

## **CARACTERÍSTICAS ANÁTOMO-PATOLÓGICAS DOS FÍGADOS DE FRANGOS ASSOCIADAS A CONDENAÇÃO TOTAL DE CARÇAÇAS POR SUSPEITA DE SEPTICEMIA POR SALMONELOSE EM MATADOUROS AVÍCOLAS DO RECÔNCAVO DA BAHIA.**

Larissa Tannus Rebouças<sup>2a</sup>

Marcos Pereira Santos<sup>2</sup>

Édila Verônica da Silva Rocha<sup>2</sup>

Israel da Conceição Silva<sup>2</sup>

Isabella de Matos Mendes da Silva<sup>1</sup>

Ricardo Mendes da Silva<sup>3</sup>

Marília Lima Costa<sup>4</sup>

Marcílio Delan Baliza Fernandes<sup>5</sup>

Joaquim Evêncio Neto<sup>6</sup>

Infecções de aves domésticas por Enterobactérias, como *Salmonella* spp. costumam ser dispendiosas, tanto para a indústria avícola como para a sociedade como um todo (MATHEUS, RUDGE e GOMES, 2003). Durante o abate de aves para consumo humano, as atividades de inspeção *post mortem* das vísceras ocorrem ao longo da calha de evisceração, na fase *Linha B*. Os critérios de condenação total da carcaça, consideram o aspecto visual, consistência e odor dos órgãos, como coração e fígado (BRASIL, 1998). O trabalho tem como objetivo investigar as alterações anátomo-patológicas dos fígados de frangos associadas a condenação total das carcaças com suspeita de septicemia por Salmonelose em matadouros avícolas do Recôncavo da Bahia. Foram coletados 11 fígados de frangos *in natura* na linha de inspeção por apresentarem alterações macroscópicas com suspeita de septicemia por Salmonelose em dois matadouros avícolas do Recôncavo baiano, sob fiscalização da Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), em duas visitas no período de julho a agosto de 2008. As amostras foram coletadas assepticamente com uma lâmina de bisturi em recipientes estéreis, refrigeradas e depois enviadas ao Laboratório de Microbiologia do Centro de Ciências da Saúde da UFRB, sendo imediatamente executadas as análises. Foi realizado registro fotográfico e análise das alterações macroscópicas seguindo os parâmetros: coloração, consistência e textura. Os dados foram analisados utilizando o programa Excel 2007. Dos fígados associados à condenação total das carcaças com suspeita de septicemia por Salmonelose, 55% possuíam coloração esverdeada e destes, 18% também demonstraram coloração esbranquiçada. 64% das amostras apresentaram consistência firme e 36% consistência friável. 100% das amostras evidenciaram textura lisa. Por conseguinte, a caracterização das condições anátomo-patológicas é imprescindível para o inspetor de alimentos, visando à prevenção de doenças, redução das perdas e a produção do alimento seguro.

**Palavras chave** - Avicultura, Sanidade, Higiene.

---

<sup>1</sup> Professora Assistente do Centro de Ciências de Ciências da Saúde da UFRB e Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Veterinária da UFRPE.

<sup>2a</sup> Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde - Apresentador.

<sup>2</sup> Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde.

<sup>3</sup> Estudante de graduação da Escola de Medicina Veterinária da UFBA.

<sup>4</sup> Fiscal Estadual Agropecuária da ADAB.

<sup>5</sup> Professor Adjunto do Centro de Ciências de Ciências da Saúde da UFRB.

<sup>6</sup> Professor Adjunto do Departamento de Morfologia e Fisiologia Animal da UFRPE.