

Vigilância da sanidade de animais de interesse econômico do Estado do Rio de Janeiro pelo Laboratório de Biologia Animal da Pesagro-Rio

Monitoring of the health state of animals of economical interest in the state of Rio de Janeiro by the Laboratório de Biologia Animal of Pesagro-Rio

Romijn, P. C.; Kimura, L. M. S.; Pinheiro, J. G.; Magalhães, H.; Santos, M. W. dos; Liberal, M. H.; Moura, R.; Costa, C. H. C.; Lopes, A. S.; Carvalho, L. S.; Bittencourt, N. R. A.; Rouge, L. M. S.; Vidal, N. M.

O Centro Estadual de Pesquisa em Sanidade Animal – CEPGM (antigo Laboratório de Biologia Animal) da Pesagro-Rio realiza pesquisa diagnóstica de doenças dos animais e a vigilância de enfermidades que comprometem a Saúde Pública e a sanidade de animais de interesse econômico do Estado do Rio de Janeiro, desde 1978. Visando à ampliação e consolidação da competência nacional em sanidade animal, fortalecendo os mecanismos de integração, e colaborando com as atividades do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), o CEPGM realiza atividades diagnósticas relevantes bem como a retroalimentação constante das informações e conhecimentos gerados. Para ampliar a competência científica, tecnológica e de gestão, e melhorar a qualidade e inocuidade de produtos de origem animal e de insumos agropecuários, medidas foram tomadas para adequar cada área do CEPGM às normas de qualidade e biossegurança, manter/obter o credenciamento para o diagnóstico de anemia infecciosa equina, brucelose, raiva; enterobactérias, realizar a colimetria e exames histopatológicos dentro das normas atuais. Até o presente, foram atendidas três exigências de credenciamento para diagnóstico, foi montado um ambiente de biossegurança 3 e instalado um programa-piloto de processamento informatizado de dados em análise epizootológica, que permitiram a prevenção, vigilância e intervenções rápidas de doenças infectocontagiosas de notificação obrigatória e/ou de importância para a saúde pública e sanidade animal. Também será possível a elaboração de mapas epizooticos das enfermidades sob estudo (raiva, AIE e brucelose) e outras detectadas por exames bacteriológicos, virológicos e histopatológicos. A estrutura montada vem permitindo o desenvolvimento de diagnósticos e pesquisa em sanidade animal, além da formação de recursos humanos, e está portanto contribuindo diretamente para a melhoria da Defesa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro e do País.

Auxílio financeiro CNPq/Mapa Edital 64/2008.

Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro – Pesagro-Rio, Al. São Boaventura, 770, CEP 24120-191, Niterói, RJ, Brasil.

E-mail: phyllis@pesagro.rj.gov.br

Determinação do teor de hidroxiprolina em diversas classes de embutidos e em carnes industriais

Determination of hydroxyproline content of different kinds of meat and meat products

Oliveira, A. L.; Oliveira, R. B. P.²

De modo geral, as carnes utilizadas para elaboração de embutidos emulsionados são as carnes industriais da linha de abate, retalhos e aparas provenientes da desossa. Apresentam elevado teor de proteínas não miofibrilares, como as do tecido conjuntivo colagênico, de baixo valor biológico por serem pobres

em lisina, triptofano e aminoácidos sulfurados. As indústrias processadoras tendem a incorporar quantidades variáveis desses ingredientes em suas formulações durante o processamento, procurando reduzir custos de produção, para se tornarem mais competitivas. O tecido conjuntivo colagênico possui como aminoácido exclusivo e característico a hidroxiprolina. No Brasil, o Ministério da Agricultura permite a adição de até 10% de pele, tendões e vísceras, segundo o tipo de embutido e suas peculiaridades, porém não estabelece limites para teor de colágeno nesses produtos. A determinação da quantidade de colágeno visa não apenas caracterizar o valor comercial das matérias-primas que lhe deram origem, como também os aspectos nutricionais e comerciais. O seu teor é utilizado como indicador da qualidade dos embutidos na União Europeia (UE) e nos Estados Unidos (EUA). O objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de hidroxiprolina em carnes industriais: pele suína (n = 10), retalhos/aparas de bovinos (n = 10) e carne mecanicamente separada (CMS) de aves (n = 10), e emulsionados salsichas (n = 10) e mortadelas (n = 10) comercializados no País. As amostras de carnes industriais e CMS foram obtidas em duas diferentes indústrias e as de salsicha e mortadela, no comércio varejista. O método é baseado em hidrólise com ácido sulfúrico, seguida de oxidação pela cloramina T, formando um composto vermelho-púrpura, medido por espectrofotometria a 560 nm. Os teores médios obtidos de hidroxiprolina e colágeno nas matérias-primas foram significativamente mais elevados (p < 0,05) que nas amostras de produtos emulsionados. Os valores médios de hidroxiprolina nas carnes industriais variaram de 1,5% (pele de suíno) a 0,43% (em CMS de frango). As amostras de emulsionados analisados apresentaram baixos teores de hidroxiprolina, com médias de 0,13% (para salsichas) e 0,23% (para mortadelas). Os resultados obtidos indicaram que os produtos emulsionados pesquisados apresentaram adequada qualidade, considerando-se os percentuais de hidroxiprolina conforme estabelecido pela UE e EUA.

Projeto financiado pelo CNPq / Processo: 578633/2008-6.

¹Universidade Federal de Minas Gerais

Escola de Veterinária, Departamento de Tecnologia e Inspeção de POA, Av. Antonio Carlos, 6627, CEP 31270-901, Belo Horizonte, MG, Brasil.

E-mail: afonso.de.liguori@gmail.com

²Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Farmácia, Departamento de Alimentos, Belo Horizonte, MG, Brasil.

Projeto de treinamento em validação intra e interlaboratorial de métodos analíticos e seu alcance

Training in single laboratory and interlaboratory validation of analytical methods and its achievements

Gonçalves, E.B.; Alves, A.P.G.*; Martins, P.A.*

Um projeto do Edital CNPq/Mapa/SDA N° 064/2008, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), liderado pela Embrapa Agroindústria de Alimentos, visa oferecer treinamentos em validação de métodos analíticos, abordando desde uma panorâmica em estatística até validação intralaboratorial e validação por ensaios interlaboratoriais, para instituições públicas e outras. O projeto visa alcançar os Laboratórios da Defesa Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mas vem atingindo também instituições como a Embrapa, as Redes de Metrologia do Rio de Janeiro e de São Paulo, e outras, além de estatísticos para atuarem no