

Terça-Feira, 16 de Dezembro de 2025

Pesquisadores de Mato Grosso buscam eliminar Salmonella em peixes nativos

SAÚDE ALIMENTAR

Da Redação

Pesquisadores do Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo, da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), realizam estudos para determinar o ponto ideal de uso de hipoclorito de sódio (NaClO) no processamento de peixes nativos, visando reduzir a contaminação por *Salmonella* spp., um microrganismo que pode causar doenças em consumidores.

“Embora a *Salmonella* não seja parte natural da microbiota de peixes, estudos indicam que eles podem atuar como hospedeiro assintomáticos, provocando contaminação cruzada durante o processamento industrial. Para enfrentar esse risco, a pesquisa avaliou o efeito de diferentes concentrações de cloro, tempo de exposição e temperaturas da água durante o abate”, explicou a doutoranda Nathaly Barros Nunes.

O projeto de pesquisa é financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Mato Grosso (Fapemat).



Nathaly Barros Nunes, atualmente da área de Higiene, Tecnologia e Microbiologia de Alimentos, explica que “o método adotado é o Delineamento Composto Rotacional (DCCR), que contempla 19 experimentos para testar combinações de variáveis e identificar o protocolo mais eficaz de inativação da bactéria”.

A cepas utilizadas são a *Salmonella* Enteritidis ATCC isolada de peixes híbridos tambatinga (*Colossoma macropomum* x *Piaractus brachypomus*) e *Salmonella* Schwarzengrund.

A expectativa foi desenvolver um protocolo tecnológico otimizado que possa ser aplicado em frigoríficos de pescado em todo o estado, aumentando a segurança alimentar e a produtividade, ao mesmo tempo aumentando o valor econômico aos produtos regionais.

“Os testes mostraram que seguindo a recomendação oficial no Brasil, usar 5 partes por milhão de hipoclorito de sódio (mesmo princípio ativo da água sanitária) durante 5 minutos e a 5°C, é possível reduzir uma carga microbiana considerável de aproximadamente 100 milhões de colônias da bactéria nas análises *in vitro*”, afirmou.



"Concluimos que a concentração de NaClO recomendada no Brasil é efetiva desde que sejam respeitados os parâmetros de tempo de exposição e temperatura", finalizou a pesquisadora.

De acordo com o coordenador do projeto e do Laboratório de Microbiologia Molecular de Alimentos da Faculdade de Nutrição da UFMT, doutor Eduardo Figueiredo, “a iniciativa tem impacto direto na saúde pública, na economia regional, bem como no desenvolvimento tecnológico do setor de aquicultura”.