

Qualidade, manipulação e segurança do pescado e seus impactos para a saúde pública

Quality, handling and safety of fish and its impacts on public health

Recebimento dos originais: 01/05/2021

Aceitação para publicação: 31/06/2021

Mariana dos Santos Silva

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora – Minas Gerais.

Lorena Rocha da Silva

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora – Minas Gerais.

Rafaela Assis Machado

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora – Minas Gerais.

Emília Maricato Pedro dos Santos

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora – Minas Gerais.

RESUMO

A constituição do pescado lhe confere uma carne com alta qualidade nutricional, porém com um grande potencial de deterioração. Assim, se a qualidade e segurança não forem garantidas, seus benefícios não poderão ser aproveitados, impactando negativamente na saúde pública.

Palavras-chave: Deterioração, Doenças transmitidas por alimentos, Peixe

1 INTRODUÇÃO

Pescado refere-se a todos os animais aquáticos, capturados e destinados à alimentação, sendo este um alimento extremamente nutritivo que se destaca por sua composição nutricional rica em proteínas, minerais e vitaminas, além do elevado teor de ácidos graxos essenciais. Apesar da notória importância enquanto fonte energética, o pescado é o produto de origem animal que sofre deterioração mais precocemente, sobretudo por apresentar pH próximo da neutralidade, ter musculatura constituída por fibras brancas, facilidade de oxidação dos lipídeos e rápida ação destrutiva de enzimas (MACHADO JM, et al., 2014).

Desde o momento da captura até seu processamento e comercialização, a qualidade e a segurança do pescado podem ser comprometida, em virtude de alterações em suas características sensoriais, microbiológicas ou físico-químicas. Essas alterações estabelecem correlação com as condições de captura, armazenamento e tempo até o resfriamento, influenciando diretamente no grau de conservação e frescor do

pescado. Portanto, a manutenção das características sensoriais e nutricionais só acontecem se a qualidade e segurança forem garantidas, do contrário, poderá gerar impacto negativo no âmbito da saúde pública, considerando a possibilidade de veiculação de enfermidades (SOARES KMP e GONÇALVES AA, 2012).

2 OBJETIVO

Revisar a literatura científica existente sobre manipulação do pescado, demonstrando como essa prática, se realizada de maneira inadequada, pode impactar na qualidade e segurança do produto e, conseqüentemente, na saúde do consumidor.

3 MÉTODO

O presente estudo caracterizou-se por uma revisão de literatura integrativa sobre o tema qualidade, manipulação e segurança do pescado. Para tal, foi realizada uma busca sistematizada nas bases de dados Scopus, Scientific Electronic Library Online (SciELO), PUBMED, Science Direct e Google Acadêmico. Foram utilizados os descritores “fish”, “public health” e “manipulação”, preconizando-se publicações dos últimos cinco anos. Obteve-se, aproximadamente, 9.600 resultados, que passaram por seleção com base na presença de informações nos títulos e resumos concisas com o proposto, sendo então selecionados 25 títulos, dos quais 11 foram estudados mais profundamente.

4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

O pescado como alimentação é um tema muito importante, por questões ambientais, econômicas, culturais e sociais. É fundamental que ele tenha qualidade e seja seguro visando a saúde da população. No entanto, apesar da existência de medidas de prevenção e controle que objetivam a segurança de alimentos, as doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são bastante comuns e ocorrem em consequência da ingestão de água e alimentos contaminados por agentes etiológicos. No caso do pescado, bactérias, vírus, parasitas e toxinas são os agentes mais comuns quando este alimento está envolvido em surtos de DTAs (SILVA AFH, 2016).

A captura do pescado é uma etapa que influencia diretamente na sua qualidade. Se a sua morte ocorrer por asfixia, ocorrerá o esgotamento das suas reservas energéticas, considerando a sua agitação intensa logo antes da morte, ocasionando um rápido *rigor mortis* e conseqüentemente uma deterioração acelerada. Em seguida, o processo de degradação inicia-se e, portanto, é essencial a manipulação higiênico-sanitária e o rápido emprego de um método de conservação, sendo importante atentar-se para a não contaminação do produto final (AGUIAR AKR e BORBA GID, 2018).

Vários agentes etiológicos merecem destaque, como é o caso dos endoparasitas, cuja infecção humana depende do hábito de consumo de peixes crus ou mal cozidos e que contenham a larva infectante.

Há também a intoxicação por histamina, composto formado quando a histidina, aminoácido essencial, entra em contato com enzimas bacterianas, levando a um quadro de dor de cabeça, mal-estar e até choque anafilático. Outros microrganismos relevantes encontrados em pescado fresco, congelado ou industrializado são *Escherichia coli*, *Flavobacterium* e *Yersinia enterocolitica*, sendo geralmente relacionados com a qualidade da água em que o pescado vive (TEIXEIRA LC e GARCIA PPC, 2014).

5 DISCUSSÃO

A segurança e qualidade dos alimentos, sobretudo dos produtos de origem animal, é um tema de constante discussão, em razão da sua influência na saúde da população. Inúmeras DTAs acometem os seres humanos diariamente em todo o mundo, representando um grave problema de saúde pública e, nesse contexto, como o pescado é um veiculador de diversas enfermidades torna-se essencial o emprego de medidas de controle em todas as etapas do processamento (EMBRAPA, 2016).

O controle do governo brasileiro em relação à inocuidade do pescado possui uma estrutura consistente. Entretanto, é essencial que a vigilância epidemiológica atue ativamente no controle dos casos de enfermidades em decorrência da manipulação inadequada do pescado, considerando os impactos gerados ao sistema de saúde oriundos da ocorrência de surtos alimentares (EMBRAPA, 2018).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O pescado exige cuidados especiais durante toda cadeia produtiva a fim de desacelerar seu processo de degradação. A sua manipulação inadequada corrobora com a ocorrência de alterações, tanto de caráter sensorial quanto nutricional, fazendo com que esse alimento represente riscos à saúde pública. Portanto, deve-se assegurar a qualidade e a segurança do produto por meio da manipulação higiênico-sanitária e do emprego de boas práticas de produção, fabricação bem como de outros programas de controle de qualidade na indústria.

REFERÊNCIAS

1. AGUIAR AKR, BORBA GID. Qualidade microbiológica e aspectos sanitários da comercialização de pescado e comida japonesa no Brasil. *Higiene Alimentar*, 2018; 32(280/281): 52-56.
2. EMBRAPA. A importância do manejo higiênico-sanitário na qualidade do pescado. 2016. Disponível em: <http://www.diadecampo.com.br/zpublisher/materias/Newsletter.asp?id=21941&secao=Artigos%20Especiais>. Acessado em: 28 de maio de 2021.
3. EMBRAPA. Manual técnico de manipulação e conservação do pescado. 2018. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1110125/manual-tecnico-de-manipulacao-e-conservacao-de-pescado>. Acessado em: 28 de maio de 2021.
4. MACHADO JM, et al. Difilobotríase humana pelo consumo de peixe: revisão de literatura. *PUBVET*, 2014; 8(23): 1815.
5. SILVA AFH. Benefícios do consumo regular de pescado para a saúde humana. Trabalho Complementar (Licenciatura em Ciências da Nutrição). Universidade Fernando Pessoa, Porto, 2016.
6. SOARES KMP, GONCALVES AA. Qualidade e segurança do pescado. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, 2012; 71(1): 1-10.
7. TEIXEIRA LC, GARCIA PPC. Qualidade do pescado: captura, conservação e contaminação. *Acta de Ciências e Saúde*, 2014; 2(3): 62-76.