

CURSO

**Qualidade
e Segurança Alimentar
em Produtos
de Origem Vegetal
Resumo das Comunicações**

**Escola Superior Agrária de Bragança
29 e 30 de Maio 2006**



Escola Superior Agrária
de Bragança
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA



Uma escola de biociências

Riscos microbiológicos dos produtos de origem vegetal

Letícia Estevinho; Ricardo Calhelha

Departamento de Biologia – Escola Superior Agrária de Bragança

Nos últimos anos os consumidores estão mais preocupados com a sua saúde quanto à escolha dos seus alimentos.

Os vegetais são amplamente recomendados como parte da alimentação diária pelo seu apreciável conteúdo em vitaminas, sais minerais e fibras alimentares. Tem crescido o interesse, principalmente, por aqueles que apresentam na sua composição substâncias com actividade antioxidante, como os carotenóides, a vitamina C e os flavonóides, que os caracterizam como alimentos funcionais.

O principal risco na segurança em alimentos orgânicos é a possível ocorrência de bactérias zoonóticas. Vivem nos animais, frequentemente sem causar a doença, podendo no entanto infectar seres humanos se estes ingerirem alimentos contaminados, por exemplo através dos dejectos dos animais. Exemplo disso são *Salmonella* das aves domésticas e dos pássaros selvagens ou *Escherichia coli*, estirpe O157 presente, nos bovinos, que causam doenças graves ou mesmo a morte ao ser humano. Convém, no entanto referir que a maioria das estirpes não representa um risco tão grave. Estas bactérias podem desenvolver-se quer em alimentos (se armazenados incorrectamente) quer no corpo humano, pelo que um pequeno número de microrganismos patogénicos pode crescer, multiplicar-se e desta forma converter-se num problema sério para a saúde.

Nas plantas como, normalmente, as bactérias patogénicas não crescem devido, principalmente, aos valores baixos de pH, os riscos para a segurança são sempre devidos à contaminação durante o cultivo, a colheita, o transporte, etc.. De facto, toda a produção fresca deve ser tratada como contaminada, pois nunca se sabe onde as aves, os ratos e outros animais, depositam os seus dejectos.

As micotoxinas são metabolitos secundários tóxicos produzidos por fungos responsáveis pelas podridões.

As substâncias tóxicas podem agir no organismo como: (i) agentes tóxicos – que são capazes de produzir anomalias fisiológicas e ou anatómicas em curto espaço de tempo, ou (ii) agentes anti nutricionais – neste caso são substâncias tóxicas que agem como anti enzimas, anti vitaminas, ou sequestradores de minerais. Estas ocorrências afectam negativamente o metabolismo normal do ser vivo, provocando com o decorrer do tempo anomalias fisiológicas e /ou anatómicas.

A gravidade do quadro de intoxicação irá depender de factores, tais como (i) grau de toxicidade da substância, (ii) complexidade metabólica do ser intoxicado, (iii) via de absorção,