

21% do valor total, o que correspondia a 203 milhões de dólares. O objetivo deste estudo foi atualizar a estimativa de prejuízos financeiros relacionados à potencial redução da produção de leite, em bovinos, provocada pelo carrapato em Minas Gerais. Durante o período de um ano, foram realizadas 30 contagens de carrapatos em intervalos de sete a 14 dias em um rebanho com 74 vacas de composição racial 3/4 Holandês x Zebu, na região Central do Estado. Foram observadas 156.328 fêmeas de *R. (B.) microplus* com mais de 0,4 mm de comprimento. Para se obter o número total de fêmeas que ingurgitaram durante o período, seriam necessárias 182 contagens em intervalos de 48 horas. Como as contagens foram distribuídas de forma homogênea, decidiu-se por multiplicar o valor por seis, estimando-se o total de 937.968 teleóginas. Cada fêmea ingurgitada é responsável pela redução de 8,9 ml de leite. Esse índice foi multiplicado por 750.374, que corresponde ao número de teleóginas que ingurgitaram apenas nas vacas em lactação, em média 80% do rebanho. A partir desse procedimento foi estimada a perda de 6.678 litros de leite durante o ano. Como a produção total foi de 245.449 litros, os prejuízos representaram uma redução de 2,7% da produção, em média de 90,24 litros vaca⁻¹. Considerando que a propriedade é representativa da região onde está inserida, esse valor foi multiplicado pelo número total de vacas ordenhadas no Estado durante o ano de 2010. A potencial redução da produção de leite em Minas Gerais foi estimada, então, em 491.537.731 de litros de leite por ano. Como o preço médio pago ao produtor, no ano de 2012, foi de US\$ 0,44 por litro de leite, os prejuízos seriam superiores a US\$ 216.276.602. Entretanto, de acordo com a literatura, esse valor corresponde a aproximadamente 55% da perda total, indicando que os prejuízos devem ser superiores a 400 milhões de dólares por ano, o que corresponde a aproximadamente 13% do produto interno bruto de toda a cadeia de produção de leite do Estado. O aumento observado das perdas relaciona-se, entre outros fatores, à intensificação dos sistemas de produção e à especialização do rebanho que ocorreram nos últimos 30 anos.

Palavras-chave: *Rhipicephalus* (Boophilus) *microplus*; impacto econômico; prejuízos; Minas Gerais; Brasil.

Parcerias e/ou Apoio Financeiro: CNPq; Fapemig; INCT em Informação Genético-Sanitária.

SAÚDE E PRODUÇÃO DE RUMINANTES E EQUÍDEOS P-212

ESTUDO DA DOR PROVOCADA POR INJEÇÃO DE SOLUÇÃO DE SEIVA DE AVELÓS (*EUPHORBIA TIRUCALLI*) EM SARCÓIDES DE EQUINOS

Carla Azolini Campos; Rafael Leme Marques; Camila Bollmann; Ivan Deconto; Ricardo Guilherme D'Otaviano Vilani

O sarcóide é uma neoplasia de pele muito frequente em equídeos. Existem diversos tratamentos em estudo, mas nenhum tem se mostrado eficiente, já que a taxa de recidiva do sarcóide é elevada. No presente trabalho, foi avaliada a dor sentida por equídeos após aplicação intratumoral de solução da seiva de avelós, que induz inflamação local, pois o látex é tóxico a tecidos vivos. Foram avaliados quatro equídeos internados no Hospital Veterinário da Universidade Federal do Paraná, os quais receberam injeções intratumorais de solução de seiva de avelós. Os padrões de manifestação de dor foram analisados de acordo com a Escala modificada PASPAS (Pritchett et al., 2003), que vai de zero a vinte. Os padrões foram aferidos antes da aplicação, cerca de quinze horas depois e uma vez por dia até completar uma semana. Por meio da avaliação, observou-se o tempo de recuperação dos animais e julgou-se a intensidade da dor sentida. Os resultados variaram de acordo com o local da aplicação. Quando em contato com o subcutâneo, a solução de avelós induz dor mais intensa se comparada a aplicações intratumorais, que não resultaram em dor.

Isto foi notado por aumento sensível nas frequências cardíacas e respiratórias principalmente na segunda aferição dos parâmetros. Edema, enegrecimento e aumento da temperatura local foram observados em todos os animais durante todo o período de estudo, mais evidentemente a partir de 24 horas após a injeção. Em apenas um animal percebeu-se falta de interesse pelo ambiente e de apetite; nenhum permaneceu em decúbito. Notou-se que os equídeos expressaram dor equivalente a 5,68 pontos na Escala até o terceiro dia após aplicação. A média entre todas as observações foi de 4,72 pontos. A manifestação da dor, resultante da necrose induzida, não foi tão alta quanto se esperava. Percebeu-se que a intensidade da dor não causa debilidade por tempo prolongado, já que todos os animais recuperaram padrões fisiológicos normais em cerca de sete dias. São necessários estudos mais aprofundados sobre o uso da seiva de avelós como tratamento para o sarcóide equino, visto que este assunto ainda é pouco discutido e pode vir a ser uma alternativa.

Palavras-chave: Avelós, Dor, Sarcóide equino.

SAÚDE E PRODUÇÃO DE RUMINANTES E EQUÍDEOS P-213

ESTUDO DA QUALIDADE DO LEITE EM SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE MUNICÍPIOS DA BACIA LEITEIRA ALAGOANA

Amaury Apolonio de Oliveira¹; Gilvan Correia da Silva Filho²; Pedro Miguel Gomes²; Emerson Buarque dos Santos²; Sonise dos Santos Medeiros³; Arnaldo Santos Rodrigues Junior⁴

¹Pesquisador Embrapa Tabuleiros Costeiros; ²Bolsista da FAPEAL/SEAGRI;

³ Analista Embrapa Tabuleiros Costeiros; ⁴ Bolsista da FAPITEC/CNPq Embrapa Tabuleiros Costeiros.

Existem mais de um milhão e duzentas mil propriedades rurais vocacionadas para atividade leiteira. Tal número pode estar sendo pressionado pelo ganho de produtividade cada vez mais alto, o que tem provocado uma conseqüente evasão de produtores. Outros segmentos de mercado, além do segmento produtivo considerado de baixa renda, diferenciam essa atividade fazendo com que o número de produtores permaneça elevado. A agricultura familiar, a agricultura orgânica e a associação de pequenos produtores permitem maior estabilidade social ao setor e ampliam o seu papel de geração de emprego e renda. Por outro lado, o enfoque dado à qualidade do leite refere-se primordialmente à sua inferência na qualidade dos produtos industriais e no risco premente à saúde pública. O trabalho em questão visou conhecer e monitorar as condições da qualidade do leite no sentido de aplicar conhecimentos advindos das boas práticas para melhorar às condições higiênicas-sanitárias e a segurança do leite no processo de ordenha. O trabalho foi realizado em quatro fases de seis meses cada, sendo uma realizada no município de Minador do Negrão, duas realizadas no município de Cacimbinhas e uma em Batalha. A sua execução foi constituída pelas ações: 1. Monitoramento da qualidade e segurança do leite em propriedades leiteiras da região. 2. Aplicação de variáveis referentes às boas práticas (BP) na pré-ordenha e nos processos de ordenha em fazendas selecionadas para o estudo. Trezentos e nove amostras de leite foram submetidas à determinação de seus componentes, CCS e CBT. Pelos resultados observados 8,81% e 10,69% dos rebanhos não se enquadravam nas exigências da IN 62, com relação à presença de gordura e proteína no leite, respectivamente. Quanto à determinação de CCS, 85,53% dos rebanhos se enquadravam na legislação da IN 62 a partir de 2017. Com relação à CBT somente 32,77% dos rebanhos estavam enquadrados nos critérios dessa IN. Após a aplicação das boas práticas, 10,67% e 23,03% dos rebanhos não se enquadraram na legislação, com relação à gordura e à proteína, respectivamente. Quanto à determinação de CCS, 85,33% e CBT,

48,63% dos rebanhos atenderam à legislação federal. Pode-se observar que apesar da aplicação das boas práticas os resultados, foram idênticos para CCS, havendo melhora quanto à CBT. Os resultados dos estudos demonstram que as condições de limpeza e higiene de ordenha são em geral precárias, estando à merecer procedimentos mais adequados tanto à sanidade do rebanho quanto em relação as práticas de higiene.

Palavras-chave: CCS/CBT, boas pratica, ordenha

SAÚDE PÚBLICA

P-214

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA RASPA DESIDRATADA DA POLPA DE BURITI (*MAURITIA FLEXUOSA*) COMERCIALIZADA EM MUNICÍPIOS DO SUL DO PIAUÍ, BRASIL

Helia Lopes Macedo; Deygnon Cavalcanti Clementino; Lusimery Moreira Rodrigues Helga; Danilo de Sousa Lima; Germana Sousa Ribeiro; Apexena Reis Soares Marafon; Janaina de Fátima Saraiva Cardoso; Ney Rômulo de Oliveira Paula

¹Discente de Medicina Veterinária, *Campus* Professora Cinobelina Elvas, Universidade Federal do Piauí, ²Discente de Ciências Biológica, *Campus* Professora Cinobelina Elvas, Universidade Federal do Piauí, ³Programa de pós Graduação em Ciência Animal, Universidade Federal do Piauí, ⁴Profa. Doutora, *Campus* Professora Cinobelina Elvas, Universidade Federal do Piauí. UFPI. E-mail: deynon@hotmail.com

Foi avaliada a contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos, presença de Coliformes Totais e Termotolerantes e fungos bolores e leveduras em amostras de raspas desidratadas da polpa de buriti (*Mauritia flexuosa*), *in natura* comercializadas nos municípios do Sul do Piauí. Foram coletadas 15 amostras da raspa da polpa de buriti desidratada comercializada em feiras livres nos municípios de Bom Jesus, Cristino Castro e Palmeira do Piauí. As amostras foram adicionadas em sacos plásticos estéreis e encaminhadas para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos. Após a pesagem, 25g do produto foi diluído em 225 ml de água peptonada a 0,1% sendo feita a primeira diluição de 10⁰: 1. A seguir, foram realizadas diluições decimais seriadas até 10⁻³. As amostras foram inoculadas em Agar Padrão para Contagem (PCA) e incubadas a 35°C por 24 horas, seguida da contagem de colônias. Foi empregada a técnica do Número Mais Provável (NMP) em caldo bile verde brilhante lactosado (CBVBL) e caldo *Escherichia coli*. Para a contagem de bolores e leveduras, as amostras foram inoculadas em duplicata em Ágar Dextrose Batata acidificado com ácido tartárico (pH 3,5). As placas foram incubadas a 25°C±1°C por sete dias, sendo selecionadas as que apresentam UFC em torno de dez a 100 colônias. Nas quinze amostras examinadas, não foi encontrada contaminação por bactérias mesófilas nem coliformes totais e termotolerantes estando, portanto, dentro dos parâmetros aceitos, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Na contagem de bolores não foi observado isolamento deste tipo de fungo, contudo todas as amostras apresentaram uma média de 1871,8 UFC/gde leveduras, onde o menor índice de contaminação foi verificado em uma amostra coletada na cidade de Bom Jesus com 4,4x10¹ UFC/g e o maior índice de contaminação foi em amostra coletada na cidade de Palmeira do Piauí com 17,6x10³UFC/g. Conclui-se que as condições microbiológicas das raspas desidratadas da polpa do fruto do buriti (*Mauritia flexuosa*) comercializadas no sul do Piauí apresentam baixo risco aos consumidores, apesar de estarem contaminadas por leveduras.

Palavras-chave: coliformes totais e fecais, fungos bolores e leveduras, raspas de buriti.

SAÚDE PÚBLICA

P-215

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE OSTRAS *CRASSOSTREA RHIZOPHORAE* COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE ILHÉUS, BAHIA

Amanda Teixeira Sampaio Lopes¹; Maria Tereza da Silva Neta²; Guisla Boehs^{3,4}; Bianca Mendes Maciel⁴

¹Discente do Curso de Medicina Veterinária e Bolsista do Programa de Iniciação Científica da UESC; ²Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC; ³Profª. Departamento de Ciência Biológicas; ⁴Profª Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC. E-mail: amanda_tsl@yahoo.com.br.

A ostra-do-mangue (*Crassostrea rhizophorae*) é um dos moluscos mais comercializados no litoral sul da Bahia, sendo consumido, principalmente, *in natura*. Devido a característica filtradora, os moluscos bivalves são bioindicadores de insalubridade da água e potenciais transmissores de doenças transmitidas por alimentos, constituindo-se, assim, em um grande problema de Saúde Pública. O presente trabalho efetuou a análise microbiológica de ostras comercializadas em Ilhéus, com contagem de Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes, *Escherichia coli*, *Staphylococcus* coagulase-positiva, *Vibrio parahaemolyticus*, micro-organismos aeróbios mesófilos e psicrotróficos e detecção de *Salmonella* spp. A coleta foi realizada em janeiro de 2012, durante a manhã em uma praia do litoral Sul de Ilhéus. As ostras foram compradas de vendedores ambulantes que realizaram a abertura das mesmas com suas próprias facas, retirando a carne diretamente para um vidro estéril, sendo encaminhadas em caixas isotérmicas imediatamente ao Laboratório de Microbiologia do Hospital Veterinário da UESC. Em seguida, as ostras foram trituradas e homogeneizadas em um triturador de tecido. As análises microbiológicas para atestar a qualidade das ostras foram realizadas de acordo com a Instrução Normativa de N°62, de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, que trata dos Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas de Produtos de Origem Animal e Água (MAPA, 2003). Os resultados obtidos foram negativos para presença de *Vibrio parahaemolyticus* em 50g de amostra, Coliformes Termotolerantes e *Salmonella*spp em 25g de amostra. Porém *Staphylococcus* coagulase-positiva (10^{4,8}ufc/g), aeróbios mesófilos (10^{6,25}ufc/g), aeróbios psicrotróficos (10^{6,15}ufc/g), Coliformes Totais (10^{5,68} ufc/g) e Enterobactérias (10^{6,57}ufc/g), estavam acima do limite estabelecido pela legislação. As ostras foram consideradas fora do padrão para o consumo *in natura* e condenadas segundo a Resolução RDC n°12 (ANVISA, 2001).

Palavras-chave: Qualidade microbiológica, moluscos bivalves, ostra-do-mangue.

SAÚDE PÚBLICA

P-216

ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES *IN NATURA* LOCALIZADOS NO MUNICÍPIO DE BOM JESUS-PI

Jhonny Henrique Silva Pereira¹; Morgana Santos Araújo¹; Apexena Reis Soares Marafon²; Ney Rômulo de Oliveira Paula³; Manoel Lopes da Silva Filho³; Janaina de Fátima Saraiva Cardoso³

¹Alunos de Graduação do Curso de Medicina Veterinária/CPCE/UFPI, Bom Jesus - PI; ²Aluna do Programa de Pós-graduação em Zootecnia/CPCE/UFPI, Bom Jesus - PI; ³Docentes do Curso de Graduação em Medicina Veterinária/CPCE/UFPI, Bom Jesus - PI. E-mail: henry_sousa@hotmail.com