

PESQUISA DE *SALMONELLA* SP. EM *SUSHI* E *SASHIMI* COMERCIALIZADOS EM CUIABÁ-MT

Data de aceite: 02/10/2023

Iara Oliveira Arruda

Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá Bela Vista, Cuiabá-MT

Natalia Marjorie Lazon de Moraes

Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá Bela Vista, Cuiabá-MT

Helen Cristine Leimann Winter

Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá Bela Vista, Cuiabá-MT

Thamara Larissa Jesus Furtado

Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá Bela Vista, Cuiabá-MT

Daniel Oster Ritter

Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá Bela Vista, Cuiabá-MT

Marilu Lanzarin

Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá Bela Vista, Cuiabá-MT

INTRODUÇÃO

A mudança no perfil alimentar da população vem sendo observado no decorrer dos anos já que cada vez mais percebe-se que mudanças nas práticas alimentares são necessárias para melhoria da saúde, favorecendo o consumo e escolha de produtos que sejam ricos em nutrientes (Marinho *et al.*, 2007).

Entre as opções de consumo de alimentos mais saudáveis está o peixe, um alimento rico em proteínas e ácidos graxos insaturados, vitaminas e minerais e seu consumo é associado a redução de risco de doenças cardíacas (Bartolomeu *et al.*, 2011; Carrijo, 2019).

Entre as principais formas de consumir peixes estão o *sushi* e *sashimi*, produtos típicos da culinária japonesa que, graças a globalização, estão cada vez mais comuns em todo o mundo. Uma das principais características da culinária japonesa é o consumo de peixes crus, que devem de boa procedência e não devem ser submetidos ao congelamento, podendo

apenas ser resfriado (Santos *et al.*, 2012; Yano *et al.*, 2004).

A segurança de produtos comercializados prontos para o consumo que não passam por tratamento térmico requerem condições higiênico-sanitárias adequadas, já que a contaminação desses produtos pode acontecer tanto na matéria prima, como durante o processamento, sendo de grande importância o uso de técnicas corretas de manipulação (Rodrigues *et al.*, 2012).

A contaminação microbiológica de produtos de origem animal pode ocorrer pela presença de diversos microrganismos, entre os mais importantes está a *Salmonella* sp. bactéria patogênica que se multiplica em temperaturas de 5°C a 47°C, amplamente distribuída na natureza e podem alcançar o ambiente aquático através de contaminação fecal (Martins, 2006; Forsythe, 2002). É um dos microrganismos mais frequentemente envolvidos em casos de surtos de doenças de origem alimentar (DTA's) e em casos graves pode levar a morte (Franco; Landgraf, 2003).

Dessa forma, o presente trabalho tem como objetivo apresentar a pesquisa de presença/ausência de bactérias do gênero *Salmonella* sp. em *sushi* e *sashimi* comercializados em restaurantes especializados em culinária típica japonesa na cidade de Cuiabá, Mato Grosso.

MATERIAL E MÉTODOS

As amostras de *sushi* e *sashimi* foram adquiridas em cinco estabelecimentos especializados em culinária japonesa em Cuiabá, Mato Grosso, sendo duas amostras de *sushi* e duas de *sashimi* totalizando vinte unidades. Os produtos foram acondicionados em caixa isotérmica com gelo reciclável e encaminhados ao Laboratório de Análise Microbiológica de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista para realização da análise.

A pesquisa de *Salmonella* sp. foi realizada conforme a metodologia proposta por Silva e colaboradores (2017) seguindo as etapas de pré enriquecimento em água peptonada 1%, enriquecimento seletivo em caldo Rappaport Vassiliadis e Selenito Cistina, plaqueamento em ágar Desoxicolato Lisina Xilose e ágar Verde Brilhante Vermelho de Fenol e confirmação bioquímica por meio dos testes de indol, vermelho de metila, prova de Voges-Proskauer e citrato. Os resultados obtidos foram analisados por meio de estatística descritiva.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No pescado cru a presença de *Salmonella* sp. evidencia problemas durante a produção, processamento e comercialização do produto, já que esse microrganismo não faz parte da microbiota natural do peixe (Carrijo, 2019). Sendo assim a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, através da Instrução Normativa IN número

161, estabelece ausência de *Salmonella* sp. em 25 gramas do alimento no grupo “Pratos prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem o emprego de calor, consumidos crus” (Brasil, 2022).

Todas as amostras analisadas apresentaram resultados negativos para presença de *Salmonella* sp., indicando que os produtos estavam aptos ao consumo e seguros à saúde do consumidor já que atenderam aos padrões exigidos pela Legislação (Brasil, 2022).

Amaral e Silva (2021) obtiveram resultados semelhantes ao analisarem a qualidade microbiológica de *sushis* comercializados em Recife-PE, verificando a ausência de *Salmonella* sp. nas amostras analisadas.

Resultados diferentes foram observados por Moraes e colaboradores (2019) ao analisarem *sushi* e *sashimi* comercializados em Pelotas-RS, em que foi verificada a presença de *Salmonella* sp. em 5% dos estabelecimentos. Os autores concluíram que as amostras pesquisadas não estavam aptas para o consumo, já que o grupo de bactérias patogênicas é capaz de causar doenças ao homem, podendo levar a morte em alguns casos.

CONCLUSÃO

Levando em consideração os resultados obtidos foi possível verificar a ausência de *Salmonella* sp. em todas as amostras analisadas, indicando que os produtos comercializados nos estabelecimentos pesquisados são seguros para o consumidor já que seguem os padrões determinados pela legislação vigente.

REFERÊNCIAS

AMARAL, R. C. G. do; SILVA, V. C. *Qualidade microbiológica de sushis e sashimis comercializados em um shopping center na cidade de Recife-PE*. 2021. 16f. Trabalho de Conclusão de Curso (Nutrição) – Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife, 2021.

BARTOLOMEU, D. A. F. S.; DALLABONA, B. R.; MACEDO, R. E. F.; KIRSCHNIK, P. G. Contaminação microbiológica durante as etapas de processamento de filé de tilápia (*Oreochromis niloticus*). *Archives of Veterinary Science*, v.16, p. 21-30, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 161, de 06 de julho de 2022. *Estabelece as Listas de Padrões Microbiológicos para Alimentos*, Diário Oficial da União. Brasília-DF. 2022.

CARRIJO, M. M. *Avaliação da Qualidade Microbiológica de Sushis e Sashimis comercializados em Supermercados e Padarias do Distrito Federal*. 2019. 37p.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmácia) – Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2019.

FORSYTHE S. J. *Microbiologia da segurança alimentar*. Porto Alegre: Artmed; 2002.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF M. *Microbiologia dos Alimentos*. São Paulo: Atheneu: 2003.

MORAES, T. P.; DARLEY, F. M.; TIMM, C. D. Avaliação microbiológica de *sushi* e *sashimi* preparados em restaurantes especializados. *Revista de Ciências Agroveterinárias*. v. 2, p. 254-257, 2019.

MARTINS, F.de O. *Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de preparações (sushi e sashimi) a base de pescado cru servidos em bufês na cidade de São Paulo*. 2006. 142 f. Dissertação (Saúde Pública) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

MARINHO, M. C. S.; HAMANN, E. M.; LIMA, A. C. C. F. Práticas e mudanças no comportamento alimentar na população de Brasília, Distrito Federal, Brasil. *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*, Recife, v.3, 2007.

RODRIGUES, B. L.; SANTOS, L. R. dos; MÁRSICO, E. T.; CAMARINHA, C. C.; MANO, S. B.; CONTE JUNIOR, C. A. Qualidade físico-química do pescado utilizado na elaboração de *sushis* e *sashimis* de atum e salmão comercializados no município do Rio de Janeiro, Brasil. *Ciências Agrárias*, v. 33, p. 1847-1854, 2012.

SANTOS, A. A.; SIMÕES, G. T. N.; CRUZ, M. M.; FERREIRA, N. S. S.; LIMA, R. T. C.; TUNON, G. I. L. Avaliação da qualidade microbiológica de sushi comercializado em restaurantes de Aracaju, Sergipe. *Scientia Plena*, Aracaju, v.8, 2012.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; GOMES, R. A. R. OKAZAKI, M. M. *Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água*. 5ª ed. 535 p. São Paulo: Ed. Blucher, 2017.

YANO, Y.; YOKOYAMA, M.; SATOM I, M.; OIKAWA, H.; CHEN, S. S. Occurrence of *Vibrio vulnificus* in fish and shellfish available from markets in China. *Journal of Food Protection*. v. 8, p. 1617-1623, 2004.