

ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DA POPULAÇÃO DE FUNGOS FILAMENTOSOS EM PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (Carne moída) NO MERCADO CENTRAL DE CAMPINA GRANDE – PB

Brígida Maria DINIZ¹, Mabel Calina de França PAZ²

RESUMO

O crescimento populacional nas últimas décadas nos remonta a buscarmos a qualidade de vida nos mais simples modos, e a qualidade dos alimentos que nutrem tamanha comunidade é de extrema importância na sociedade atual. O crescente consumo de produtos de origem animal, especialmente as carnes, tem contribuído para evidenciar as condições higiênicas sanitárias precárias dos mercados públicos, e assim comprometendo a saúde da população consumidora em geral. O consumidor brasileiro está cada vez mais exigente quanto à qualidade higiênico-sanitária dos alimentos comercializados. A venda no varejo envolve diversas maneiras de distribuição, desde as informais de rua até os açougues e grandes supermercados. Devido a este fato, faz-se necessário o estudo da qualidade microbiológica do produto comercializado nos estabelecimentos da cidade, onde se verifica baixas condições sanitárias. A microbiota fúngica é considerada importante ate porque, suas atividades incidem sérios danos na saúde humana, foi isolado da carne moída, um total de 45 amostras de fungos filamentosos, destes foram identificadas 28 amostras. Das amostras fúngicas identificadas temos: *Penicilium*, *Acremonium*, *Aspergillus*, *Fusarium*, *Cladosporium*, *Aureobasidium* e *Madurella*. Todos considerados autóctones do solo, cosmopolitas quanto a sua fisiologia, fato bastante importante, e que influencia bastante na qualidade dos alimentos e na saúde dos usuários que devem discutir a qualidade dos alimentos adquiridos e empregados na nutrição pessoal. Desta forma, para obter alimentos com boa qualidade microbiológica e evitar a veiculação de microrganismos patogênicos dentre estes patógenos temos os fungos filamentosos, é importante controlar a contaminação, multiplicação e a sobrevivência microbiana nos diversos ambientes, assim como nos equipamentos, utensílios e manipuladores.

Palavras-chave: filamentosos, fungos, deterioração alimentar.

¹Discente do Curso de Enfermagem-UACS/CCBS – ² Docente, Dra em Microbiologia-UACS/CCBS (mabelfranca@yahoo.com.br)