



# VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



## PRINCIPAIS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR AGENTES ZONÓTICOS ATRAVÉS DA INGESTÃO DA CARNE DE FRANGO

Yasmin Karolayne Freitas Bitar<sup>1</sup>

Lara Batista dos Santos<sup>1</sup>

Lorran Resende Barbosa<sup>1</sup>

Lourena Marian Ribeiro<sup>1</sup>

Mollynsk Oliveira Araujo<sup>1</sup>

Eric Matheus Nascimento de Paula<sup>2</sup>

A carne de frango desempenha um papel importante na alimentação global devido ao seu alto teor de proteína e acessibilidade financeira em relação a outros alimentos. No entanto, devido à grande demanda, a contaminação por patógenos pode ocorrer durante a produção e abate das aves, resultando em doenças zoonóticas como salmonelose, campilobacteriose e clostridiose, que podem ser transmitidas pela ingestão da carne contaminada. Para abordar essas questões, este trabalho se propõe a relatar as principais doenças transmitidas por agentes zoonóticos presentes na carne de frango, incluindo fontes de infecção, via de eliminação, transmissão e prevenção. A pesquisa realizada baseou-se em uma revisão de literatura, consultando artigos científicos através de ferramentas como Google Acadêmico e SciELO. A *Salmonella*, pertencente à família *Enterobacteriaceae*, é uma bactéria que pode ser encontrada na microbiota intestinal de humanos e animais, sendo uma das principais causas de gastroenterite. É dividida em duas espécies: *S. bongori* e *S. enterica*. É um patógeno com alta significância mundial e bastante distribuída no ambiente, abrangendo hospedeiros mamíferos e não mamíferos. A transmissão ocorre através de água, solo, fezes, insetos, ratos e fômites, podendo ocorrer diretamente ou indiretamente entre animais e humanos. Os sintomas em humanos incluem febre, náuseas, diarreia e dores abdominais. A campilobacteriose, uma infecção entérica alimentar, por sua vez, é causada pelo *Campylobacter*, uma bactéria termofílica presente em água não-clorada e contaminada, água potável, leite não-pasteurizado,

<sup>1</sup>Discente do curso Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros-UNIFIMES e-mail: yasminkarolaynebitar@gmail.com.

<sup>2</sup>Docente do curso Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros-UNIFIMES.



# VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



aves domésticas e carne vermelha mal-cozida. O *Campylobacter*, pertence à família *Campylobacteraceae* e existem três espécies termofílicas do *Campylobacter* de importância para a saúde pública: *C. jejuni*, *C. lari* e o *C. coli*. Os sintomas incluem diarreia, dor abdominal, febre, náusea, dor de cabeça e dores musculares. A clostridiose, causada pelo *Clostridium perfringens*, pode causar vários tipos de doenças, incluindo a gastroenterite. Essa bactéria é encontrada em quase todos os ambientes e pode ser potencialmente infectante por longos períodos. É encontrada especialmente na microbiota intestinal de humanos e animais sendo responsável por dois diferentes tipos de toxinfecção alimentar: intoxicação alimentar do tipo A em humanos e enterocolite necrótica. A transmissão ocorre por ingestão de alimentos contaminados, feridas ou inalações, e os sintomas incluem diarreia, dores abdominais agudas, náuseas e febre. Sendo assim, no ramo da atividade avícola brasileira, é imprescindível medidas de controle e prevenção para minimizar a contaminação e impedir a transmissão das doenças infecciosas a partir da produção até o consumo, associando-se então, saúde humana, segurança dos alimentos e saúde animal. Torna-se necessária a introdução de estratégias para a redução de riscos que envolva aviários, processamentos, varejo, serviço de alimentos e consumidores.

**Palavras-chave:** Aves. Campilobacteriose. Clostridiose. Doenças transmitidas por alimentos. Salmonelose.

