

Biotério do Instituto Vital Brazil. ³ Médico Veterinário responsável pelo Departamento de Produção de Animais de Laboratório do Instituto Vital Brazil. ⁴ Médico Veterinário responsável pela Direção Científica do Instituto Vital Brazil.

A suplementação de vitamina C em *Cavia Porcellus* (cobaia) deve ser utilizada para evitar carências e doenças, já que as cobaias não sintetizam ácido ascórbico. Este trabalho apresenta as avaliações hematológicas e clínicas efetuadas em cobaias com a suplementação de vitamina C com capim *Tangola* e com ácido ascórbico sintético. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética no uso de Animais de Laboratório do Instituto Vital Brazil, sob o número 007/2013. O trabalho foi realizado no período de quatro meses e os animais foram avaliados após o desmame, com peso de 200 gramas. Foram utilizadas 20 cobaias fêmeas albinas da linhagem *short hair, outbred* convencionais, e formaram-se dois grupos de fêmeas com dez animais cada: O grupo 1 recebeu 750g de capim *Tangola* diariamente e o grupo 2 recebeu 0,07g de ácido ascórbico sintético na água de beber diariamente. A identificação dos animais foi realizada com tinta violeta de genciana, numerando-as de 1 a 10. O peso foi avaliado quinzenalmente e, mensalmente, coletava-se o sangue por cardiocentese, com prévia anestesia de Ketamina (50 a 75mg/kg) e Xilazina (10mg/kg). Os hemogramas foram efetuados com o Analisador Hematológico Veterinário. O grupo 1 apresentou um ganho de peso aproximadamente 20% a mais que o grupo 2. Esse ganho de peso sugere que o capim associado com a ração contribuiu para o aumento de peso, pois possui volumosos e nutrientes. Usamos fêmeas por escolha de futuras matrizes e evidenciou-se que o aumento de produção de gordura influencia no aumento da produção de leite, sugerindo que esse manejo pode ser incluído no plantel de matrizes. Os resultados hematológicos não apresentaram diferenças significativas entre os grupos experimentais, quando comparados ao grupo controle e a pequena variação observada nos eritrócitos (G1 e G2) pode ser esclarecida, uma vez que o hemograma pode variar em função da idade, condições ambientais, dieta, sexo e estresse. A escolha da suplementação de vitamina C pode ser feita tanto por oferta de capim *Tangola* quanto por oferta de ácido ascórbico sintético, pois ambos não alteraram a hematologia e a clínica dessa espécie, mas a gramínea colabora para uma melhor condição de vida em cativeiro, atuando como suplementação nutricional e enriquecimento ambiental.

Palavras-chave: *Cavia porcellus*, Hemograma, Ácido ascórbico.

BEM ESTAR ANIMAL, BIÓÉTICA E DIREITO DOS ANIMAIS P-094

BEM-ESTAR NO MANEJO PRÉ-ABATE EM TAMBAQUI (*COLOSSOMA MACROPOMUM*) BASEADO NA QUALIDADE DA AVALIAÇÃO SENSORIAL: UMA PRÁTICA APLICADA AOS PRODUTORES, REVENDEDORES E CONSUMIDORES

Ana Clara Dias Silva¹; Inaldo de Carvalho Macêdo-Sobrinho²; Thiago Mendes Sousa³; Adriana Raquel de Almeida da Anunciação³; Raysa Lins Caldas³; Alana Lislea de Sousa⁴

¹ Bolsista PIBEX/UEMA. ² Pós-graduando do Mestrado em Ciência Animal da UEMA. ³ Graduando em Medicina Veterinária da UEMA. ⁴ Profa. do Departamento das Clínicas da UEMA. E-mail: alislea@hotmail.com.

Com o objetivo de conscientizar produtores, revendedores e consumidores sobre práticas de bem-estar animal-BEA existentes no manejo pré-abate com base na avaliação sensorial da qualidade da carne do tambaqui (*Collossoma macropomum*), foram aplicados 302 questionários, com perguntas e respostas, orientação técnica dialogada e folhêres informativos, a nove produtores

da APA-Maracanã, os quais foram visitados e entrevistados para a análise de métodos de criação, abate e transporte; além de 53 revendedores e 240 consumidores em três feiras na Cidade de São Luís-MA. Para (67%) dos produtores, essa atividade ajuda na complementação da renda familiar, acrescentando a ela até um salário mínimo. No que se refere ao nível de escolaridade, (67%) são alfabetizados e os demais possuem até o ensino médio incompleto. Sobre as práticas de manejo, todos afirmam possuir conhecimento próprio, mas sem assistência técnica. Quanto à prática de métodos de bem estar na despesca, todos usam a rede de arrasto, deixando os peixes expostos ao ambiente até a morte; todos acreditam que esse modo de abate não interfere na qualidade do produto e (11%) dos produtores acreditam que peixes não sentem dor. Para transportar e armazenar os peixes, (56%) não usam gelo, mantendo-os em caixas térmicas; (22%) usam gelo; e os demais, apenas sacolas plásticas. Sobre os revendedores, (47%) estão nessa atividade há mais de dez anos, enquanto (30%), em média, cinco anos, sendo essa a sua principal fonte de renda, mas todos mostram preocupação com o BEA dos peixes. (81%) acreditam que os peixes sentem dor, mas que isso não interfere na qualidade do produto. Para o armazenamento, todos usam caixa térmica com gelo. Na avaliação sensorial, a importância está voltada para a coloração das guelras e firmeza da musculatura, mas todos desconhecem as práticas do abate humanitário. (83%) dos consumidores possuem conhecimento sobre os métodos de BE e entendem que peixes sentem dor, mas para eles isso não interfere no consumo do produto. Na avaliação da qualidade do produto para o consumo, (36%) dos consumidores observam a cor das guelras; (25%) observam o brilho dos olhos; (12%), o brilho e firmeza das escamas; (22%), o conjunto desses aspectos; e os demais não observam nada. Assim, conclui-se que ainda há desconhecimento por parte dos produtores, revendedores e consumidores sobre as práticas de BE na cadeia produtiva de peixes e, ainda, que esses aspectos se fazem importante na qualidade do produto final, existindo a necessidade de mais informações, com vistas a melhorar a qualidade do produto para o consumo.

Palavras-chave: bem estar animal, peixes, avaliação sensorial.

BIOTECNOLOGIA

P-097

ANÁLISE MOLECULAR E FILOGENÉTICA DO DENV 4 NA BAHIA – BRASIL

Aline Dórea Luz Menezes¹; Aryane Cruz Oliveira Pinho¹; Sílvia Inês Sardi¹; Claudio José Brandão²; Flora Maria Campos Fernandes³; Gubio Soares Campos¹

¹ Laboratório de Virologia, Instituto de Ciências da Saúde, Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia. ² Hospital Aliança, Salvador, Bahia. ³ Instituto de Biologia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia, Brasil.

Dengue é uma doença humana viral, transmitida por mosquitos do gênero *Aedes*. A infecção pelo Vírus da Dengue (DENV) constitui um sério problema de saúde pública em países tropicais, incluindo o Brasil. O DENV, membro da família *Flaviviridae*, gênero *Flavivirus*, é um vírus RNA de fita simples, polaridade positiva, envelopado com quatro sorotipos antigênicos: DENV 1, DENV 2, DENV 3 e DENV 4. A infecção por DENV causa uma doença cujo espectro vai desde clinicamente assintomática até formas clínicas graves (dengue hemorrágica). O presente trabalho relata a presença de DENV 4, genótipo I, detectado no Brasil em pacientes hospitalizados. As amostras pesquisadas foram cedidas por um hospital na cidade de Salvador (Bahia, Brasil), selecionadas a partir do resultado positivo para IgM/IgG anti-DENV ou antígeno NS1, em 2011. O RNA viral foi extraído de amostras de soro

utilizando-se o kit QIAmp Viral RNA (QIAGEN, USA) para detecção de DENV por Reação em Cadeia de Polimerase com Transcriptase Reversa (RT-PCR) e sorotipagem por *nested*-PCR. O gene E de três amostras DENV 4 foi amplificado com dois pares de *primers* sorotipo-específico, usado na reação de RT-PCR. A análise molecular e filogenética do DENV 4 isolado demonstrou que o vírus pertence ao genótipo I e é derivado de linhagens asiáticas. Os resultados obtidos reforçam a necessidade de estudos moleculares e epidemiológicos para a vigilância de infecções por DENV em países endêmicos, tais como o Brasil. A detecção do DENV 4 em Salvador é um motivo de preocupação, pois epidemias anteriores ocorridas na Bahia expuseram a população aos sorotipos 1, 2 e 3 e a introdução de um novo sorotipo pode aumentar a incidência de dengue hemorrágica, com prognósticos graves ou fatais.

Palavras-chave: Detecção, PCR, DENV 4.

BIOTECNOLOGIA

P-098

ANÁLISE SENSORIAL DO QUEIJO PETIT SUISSE COM ADIÇÃO DO PROBIÓTICO *LACTOBACILLUS CASEI*

Nelson de Carvalho Delfino¹; Lilian Porto de Oliveira²; Ludmilla Santana Soares e Barros³

¹ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal UFRB. ² Médica Veterinária do Instituto Federal Baiano/Campus Catu. ³ Profa. do Centro de Ciências Agrárias Ambientais e Biológicas da UFRB. E-mail: barros@ufrb.edu.br.

Os métodos de degustação para avaliar alimentos foram empregados pela primeira vez há muito tempo atrás, na Europa, com a finalidade de controlar a qualidade de cervejarias e destilarias. Nos Estados Unidos, surgiram da necessidade de produzir alimentos de qualidade e que não fossem rejeitados pelos soldados. A análise sensorial é definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais, como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. As indústrias de alimentos têm buscado identificar e atender os anseios dos consumidores em relação a seus produtos, pois só assim sobreviverão num mercado cada vez mais competitivo. A análise sensorial tem-se mostrado importante ferramenta nesse processo, envolvendo um conjunto de técnicas diversas, elaboradas com o intuito de avaliar um produto quanto à sua qualidade sensorial, sendo os testes de aceitação usados para avaliar se os consumidores gostam ou desgostam do produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação por parte dos consumidores de um queijo petit suisse com adição do probiótico *Lactobacillus casei* BGP 93, para identificar a qualidade e a potencialidade do produto no mercado de alimentos funcionais, no qual foi aplicado o teste de aceitação utilizando-se a técnica da Escala Hedônica de nove pontos, facilmente compreendida pelos consumidores. Dentre os 120 indivíduos que participaram do teste de aceitação, a maioria pertencia ao sexo feminino, representando (57,5%), e encontravam-se na faixa etária entre 18 e 66 anos de idade. De acordo com os resultados encontrados, conclui-se que esse produto teve uma boa aceitação e surge como um produto inovador dentre os derivados lácteos. Além disso, o produto apresenta uma proposta interessante para o mercado de lácteos, tendo em vista a adição de probióticos, e se relaciona com uma demanda crescente por alimentos saudáveis e nutritivos.

Palavras-chave: análise sensorial, escala hedônica, alimento funcional.

BIOTECNOLOGIA

P-099

AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DO GÁS OZÔNIO NA DESCONTAMINAÇÃO BACTERIANA DE INSTRUMENTOS CIRÚRGICOS VETERINÁRIOS

César Augusto Garcia¹; Daise Aparecida Rossi¹; Danilo Mundim Silva²; Júlio Cezar Basso Machado²; Diego Petrocino Caetano²; Vanderli Anacleto de Campos³

¹ Professor da Faculdade de Medicina Veterinária (FAMEV) da Universidade Federal de Uberlândia. ² Aluno da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Uberlândia. ³ Professor da Universidade Estadual de Minas Gerais – Ituiutaba, MG.

A eficiência de um procedimento cirúrgico está diretamente relacionada com o nível de contaminação dos instrumentos utilizados no mesmo. Eles podem ser veículos de agentes patogênicos, produzindo infecções iatrogênicas. Esterilização por pastilha de formol, estufa a seco e autoclave são exemplos de métodos usados na esterilização de instrumentos cirúrgicos. O uso da pastilha de formol na esterilização de materiais apresenta restrição, uma vez que o formaldeído é considerado uma substância cancerígena. Devido à necessidade de se obter o menor nível de contaminação possível e à restrição de substâncias como o formaldeído, faz-se necessária a busca por métodos alternativos. O gás ozônio é objeto de estudo de muitos pesquisadores, pois apresenta propriedade germicida e os resultados encontrados com o seu emprego têm sido bastante satisfatórios. Trabalhos científicos mostram a eficiência do gás ozônio como agente sanitizante e diversas aplicações são encontradas na literatura. Na indústria de alimentos, é usado como desinfetante de diversos materiais e no tratamento de efluentes, e, na clínica, a auto-hemoterapia com sangue ozonizado são alguns exemplos. O presente trabalho avaliou a eficiência do gás ozônio na descontaminação bacteriana de microrganismos aeróbios mesófilos presentes em materiais cirúrgicos veterinários utilizados no centro cirúrgico do Hospital Veterinário da Universidade Federal de Uberlândia (HV-UFRB). Foram usadas três concentrações diferentes do gás: 2,5 mg/L; 46 mg/L e 97 mg/L, com um tempo de exposição comum de 15 minutos, em 30 instrumentos cirúrgicos, após sua utilização em cirurgias diversas. Dentre as conclusões obtidas, merece destaque o aumento das contagens microbiológicas após a lavagem dos instrumentos, denunciando falhas na execução desse processo para algumas amostras e, apesar da eficiência na redução da contaminação, foi observada a incapacidade da esterilização total de microrganismos aeróbios mesófilos pelo ozônio na maioria dos instrumentos utilizados. Recomenda-se, assim, o aumento no tempo de exposição com vistas à esterilização total dos instrumentos cirúrgicos.

Palavras-chave: ozônio, instrumentos cirúrgicos, descontaminação.

BIOTECNOLOGIA

P-100

AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DO GÁS OZÔNIO E DO ÓLEO OZONIZADO NA SOBREVIVÊNCIA DE LARVAS DE MOSCAS *DERMATOBIA HOMINIS* (BERNES)

César Augusto Garcia¹; Júlio Cezar Basso Machado²; Danilo Mundim Silva²; Diego Petrocino Caetano²; Leandro Willian Borges²; Vanderli Anacleto de Campos³

¹ Professor da Faculdade de Medicina Veterinária (FAMEV) da Universidade Federal de Uberlândia. ² Aluno da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Uberlândia. ³ Professor da Universidade Estadual de Minas Gerais – Ituiutaba, MG.