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

Trabalho Acadêmico

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, é 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 à 4,4ºC, não há produção de histamina em atum mantido a 1ºC por 42 dias, indicando que a adequada refrigeração pode impedir a formação de histamina. Peixes mantidos a 0ºC 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 20ºC, 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.

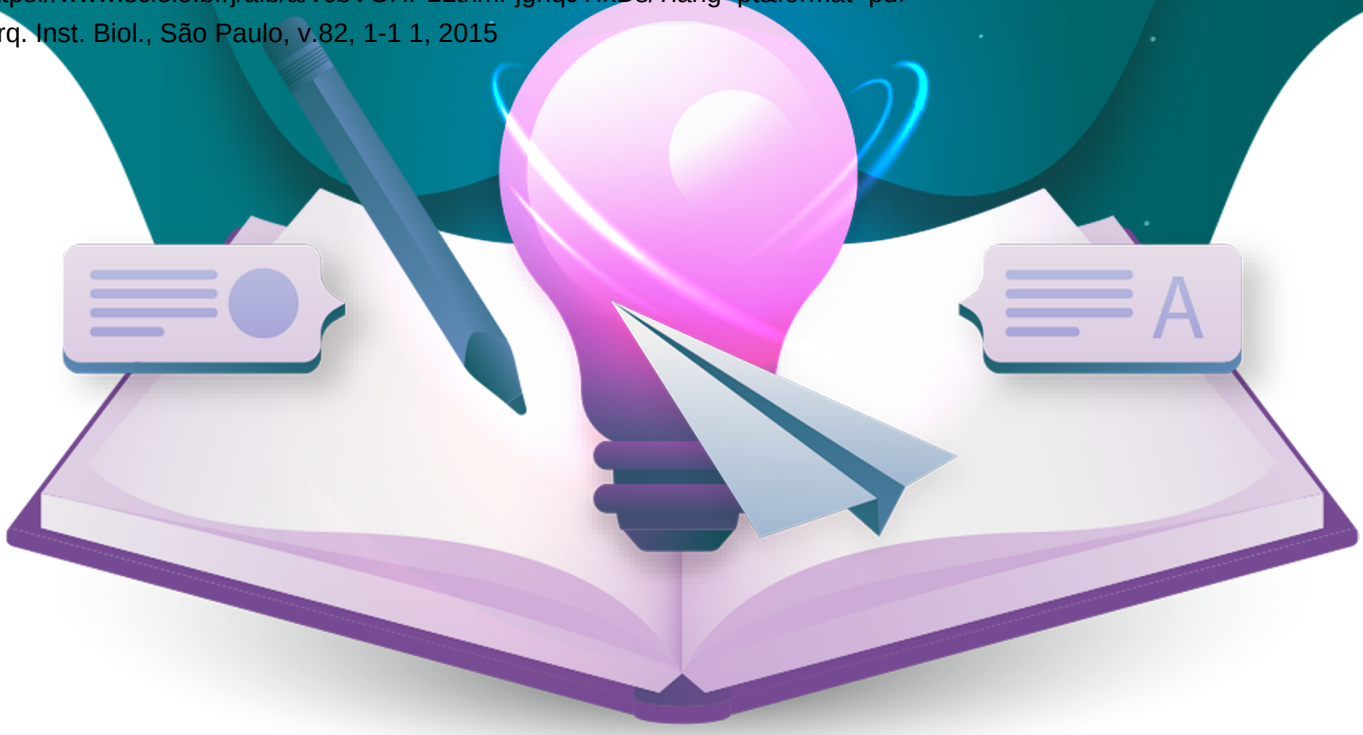
Recomendamos que pesquisas futuras continuem a explorar as melhores práticas de resfriar e armazenar peixes, bem como formas de prevenir a produção de histamina. Também é importante promover a conscientização sobre os riscos e a importância da investigação, não só no Brasil, mas também em outras regiões.

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.

5ª SEMANA DE CONHECIMENTO

Anhanguera

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