



# 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



## RISCOS MICROBIOLÓGICOS E PARASITÁRIOS RELACIONADOS AO CONSUMO DE CARNE SUÍNA

Thamires David Abreu<sup>1</sup>

Clayton Primo<sup>1</sup>

Letícia Tidre Tonial<sup>1</sup>

Ludmilla Silva Rodrigues<sup>1</sup>

Vitoria Oliveira Frade<sup>1</sup>

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

O setor de suinocultura no Brasil tem crescido consideravelmente nos últimos anos, acompanhado de avanços em produtividade e tecnologia. No entanto, esse aumento na produção também exige a implementação de novas tecnologias para a inspeção animal, já que a inspeção é crucial para identificar doenças e melhorar a qualidade e a segurança alimentar. O objetivo deste trabalho é descrever os principais riscos microbiológicos e parasitários relacionados ao consumo de carne suína. Para realizar essa pesquisa, foi realizada uma revisão bibliográfica descritiva nas bases científicas PubMed e Google Acadêmico. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabelece um padrão aceitável de qualidade microbiológica e parasitária, que é medido pela presença e/ou ausência de microrganismos. A principal fonte de contaminação microbiológica está relacionada às condições em que o animal foi abatido e ao processamento industrial. A contaminação também pode ocorrer devido a práticas inadequadas de preparo, manipulação e armazenamento dos alimentos e carcaças. A análise da concentração de microrganismos na carne é importante para certificar se um alimento é seguro para o consumo. A contagem de mesófilos e termófilos não apresenta risco à saúde e está associada à qualidade do alimento, enquanto a presença de coliformes fecais e *Escherichia coli* indica contaminação fecal e pode representar riscos à saúde. Doenças parasitárias também apresentam um alto potencial zoonótico. A teníase (também conhecida como solitária) e a cisticercose são as doenças mais conhecidas causadas pela mesma espécie de parasita. O ser humano é o único hospedeiro definitivo do parasita. A

<sup>1</sup> Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES. E-mail: [thamiresdavid30@gmail.com](mailto:thamiresdavid30@gmail.com)

<sup>2</sup> Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES.



PESQUISA  
UNIFIMES

UNIFIMES  
Centro Universitário de Mineiros

# 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



cisticercose está ligada ao saneamento e é caracterizada pela presença de larvas nos tecidos musculares dos suínos. A doença se manifesta após a ingestão dessas larvas, e as carcaças que apresentarem presença de larvas devem ser condenadas. A teníase também ocorre devido às más condições de saneamento, quando o animal tem acesso a fezes humanas. Essa doença é caracterizada pela presença do parasita no intestino e pode se manifestar após a ingestão de carne crua. Em resumo, é essencial que haja inspeção adequada dos produtos de origem animal, incluindo a carne suína, para garantir a segurança alimentar. É importante que os produtores adotem práticas de higiene e saneamento adequadas durante o processo de produção e processamento de carne suína, a fim de minimizar o risco de contaminação. Além disso, é fundamental que os consumidores tenham conhecimento dos riscos associados ao consumo de carne suína crua ou malcozida e tomem medidas preventivas para garantir sua própria segurança alimentar.

**Palavras-chave:** Contaminação microbiológica. Parasitoses. Produtos Cárneos. Suinocultura.

