

AO-39

### AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE GLACIAMENTO DE PESCADOS COMERCIALIZADOS EM LAURO DE FREITAS – BA

Julia Gomes Gonçalves<sup>1</sup>, Anete Lira da Cruz<sup>2</sup>, Maya Muhana Martinez Bryant<sup>1</sup>, Melissa Kuhlmann<sup>1</sup>, Stelamaries Boyda de Andrade<sup>3</sup>

O pescado é um alimento altamente perecível, motivo pelo qual realiza-se nas indústrias o processo denominado glaciamento, que consiste na aplicação de uma fina camada de gelo no produto congelado reduzindo as perdas de qualidade decorrentes do armazenamento. Entretanto, muitas vezes, uma quantidade excessiva de gelo é adicionada, provocando dolo ao consumidor. Por isso, o método de desglaciamento, retirada da camada de gelo do produto sem promover o descongelamento do mesmo, é utilizado com a finalidade de determinar o teor de absorção de água no alimento durante o processo de glaciamento. De acordo com o Ofício Circular GA/DIPOA 26/2010, a quantidade máxima de gelo permitida no glaciamento dentro das indústrias deve ser de 20%. Essa pesquisa teve como finalidade avaliar o peso líquido e a quantidade de glaciamento em pescados congelados comercializados no mercado varejista de Lauro de Freitas-BA. As doze amostras coletadas foram adquiridas no mercado varejista e encaminhadas em caixa isotérmica ao Laboratório de Inspeção e Tecnologia de Alimentos de Origem Animal da União Metropolitana de Educação e Cultura (UNIME), procedendo-se as análises de acordo com a Instrução Normativa 25/2011. Os resultados demonstraram que, das doze amostras analisadas, oito obtiveram valores dentro do limite tolerado pela legislação, entre elas, A (2,8%), B (7,0%), C (1,0%), D (17,8%), E (4,7%), F (19,0%), G (16,0%) e H (16,0%). Quatro das amostras apresentaram valores acima do permitido, sendo elas, I (32,0%), J (33,0%), L (25,0%) e M (20,2%). Esses resultados indicam fraude, oferecendo prejuízos econômicos ao consumidor, evidenciando a necessidade de ações frequentes e mais severas de fiscalização pelos órgãos oficiais no comércio e na indústria. Além disso, recomenda-se que haja um aprimoramento do processo de glaciamento e adoção de métodos de controle mais rigorosos na indústria.

**Palavras-chave:** Glazeamento. Desglaciamento. Fraude em pescados.

<sup>1</sup> Aluno de estágio supervisionado na Unime

<sup>2</sup> Mestre em ciência veterinária pela Universidade Federal Rural de Pernambuco; Profa. Higiene e Inspeção de Carne e Derivados da Unime; Médica Veterinária da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia

<sup>3</sup> Mestre em patologia experimental na Fiocruz; Profa. Ciências Morfofuncionais da Unime; Médica Veterinária da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia

AO-40

### ESTOMATITE VESICULAR NO MUNICÍPIO UMARIZAL, ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, BRASIL

Aloisio Ribeiro Gonçalves Vasconcelos Rosendo<sup>1</sup>; Siluana Benvindo Ferreira<sup>2</sup>; Lauro César Soares Feitosa<sup>3</sup>; Marcio Chaves Fontenele<sup>4</sup>; Renata Rodrigues de Sá<sup>5</sup>; Peter Bitencourt Faria<sup>6</sup>

O objetivo do presente trabalho foi verificar a presença de um foco de Estomatite Vesicular no município de Umarizal, Rio Grande do Norte e descrever os achados epidemiológicos, clínicos e ações a serem adotadas no caso da existência do foco da enfermidade. O Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), por meio da Unidade de Sanidade Animal Local, atendeu à notificação de suspeita de doença vesicular em uma pequena propriedade de criação de gado. A propriedade sob suspeita

passou por um estudo clínico epidemiológico, a partir da observação local e histórico da propriedade, considerando indicadores de demografia animal, expectativa de imunidade dos animais existentes, ingresso recente de animais ao lote, mudanças de manejo, ocorrência simultânea em diferentes espécies e qualidade da pastagem e do solo. Os suspeitos foram submetidos aos exames clínico e laboratoriais, com coleta de soro e fragmentos de epitélio vesicular. Verificou-se que, das quatro amostras de soro examinadas, apenas uma foi positiva para o teste de Elisa Indireto para tipificação do vírus da estomatite vesicular. A subtipificação foi realizada pelo teste de fixação de complemento, constatando a presença do subtipo Indiana III. O animal positivo apresentava sinais clínicos característicos da doença, que se manifestaram pela presença de vesículas bolhosas, ulcerações da língua e dos tecidos orais, exceto pela ausência de lesões podais e nos tetos. Durante o atendimento da suspeita e confirmação do diagnóstico de EV, foram implementadas medidas sanitárias e de biossegurança, além de ações de vigilância epidemiológica na propriedade foco e na área perifocal de acordo com legislação vigente para a proteção da saúde pública e animal. Dessa forma, evitaram-se maiores perdas econômicas, tendo sido atendidos os objetivos da Defesa Sanitária Animal.

**Palavras-chave:** Estomatite vesicular, bovinos, Indiana.

<sup>1</sup> Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte, IDIARN

<sup>2</sup> Mestre em Ciência Animal, UFPI

<sup>3</sup> Mestre em Ciência Animal, UFPI

<sup>4</sup> Agência de Defesa Agropecuária do Piauí, ADAPI

<sup>5</sup> Graduação em Medicina Veterinária, UFPI

<sup>6</sup> Doutor em Ciência dos Alimentos, Orientador, UFPA. E-mail: alosendo@gmail.com

## AQUICULTURA

AO-41

### LIMNOLOGIA DE VIVEIROS DE CRIAÇÃO DE TILÁPIAS DO NILO (*Oreochromis niloticus*) EM PISCICULTURAS DE SISTEMA INTENSIVO NA MICRORREGIÃO DO BREJO PARAIBANO

Maria das Graças da Silva Bernardino<sup>1</sup>; Tercio Iuri Carvalho Bezerra<sup>2</sup>; Maria Vanuza Nunes de Meireles<sup>1</sup>; Deborah Castro<sup>1</sup>; Edijanio Galdino da Silva<sup>1</sup>; Fabiana Satake<sup>3</sup>

O trabalho avaliou a qualidade da água em pisciculturas de sistema intensivo de criação de Tilápias do Nilo (*Oreochromis niloticus*). As coletas foram executadas em três pisciculturas localizadas na Microrregião do Brejo paraibano, sendo obtidas duas amostras de água em cada piscicultura, uma no ponto de entrada da água e outra no ponto de saída. Foram avaliados os seguintes parâmetros físico-químicos: temperatura; transparência (Disco de secchi); pH (pHmetroLT lutronPH-221); concentração de oxigênio dissolvido na água (Oxímetro LT lutronDO-5519); amônia; nitrito; nitrato e; fósforo total. Os valores médios obtidos foram: temperatura (26°C); pH (7,5); concentração de oxigênio dissolvido (5,6mg/l); amônia 0,461mg/l; grau de transparência (17,2cm); nitrato (10,0mg/l) e; nitrito (1,0mg/l). Comparando-se com os valores de referência ideais para o cultivo de peixes, alguns desses valores mostraram-se fora do recomendado. A temperatura apresentou-se abaixo da recomendada para a espécie, cuja diminuição durante a criação de peixes promove redução de apetite e crescimento, além de promover depressão no sistema imunológico, predispondo ao desenvolvimento de doenças. Em apenas uma das propriedades a concentração de oxigênio dissolvido apresentou-se abaixo dos valores de referência (3,6mg/l), a qual deve