

Avaliação das condições higiênico-sanitárias do pescado beneficiado em indústrias paraenses e aspectos relativos à exposição para consumo em Belém, Pará.

Farias, MCA. **Evaluation of hygienic and sanitary quality of fish processed at industries in Northern Brazil and some aspects of the exposition for selling in Belém city, Brazil.** Belém/PA 2006. [Dissertação de Mestrado – Área de Concentração Ciência Animal - Programa de Pós-Graduação do Centro de Ciências Agrárias, da Universidade Federal do Pará]. Orientador: José de Arimatéa Freitas.

Peixes, moluscos e crustáceos são alimentos de fácil digestibilidade e elevado valor biológico e matéria-prima destinada ao beneficiamento e elaboração de derivados e sub-produtos. Como alimento e matéria-prima para a indústria, necessitam de adequados procedimentos tecnológicos para manutenção de estabilidade físico-química, sensorial e microbiológica. O pescado pode ser veiculador de patógenos, necessitando também de adequados métodos analíticos que comprovem sua inocuidade como alimento. O estado do Pará é um importante produtor de pescado, beneficia peixes, moluscos e crustáceos em inúmeras indústrias localizadas em seu território e destina a produção ao mercado interno e externo. Com o objetivo de avaliar a qualidade físico-química e microbiológica do pescado beneficiado em indústrias paraenses sob inspeção federal, foi realizado um estudo retrospectivo abrangendo nove meses do período de maio de 2005 a janeiro de 2006 com base nos resultados de análises realizadas segundo métodos analíticos oficiais, levantados em 20 indústrias e relativos a 133 amostras (51 de peixe eviscerado congelado, 54 de filé de peixe congelado, nove de peixe em posta congelado, duas de peixe inteiro congelado, quatro de peixe eviscerado fresco, três de caudas de lagosta congeladas e dez de camarão sem cabeça congelado); avaliadas as condições de exposição e comercialização de 121 amostras de peixe em nove lojas de quatro redes de supermercado; e as condições de exposição e comercialização de 179 amostras de peixe em nove locais (seis mercados e três feiras-livre). Os resultados demonstraram que em elevados percentuais nas análises físico-químicas (determinação de pH, provas de reação de amônia e gás sulfídrico e bases voláteis totais), sensoriais e de verificação de temperatura e microbiológicas (contagem de *Staphylococcus aureus*, NMP de *Vibrio parahaemolyticus*, contagem de coliformes fecais e pesquisa de *Salmonella*), o pescado beneficiado sob inspeção federal foi classificado como de elevada qualidade higiênica e sanitária, revelou ausência de *Salmonella* spp e *Vibrio parahaemolyticus* e resultado dentro do limite estabelecido para bases voláteis totais em todas as amostras analisadas. Os limites estabelecidos para a contagem de coliformes fecais, ainda que em muito baixo percentual, foram ultrapassados em peixe eviscerado congelado, filé de peixe congelado e peixe inteiro congelado, o que indicou para os referidos produtos provável contaminação fecal da água nos ambientes de captura ou indústrias. A ocorrência de *Staphylococcus aureus* em peixe eviscerado congelado e filé de peixe congelado, ainda que também em baixo percentual, indicou provável contaminação cruzada ou manipulação inadequada. Nas provas de cocção, reação de amônia e gás sulfídrico foram ultrapassados os limites em amostras de peixe inteiro congelado. Na exposição para comercialização, os supermercados foram os estabelecimentos que apresentaram adequado índice de conformidade com a legislação pertinente e os mercados e feiras-livre aqueles com maior inadequação aos parâmetros recomendados. O pescado beneficiado em indústrias paraenses sob inspeção federal apresentou elevada qualidade sanitária, em decorrência dos resultados determinados nas análises realizadas. Medidas e ações de vigilância sanitária são necessárias para eliminar as distorções observadas em canais de comercialização como mercados e feiras-livre.

Dissertação disponível na Biblioteca na Universidade Federal do Pará
E-mail: mariado@click21.com.br