

**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES DE PESQUISA**

Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais

1. Coordenador (a): TATIANA PACHECO RODRIGUES
(tatiana_pacheco@ufrb.edu.br)

Vice-Coordenador (a):

2. Título do projeto: ANÁLISE SENSORIAL, FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE PESCADOS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DA REGIÃO DO RECÔNCAVO DA BAHIA.

3. Código: 1531, processo 23007.009051/2016-16

4. Data de aprovação: 30/06/2016

5. Área de Conhecimento: CCAAB – Área 8: Saúde Animal

6. Resumo: A produção total da piscicultura brasileira foi de 474,33 mil toneladas em 2014, representando um aumento de 20,9% em relação à registrada no ano anterior (IBGE, 2015), esses dados demonstram o quanto os pescados estão cada vez mais fazendo parte da dieta da população, como consequência está sendo exigidos produtos com qualidade superior. Embora apresente elevada importância nutricional, o pescado é considerado o alimento de origem animal com maior probabilidade de deterioração devido a sua característica composicional, podendo levar a quadros de toxinfecção ao homem. A comercialização em feiras livres é outro agravante para a saúde humana, visto que, os alimentos são expostos em barracas, sem refrigeração, sem proteção e na presença de poeira e insetos, apresentando índices críticos de inadequação à legislação, principalmente porque os feirantes desconhecem as Boas Práticas de Manipulação, tornando esses peixes, veículos de contaminação de microrganismos colocando em risco a saúde do consumidor. A legislação brasileira considera deteriorado e impróprio para o consumo humano, o pescado com teor de bases voláteis superior ou igual a 30 mg N/100 g, pH da carne externa superior ou igual a 6,8 e da carne interna superior ou igual a 6,5; pescado de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado; que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais; portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor; que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor, portanto, o pescado nas condições

8. Agência Financiadora:

10. Modalidade de financiamento:

GIRLENE SANTOS DE SOUZA
Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
DE PESQUISA**

