias devem ser aplicadas, além de maior ação da vigilância sanitária a fim de coibir a venda de produtos em condições inadequadas e com isso prevenir o risco surtos alimentares na população.

Instituição de Fomento: PIBIC UFRB

Palavras-chave: qualidade microbiológica, pescado, supermercados.