

alimentar envolvendo esses alimentos de grande relevância à Saúde Pública. O presente trabalho avaliou a qualidade microbiológica de mariscos (sururu, chumbinho e siri catados) comercializados na cidade de Salvador, Bahia, com a determinação do índice colimétrico – Coliformes a 35°C (Totais) e Coliformes a 45°C (Termotolerantes) e pesquisa de *Escherichia coli*. Foram coletadas 60 amostras de mariscos comercializados no mercado varejista de Salvador, das quais 20 de chumbinho (*Anomalocardia brasiliensis*), 20 de sururu (*Mytella guyanensis*) e 20 de siri catados (Família *Portunidae*), no período de 20 de novembro de 2012 a 21 de julho de 2013. Nas 60 amostras analisadas, o Índice de Coliformes a 35°C variou de < 3 NMP/g até > 2.400 NMP/g, e 40 amostras (61%) apresentaram índice superior a 2.400 NMP. O Índice de Coliformes a 45°C também variou de < 3 NMP/g até > 2.400 NMP/g e 21 amostras (40,1%) apresentaram índice superior a 2.400 NMP/g. Contudo, 34 amostras (54%) se mostraram acima dos padrões (10^2 NMP/g) de tolerância determinados pela legislação brasileira, tornando os produtos impróprios para consumo humano. Deste total, cinco eram de siri catados, 13 de chumbinho e 16 de sururu. Em relação à pesquisa da *E.coli*, em 36 amostras foi identificada a presença de *E. coli* (60%), sendo que 14 eram de sururu, 13 de chumbinho e nove de siri catados. O maior índice de Coliformes Termotolerantes e de *E. coli* em sururu e no chumbinho pode ser explicado pelo fato de tais organismos serem filtradores da água onde habitam. Os elevados índices de coliformes e a presença de *E. coli* na maioria das amostras indicam a baixa qualidade higiênico-sanitária dos mariscos comercializados na cidade de Salvador, podendo representar riscos à saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Índice colimétrico, *Escherichia coli*, mariscos.

SISTEMA DE PRODUÇÃO ORGÂNICA

P-244

USO E APLICAÇÕES DO NIM E MANIPUEIRA COMO MÉTODOS ALTERNATIVOS PARA COMBATE DE CARRAPATOS EM BOVINOS LEITEIROS

Clarice da Silva Costa¹; Tamise Loena Assunção de Melo¹; Claudina Rita de Souza Pires²

¹Aluna de graduação em Agroecologia IFPA, Aluna do curso técnico em Agropecuária IFPA, ²Prof^a Eixo Recursos Naturais – IFPA. E-mail: claudina.pires@ifpa.edu.br

Existem problemas sanitários graves nos sistemas criatórios de bovinos, entre eles o carrapato. Métodos mais seguros, menos agressivos ao homem e ao meio ambiente tem estimulado a busca de novos inseticidas em extratos vegetais. O nim, “Azadirachta indica” A. Juss (Meliaceae) tem sido apresentado como uma alternativa para driblar a resistência. Esta planta tem como princípio ativo a azadiractina, tida como tóxica para os carrapatos e outros parasitas. A manipueira, líquido extraído da mandioca quando ela é prensada no processo de fabricação da farinha, apresenta alta concentração de ácido cianídrico sendo venenoso e nocivo à alimentação humana e animal. O presente trabalho avaliou o efeito da administração de folhas verdes de nim indiano e da manipueira como métodos alternativos para o controle de carrapatos em bovinos leiteiros infestados naturalmente no município de Bragança, Estado do Pará. A metodologia adotada foi empregada em questionário e aplicação do nim e manipueira. Doze bovinos foram subdivididos em três grupos com quatro animais cada, de acordo com o produto aplicado, grupo 1 (nim), grupo 2 (manipueira) e grupo 3 (nim e manipueira). Os animais foram identificados com brincos e com o uso de uma tabela observou-se o local de distribuição dos carrapatos, fase do ciclo de vida dos mesmos, produto utilizado e sua concentração. Dos oito animais pertencentes aos grupos 2 e 3, 70% dos

carrapatos foram eliminados significativamente. No grupo 1 o tratamento não foi efetivo. Conclui-se que a utilização da manipueira e do composto nim e manipueira apresentou resultado satisfatório como método alternativo no combate aos carrapatos.

Palavras-chave: nim, manipueira, carrapatos, método alternativo.

SUSTENTABILIDADE E PRESERVAÇÃO AMBIENTAL

P-245

DETERMINAÇÃO DA OXIDAÇÃO LIPÍDICA DA CARNE DE HAMBÚRGUER COM FARINHA DA CASCA DE ACEROLA E CARNE DE PIAU (*Leporinus sp.*)

Bruna Crislane da Silva Souza¹; Regiane Nascimento Santos¹; Rogério Manoel Lemes de Campos²

¹Bolsista Iniciação Científica CNPq, Graduanda do curso de Medicina Veterinária da UNIVASF, ²Orientador Prof. Dr. UNIVASF.

Foi determinado o índice de oxidação lipídica em hambúrgueres elaborados com farinha da casca de acerola e carne de Piau (*Leporinus sp.*). As frutas adquiridas no mercado do produtor de Juazeiro (BA) foram lavadas e, posteriormente, imersas em água hipoclorada (100 ppm hipoclorito sódio/15 minutos), a seguir foram descascadas, pré-secadas ao sol e colocadas em estufa de ventilação forçada a 55°C/72h. Após secagem à 4% de umidade, foram moídas, peneiradas em peneira de 2mm, para melhorar a qualidade da farinha. A carne de Piau (*Leporinus sp.*), proveniente da pesca artesanal do rio São Francisco, foi adquirida em mercado local de Juazeiro (BA) e levada para o laboratório de Carnes e Pescados da UNIVASF, para armazenamento. Os filés foram moídos em moedor elétrico, misturados aos condimentos (1 kg de condimento para 28kg de carne) e as farinhas, amassados até atingir o ponto de liga. As proporções da adição de farinha de acerola foram de acordo com os tratamentos: T1 – 0% (controle); T2 – 1%; T3 – 2%; T4 – 3%; e T5 – 4%. Os hambúrgueres foram elaborados e armazenados a -18°C para posterior análise. A avaliação do índice de oxidação lipídica (TBARS) nos hambúrgueres revelou que no dia 0, houve variação significativa ($p \leq 0,05$), entre todos os tratamentos, sendo que o T2 e T3 não apresentaram diferenças significativas entre si, assim como o T4 e T5. No dia 30 não houve diferença significativa ($p \geq 0,05$) entre o T1 e T5 e nem entre T2, T3 e T4, porém, houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) entre o T1, T5 e T2, T3 e T4, sendo estes últimos os que apresentaram menor oxidação lipídica. Os resultados confirmam a viabilidade da elaboração de hambúrguer de carne de Piau com a adição de 1, 2 e 3% de farinha da casca da acerola antioxidante natural.

Palavras-chave: Piau (*Leporinus sp.*), Conservação, casca de acerola, antioxidante.