

prover subsídios aos serviços da Defesa e Inspeção Sanitárias e em trabalho conjunto com esses setores, foi desenvolvida pesquisa que avaliou a eficiência das análises físico-químicas de rotina (HMF, acidez e umidade) e das análises microbiológicas (atividade de água, enumeração bacteriológica e micotoxicológica), para atestar a qualidade do mel e pólen apícola e apresentar as principais causas de sua reprovação. As análises abrangeram 220 amostras de mel e 26 de pólen apícola, presentes no mercado do Estado do Rio de Janeiro. Também foram realizadas análises de substâncias antioxidantes do mel, para atestar o valor do produto como alimento funcional. A reprovação do mel pelas análises físico-químicas não se justapõe à contaminação microbiológica e, com base na portaria SVS/MS nº 451 de 19/09/1997, que foi revogada, as análises microbiológicas atestam que 57% das amostras de mel exibiram condições higiênico-sanitárias impróprias; houve reprovação de 92% das amostras de pólen apícola. A análise fúngica é a que destaca maior contaminação, quando comparada à bacteriológica. *Aspergillus* e *Penicillium* foram os fungos mais frequentes nos méis. Destaca-se que 30% das cepas de *Aspergillus flavus* foram capazes de produzir micotoxinas. A contaminação bacteriológica foi de 36%, com presença de *Bacillus* e *Enterobacter*, entre outras. O percentual de reprovação físico-química dessas amostras foi de 29%. As análises orgânicas mostraram que os méis fluminenses apresentam amostras com alta atividade antioxidante, por vezes maior do que a dos méis de origem europeia. A contaminação microbiológica é um fiel indicador da higiene durante todas as etapas da cadeia produtiva, sendo a mais recomendável para uma análise mais apurada das condições tecnológicas da criação. É possível que o domínio da infecção fúngica e de micotoxinas seja resultado da falta de prevenção de doenças em muitas regiões fluminenses, como a cria ensacada brasileira (CEB), cujas análises *in loco* ressaltaram alta atividade fúngica.

*CNPq/Mapa/SDA nº 064/2008, processo 578134/2009-o.

**Pós-Graduação em Ciências Veterinárias (DSc.).

***Bolsista CNPq.

¹Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Departamento de Produção Animal, Instituto de Zootecnia
Rod BR 465, km 7, CEP 23890-000, Seropédica, RJ, Brasil.
E-mail: lorenzon_ufrj@yahoo.com.br

²Faculdade de Medicina Veterinária de Valença, Valença, RJ, Brasil.

³Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Departamento de Microbiologia e Imunologia Veterinária, Instituto de Veterinária, Seropédica, RJ, Brasil.

⁴Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Departamento de Química, Instituto de Ciências Exatas, Seropédica, RJ, Brasil.

⁵Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Departamento de Matemática, Instituto de Ciências Exatas, Seropédica, RJ, Brasil.

⁶Secretaria de Estado de Agricultura e Pecuária do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Variação sazonal da composição química do leite cru inspecionado nas indústrias e laticínios da região nordeste do Brasil*

Seasonal variation of chemical composition of raw milk and dairy industries inspected in Northeast of Brazil

Barbosa, S. B. P.; Ribeiro Neto, A. C.; Jatobá, R. B.**; Silva, M. J. A.; Batista, A. M. V.; Silva, A. M.**; Freitas, S. F. A.**; Silva, M. J. F. B.**

A região Nordeste do Brasil produz cerca de 13% da produção nacional, estimada em 30 bilhões de litros no ano de 2010. Essa produção é oriunda, principalmente, de pequenos produtores rurais e/ou agricultores familiares, o que reflete uma situação social na região. O conhecimento da composição química do leite nessa região, que apresenta ao longo do ano temperaturas que variam entre 20 e 30° C, precipitação pluviométrica bastante irregular, gado cruzado zebu-holandês (girolando) e alimentação baseada em pastos, permitirá o estabelecimento de diretrizes que possam orientar os produtores no manejo dos seus rebanhos e na comercialização do leite. Foram utilizadas 116.989 amostras de leite cru inspecionado das indústrias nos nove Estados do Nordeste do Brasil, no período de julho/2007 a junho/2010, referentes aos teores de gordura (G), proteína (P), lactose (L), sólidos totais (ST) e extrato seco desengordurado (ESD). Os dados foram divididos em três períodos, de acordo com a Instrução Normativa 51, e analisados segundo o PROC GLM (SAS). Os valores médios de G, P, L, ST e ESD foram 3,66 ± 0,53; 3,16 ± 0,22; 4,41 ± 0,18; 12,10 ± 0,66 e 8,44 ± 0,33, respectivamente. Maiores valores de G, P e ESD foram observados nos meses de abril e maio, correspondendo ao período de maior precipitação na região. Já valores mais baixos de G e P foram observados nos meses de outubro e novembro, correspondentes aos meses mais secos, enquanto ESD apresentou seu valor mais baixo no mês de março, quando ocorre a maior média de precipitação. Nos três períodos analisados houve diferenças significativas entre os constituintes avaliados, entretanto não se observou nenhuma tendência definida. Há diferenças importantes entre os Estados da região e isso reflete, provavelmente, condições peculiares de manejo e alimentação. Os resultados obtidos ressaltaram a importância da consideração das variáveis causais na composição do leite e a necessidade de se investir em programas de alimentação e melhoramento genético, que contribuam para o melhor desempenho da atividade leiteira na região.

*CNPq/Mapa/SDA nº 064/2008.

**Bolsistas CNPq, Capes, Facepe.

Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Zootecnia
R. Dom Manoel de Medeiros, s/nº, CEP 52171-900, Recife, PE, Brasil.
E-mail: sbarbosa@dz.ufrpe.br

Pesquisa etiológica da miopatia dorsal cranial em frangos de corte

Etiologic investigation of dorsal cranial myopathy in broilers

Zimmermann, F.³; Fallavena, L. C. B.²; Salle, F. O.^{1*}; Moraes, L. B.^{1**}; Moraes, H. L. S.¹; Salle, C. T. P.¹; Nascimento, V. P.¹

A indústria avícola brasileira é uma atividade econômica muito importante para o País. Recentemente, uma lesão muscular, localizada cranialmente no dorso de frangos de corte, vem causando grandes perdas econômicas devido à condenação de carcaças. Machos de linhagens pesadas, com as maiores médias de peso e idade de abate apresentam as maiores frequências de condenação devido à referida lesão. As lesões são caracterizadas por amarelamento e inchaço da pele que recobre o músculo lesado. Após abertura da pele, pode-se notar edema subcutâneo, hemorragia muscular superficial, palidez, aderência, aumento da espessura e consistência envolvendo sempre o músculo anterior *latissimus dorsi*. Histologicamente, a lesão é polifásica e inclui variação no tamanho e partição das fibras (*splitting*), degeneração hialina, necrose, regeneração e intensa fibrose com presença de adipócitos e infiltrado linfo-histiocitário. A etiologia dessa miopatia é desconhecida e não foram encontradas