



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS DE CASTANHAL
INSTITUTO DE MEDICINA VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE ANIMAL NA AMAZÔNIA

AVALIAÇÃO ANATOMO-PATOLÓGICA E MOLECULAR DE LESÕES MACROSCÓPICAS SUGESTIVAS DE TUBERCULOSE EM BÚFALOS ABATIDOS NOS MUNICÍPIOS DE MACAPÁ E SANTANA, ESTADO DO AMAPÁ

Barbra Amanda Bezerra Lopes

Introdução

No estado do Pará, a fruticultura constitui a quarta atividade econômica mais importante, com destaque para a produção e comercialização do açaí, uma das frutas mais conhecidas e apreciadas dentro do estado por seu potencial nutracêutico (energético e antioxidante) e com excelente expansão em relação à conquista de mercados internacionais (ROGEZ, 2000; SAGRI, 2011). O Pará é o maior produtor de açaí do país. A capital, Belém, consome cerca de 60% do total de açaí produzido no estado, que é considerado o maior mercado consumidor do produto no mundo. No entanto, sua produção até hoje ainda atende preceitos culturais que não são compatíveis com as legislações sanitárias vigentes (BRASIL, 2005; SAGRI, 2011; SCHWOB, 2012). O fruto do açaí é altamente manipulado durante sua cadeia produtiva e por isso, chega aos locais de processamento com elevada carga microbiana. Nestes locais, a produção da polpa, muitas vezes, não adota as Boas Práticas, pois é realizada de forma informal. Desta forma, acredita-se que a contaminação presente nas polpas *in natura* de açaí é normalmente proveniente das condições de coleta e transporte da matéria-prima; da qualidade da água utilizada em sua fabricação, do contato com utensílios contaminados, além de uma manipulação inadequada (SCHWOB, 2012). Além disso, a produção da polpa nos pequenos produtores é pouco fiscalizada, no período de safra do açaí, que ocorre nos meses de agosto e dezembro, o número de pontos de vendas do produto aumenta significativamente e juntamente com eles a informalidade submetendo os consumidores ao risco de adquirir micro-organismos patogênicos (FERRO et al., 2000; ROGEZ, 2000; HOMA et al., 2006).



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS DE CASTANHAL
INSTITUTO DE MEDICINA VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE ANIMAL NA AMAZÔNIA**

20 De modo geral, os manipuladores possuem baixo índice ou nenhum conhecimento sobre Boas Práticas (BP), utilizam métodos que não atendem aos padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira, o que compromete ainda mais a qualidade do alimento produzido por eles (SOARES, 2011). É importante ressaltar que há uma deficiência no controle e fiscalização por órgãos públicos e privados no que se refere à produção dos alimentos ofertados à população. Deve-se ressaltar que a manipulação inadequada dos alimentos é apontada como a principal causa de contaminação alimentar, por isso a importância do controle dos manipuladores e de sua saúde, a fim de evitar a transmissão de patógenos e conseqüentemente, sintomas de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) que vem aumentando de modo significativo no mundo todo (BRASIL, 2010; SOARES, 2011). Diante destas informações, observa-se que o processo de obtenção da polpa do açaí *in natura* precisa adotar as Boas Práticas, que devem estar presente em todas as etapas de produção desde a colheita, passando pelo transporte, armazenamento e processamento, até a distribuição ao consumidor final (SCHWOB, 2012).