

Toxina escombroide

Autor(res)

Oseraldo Vieira Rocha
Sabrina Souza Do Nascimento
Viviana Jeruza Raimundo
Leticia Ap. De Oliveira Santos
Jéssica De Jesus Barbosa

Categoria do Trabalho

1

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

TOXINA ESCOMBROIDE

É um alimento de alto valor nutricional, porém com grandes chances de adquirir doenças e causar danos ou formação de substância infecciosa, maléfica e letal ao organismo, quando as condições de manuseios estocagem são inadequadas, facilita a multiplicação da microbiota natural do pescado. Seus sintomas são: diarreia, formigamento, náuseas, urticária dentre outros. Medicamentos muito utilizados: anti-histamínicos.

Os pescados crus são os mais apontados em contaminação, além do crescimento de patógenos, não utilização de Boas Práticas de Fabricação, e de alto risco. A presença de uma microbiota descarboxilase positiva, são normalmente em peixe vivo, auxiliaria a ação da enzima.

Incidentes associados a anchovas enlatadas, cavala fresca congelada, pescado azul, vôngoles, dourado importado congelado ficaram doentes depois de consumi-los nos EUA. Formada a partir de temperaturas a 4,4°C, não há produção de histamina ematum mantido a 1°C por 42 dias, indicando que a adequada refrigeração pode impedir a formação de histamina. Peixes mantidos a 0°C em gelo na fusão mante-se comestíveis por 12 dias com acúmulo final de histamina entre 3 e 4 mg/100 g, porém, submetido a temperatura de 12 a 20°C, ocorre um rápido aumento contante.

A pesquisa ressalta a importância de se atentar à condição do peixe devido ao risco de contaminação por histamina, substância que pode causar intoxicações graves. Isto sugere que a rastreabilidade na cadeia de produção de pescado pode ser uma solução para controlar e garantir a segurança alimentar.

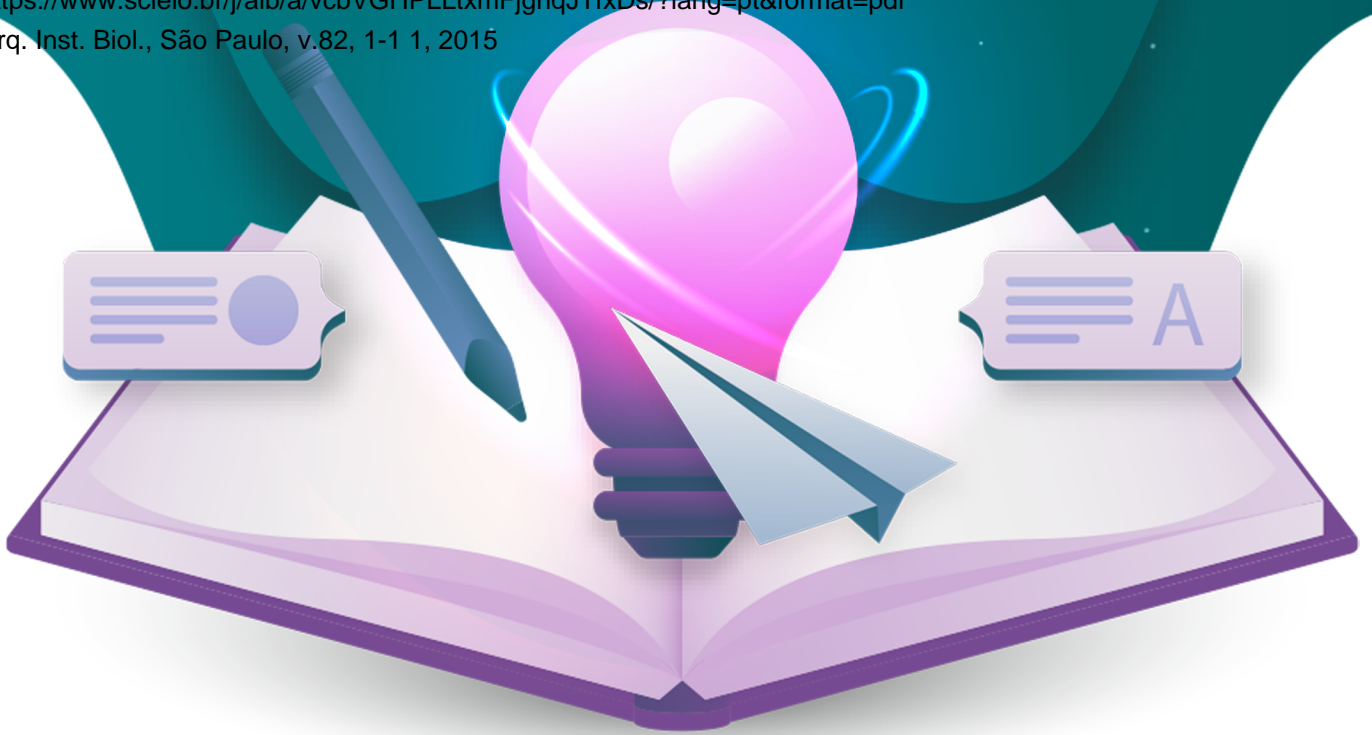
Recomendamos que pesquisas futuras continuem a explorar as melhores práticas de resfriar e armazenar peixes, bem como formas de prevenir a produção de histamina. Também é importante promover a conscientização sobre os riscos e a importância da investigação, não só no Brasil, mas também em outras regiões.

Também os desafios regulatórios específicos no Brasil, melhorando a coordenação entre as autoridades disciplinares, a pesca sustentável e produtiva. Isto significa que a segurança alimentar no consumo de peixes é enfatizada, com ênfase em sondagem e medidas preventivas. Os esforços futuros devem ter como objetivo melhorar essas práticas e enfrentar os desafios do Brasil, a fim de proteger os consumidores e garantir produtos seguros e de alta qualidade na indústria de frutos do mar.



Referências

<https://www.scielo.br/j/aib/a/vcbVGHPLltxmFjghqJTfxDs/?lang=pt&format=pdf>
Arq. Inst. Biol., São Paulo, v.82, 1-1 1, 2015



5ª SEMANA DE CONHECIMENTO

