PRESENÇA DE LISTERIA MONOCYTOGENES E PSEUDOMONAS SPP. NO PROCESSAMENTO DE PESCADO: REVISÃO DE LITERATURA

Autor(res)

Ricardo César Tavares Carvalho
Brenda Cardoso E Santos
Mariana Ignácio Dos Santos

Categoria do Trabalho

Iniciação Científica

Instituição

IFMT - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO

Resumo

O consumo global de pescado apresentou importante elevação nos últimos anos em função de seus benefícios para a saúde. Todavia, esses produtos apresentam risco de contaminação por patógenos capazes de ocasionar surtos alimentares. Pescados tendem a passar por deterioração em função de fatores internos e externos, porém, a atividade microbiana é uma das mais relevantes nessa ocorrência, levando à deterioração evidente. Entre os microrganismos deteriorantes e também patogênico em peixes, o gênero Pseudomonas spp. se destaca, pois, suas espécies podem ser encontradas em ambientes terrestres e aquático, colonizando os pescados, e consequentemente ocasionar a rápida deterioração do mesmo, além de também apresentar patogenicidade em algumas espécies, podendo ocasionar síndrome ulcerativa e septicemia hemorrágica, colocando em risco a saúde humana e desencadeando problemas para as indústrias de alimento. Listeria monocytogenes é o patógeno causador de listeriose, e pode ser identificado em diversos alimentos, inclusive pescado. Tem capacidade de se desenvolver em ambientes refrigerados, produzir biofilme e resistir a alguns desinfetantes de uso comum em ambientes industriais. Indivíduos infectados podem ter sintomas leves, como um resfriado, ou cursar com sintomas graves, como aborto em gestantes, meningite, meningoencefalite e morte. Este estudo teve o objetivo de realizar uma revisão de literatura, avaliando a presença de L. monocytogenes e Pseudomonas spp. no processamento de pescado. Foram consultadas as bases de dados online PubMed, Science Direct, Scielo e Web of Science. Um total de 39 artigos foram selecionados, 28 avaliaram apenas L. monocytogenes em amostras de peixe, 09 artigos avaliaram apenas Pseudomonas spp. em amostras de peixe e 02 avaliaram L. monocytogenes e Pseudomonas spp. em amostras de peixe. Os dados coletados deixaram evidente que o processo de higienização adequado nas plantas de processamento e entrepostos de pescado são essenciais, e que a presença de L. monocytogenes e Pseudomonas spp. estão diretamente associados a higienização inadequada destas empresas. Efetivamente o uso de produtos adequados e na concentração adequada para a higienização de equipamentos e superfícies, associados as boas práticas de fabricação, demonstram a redução ou ausência destes microrganismos nas plantas de processamento. Faz-se necessário estudos adicionais, testando concentrações e sanitizantes adequados para combater microrganismos resistentes.