

Santa Bárbara (n=17), Santa Maria (n=21) e Santa Izabel do Pará (n=25). As propriedades foram escolhidas de acordo com a facilidade de acesso e os animais utilizados foram selecionados aleatoriamente sendo colhidas amostras de leitões, matrizes e reprodutores. Para o estudo foi empregado o teste de soroprecipitação microscópica (SAM) utilizando os sorovares: Canicola, Tarassovi, Autumnalis, Bataviae, Butembo, Bratislava, Javanica, Panama, Grippotyphosa, Hardjo, Hebdomadis, Castellonis, Icterohaemorrhagiae, Australis, Cynopteri, Andamana, Copenhageni, Pyrogenes, Wolffi, Shermani e Whitcombi. Do total de amostras examinadas, 141 foram reagentes para um ou mais sorovar de *Leptospira* sp., obtendo-se uma ocorrência de aglutininas anti-*Leptospira* em 62,3% e maior importância para o sorovar Icterohaemorrhagiae. Os demais sorovares encontrados foram: Cynopteri, Bataviae, Andamana e Hardjo. Dentre os rebanhos em que os proprietários relataram contato com roedores encontrou-se 83,1% de animais positivos e com relação à idade 100% dos animais reatores apresentavam de 1 a 2,5 anos. O maior título obtido foi 1600 para os sorovares Cynopteri (n=7), Andamana (n=2) e Pyrogenes (n=1). Conclui-se que as diferentes condições sanitárias dos rebanhos estudados associada a presença de animais reatores, indica que a leptospirose representa um problema de saúde pública.

**Palavras-chave:** leptospirose em suínos, sorologia.

## SAÚDE E PRODUÇÃO DE AVES E SUÍNOS

### P-389

#### FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE CARNE SUÍNA PELOS ESTUDANTES DA ESCOLA DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Verena Pereira Costa<sup>1</sup>; Paulo Levi de Oliveira Carvalho<sup>2</sup>; Ana Lúcia Almeida Santana<sup>3</sup>; Aline Santana de Souza<sup>1</sup>; Morgana Miranda Ramos<sup>1</sup>; Daniela Costa Cotrim<sup>1</sup>; Tâmilis Naiara do Santos Bispo<sup>1</sup>; Ana Delma de Souza Santos<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Acadêmicas do curso de Medicina Veterinária na UFBA, <sup>2</sup>Professor do Curso de Medicina Veterinária da UFBA, <sup>3</sup>Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Zootecnia/UFBA

Em algumas regiões brasileiras, principalmente Norte e Nordeste, o consumo de carne suína é reduzido, fato atribuído aos hábitos culturais e informações escassas sobre a qualidade desta carne. Neste contexto, foi avaliada a frequência do consumo da carne suína por estudantes dos cursos de graduação em Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal da Bahia. Dessa forma foi aplicado um questionário *on line*, previamente elaborado e com divulgação nas redes sociais. O levantamento abordou questões sobre o consumo de carne suína, a frequência do consumo, motivos pelo baixo consumo e conhecimento sobre a quantidade de calorias e colesterol das carnes de diferentes espécies (aves, bovina e suína). Foram obtidas 312 respostas, das quais 261 de alunos do curso de graduação em Medicina Veterinária e 51 de Zootecnia. Com os resultados obtidos foi realizado uma triagem, e estes foram submetidos à análise descritiva, com ênfase na distribuição de frequências relativas às respostas. Os resultados obtidos mostram que 87,17% dos participantes consomem carne suína, e dentre estes 71,79% são do curso de Medicina Veterinária e 15,38% de Zootecnia. Com relação à frequência do consumo foi observado um baixo consumo de carne suína pelo público alvo, pois do total de entrevistados apenas 3,52% consomem diariamente e 23,71% consomem raramente. Entretanto, um consumo significativo (8,33%) foi observado em datas festivas do ano. Um total de 12,18% responderam que consomem quinzenalmente, 17,31% consome mensalmente e 22,11% consomem semanalmente. Por outro lado, 50,96% dos entrevistados que

declararam que não consomem ou consomem com baixa frequência a carne suína, afirmam que o baixo consumo é devido ao paladar, pela baixa disponibilidade nos restaurantes, aos preços onerosos, por questões sanitárias e/ou por acreditarem que possuem maior quantidade de gordura, sendo que 49,04% não apresentaram um motivo específico. Na abordagem sobre os aspectos relacionados às características da carne sobre o menor teor calórico e de colesterol, 57,00% dos estudantes acreditam ser o peito de frango, 29,32% lombo suíno, 8,14% pelo filé mignon bovino e 5,54% pela alcatra bovina. De acordo com os resultados obtidos é notório que ainda existe um conceito equivocado sobre a qualidade da carne suína entre estudantes de nível superior, além disso, as questões culturais e religiosas contribuem para o baixo consumo diário. Fatores como a ausência de informação e/ou incentivo comprometem o desenvolvimento da cadeia produtiva da suinocultura no estado.

## SAÚDE E PRODUÇÃO DE AVES E SUÍNOS

### P-390

#### INCIDÊNCIA DE CONTUSÕES E FRATURAS EM FRANGOS DE CORTE ABATIDOS EM FRIGORÍFICO COM O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) NO SUL DO BRASIL

Tácito Emanuel Ferreira Damasceno<sup>1</sup>; Adriano da Silva Guahyba<sup>2</sup>; Rogério Manoel Lemes de Campos<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Ciências Veterinárias no Semiárido, UNIVASF, <sup>2</sup>Fiscal Federal Agropecuário, Doutor, <sup>3</sup>Orientador, Prof. Dr. UNIVASF

Foi analisada a incidência de lesões *post-mortem* como contusões e fraturas, de frangos de corte abatidos em frigorífico com SIF no sul do Brasil. Foram acompanhadas nas linhas, a inspeção *post-mortem* dos frangos abatidos durante os meses de julho e agosto de 2011. Observou-se a aparência externa das aves, bem como realizou-se a palpação, a fim de observar os caracteres organolépticos da carne, detectar lesões, fazer o julgamento da carcaça (condenações) e dar destino para as carcaças. A inspeção *post-mortem* foi realizada nas linhas de inspeção A, B e C, em que na linha A, realizou-se o exame interno da carcaça; na linha B o exame de vísceras e na linha C o exame externo da carcaça. No Departamento de Inspeção Final ocorreu o julgamento de carcaças parcialmente condenadas e a remoção dos cortes condenados por contusões e membros fraturados. Os casos foram registrados e contabilizados em mapas de registro das destinações das aves que passaram pela inspeção final. Nos meses analisados, dentre as causas de apreensão e condenação de carcaças pela Inspeção Federal, as contusões e fraturas somaram 117.974 casos, 56.553 e 61.396, em julho e agosto respectivamente, correspondendo a 25,84% do total das condenações deste período. Concluiu-se que as lesões poderiam ser evitadas com o emprego de maior monitoramento do processo, treinamento dos funcionários e adoção das práticas de bem-estar animal em todas as etapas de produção.

**Palavras-chave:** frango de corte, bem-estar, contusão/fratura.