

Engenharia de Alimentos

Toxinfecção Alimentar - Revisão de literatura

Fernanda de Jesus Ramos - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC /UFLA.

Sabrina de Souza Nascimento - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista CNPQ / UFLA.

Crislaine Klaid do Amaral - 9º módulo de Engenharia de Alimentos UFLA.

Anderson Henrique Venâncio - Doutorando em Ciência dos Alimentos - UFLA / DCA.

Bruna Azevedo Balduino - Doutoranda em Ciência dos Alimentos- UFLA/ DCA.

Roberta Hilsdorf Piccoli - Orientadora DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) têm crescido globalmente. Com o aumento da população, de grupos vulneráveis, urbanização caótica e produção de alimentos em grande escala (ANDRADE & STURION, 2015). As substâncias nocivas nos alimentos podem causar doenças chamadas intoxicações alimentares ou infecções por toxinas, que geralmente afetam o trato gastrointestinal. Embora os alimentos apresentem aparência, sabor, consistência e aroma normais, eles podem causar intoxicações alimentares. Dependendo do microrganismo, os primeiros sintomas são sentidos nas primeiras 36 horas após a ingestão do produto contaminado (OKURA, 2005). Logo, esta pesquisa tem como objetivo geral reunir dados da literatura sobre toxinfecção alimentar e a análise da ação de microrganismos nos alimentos e seus efeitos. Trata-se de uma pesquisa de forma descritiva, que utilizou a técnica de revisão bibliográfica. A pesquisa foi realizada nas plataformas: SciELO (Scientific Electronic Library Online) , CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) e Google Acadêmico. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) as doenças transmitidas por alimentos são doenças infecciosas ou tóxicas causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminados por fatores biológicos, químicos e físicos, e representam grave risco à saúde (BRASIL, 2010). Evidências clínicas, epidemiológicas e / ou laboratoriais confirmam que as DTA's pode causar surto, ou seja, duas ou mais pessoas que consomem alimentos da mesma origem e apresentam sintomas ou sinais semelhantes durante o mesmo período de tempo (Marchi et al., 2011). De acordo com o tipo de manifestação clínica, as bactérias causadoras da DTA podem ser divididas em várias categorias. As mais importantes são Salmonella, Campylobacter e Escherichia coli. Devido aos perigos causados pelas doenças de origem alimentar na saúde pública, é sempre necessário estar atento ao domínio da segurança alimentar. A melhoria dos métodos de processamento de alimentos e a conscientização sobre a saúde alimentar de todos na cadeia de produção de alimentos certamente reduzirão a incidência de doenças transmitidas por eles.

Palavras-Chave: DTA, Salmonella, Escherichia coli.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/V0bL0QXISwo>