

Delícias sob suspeita

Reportagem: Aline Régia

Com sabor refinado e aparência exótica, o consumo de sushis e sashimis vem ganhando espaço na gastronomia potiguar. Ricas em ômega 3, as iguarias são ingeridas cruas e, por não passarem pelo processo de cozimento, apresentam elevado potencial de reprodução microbiana. Um grupo de alunas do curso de Nutrição da FARN analisou a temperatura de exposição e o pH desses alimentos em restaurantes self-services da capital e descobriu que 66% das amostras coletadas apresentaram irregularidade com relação à temperatura e 33,34%, quando considerado pH do pescado.

Esses foram os primeiros resultados do estudo que foi apresentado à comunidade, durante o IX Congresso de Iniciação Científica da FARN. O Manual de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividades da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) dita que, para evitar a proliferação de microorganismos em alimentos frios, a temperatura de exposição deve ficar entre 10°C e 21°C, se forem mantidos à mostra por até duas horas. Acima disso, por no máximo 30 minutos. Já o pH deve ser levemente ácido, com valor igual a 6,5, segundo resolução do Ministério da Agricultura,

Pecuária e Abastecimento (Mapa). No entanto, o estudo comprova que 66% das porções coletadas apresentaram temperatura de risco, acima dos 21°C. 33,34% estavam com pH em desacordo com o Mapa.

A professora, Ketsa Medeiros, que orientou a pesquisa, ficou preocupada com os resultados. “As consequências para a saúde humana dependem da manipulação prévia do alimento e especialmente do tempo em que ficou exposto antes do consumo”, explica, ressaltando o alto risco de se ter uma intoxicação alimentar. Composto pelas acadêmicas Dayanna Marques, Bárbara Pires, Ana Karoline Bastos, Edilza Nascimento e Gislaine Leôncio, o grupo coletou 24 amostras em seis restaurantes de Natal, entre 11h e 13h, horário de maior movimentação nos estabelecimentos. Os *sushimans* ainda foram entrevistados, a fim de analisar as condições de armazenamento, origem e preparo dos peixes. “Apesar de conhecerem os padrões de higiene e conservação dos pescados, na prática, esses conhecimentos não são aplicados com rigor”, afirma Dayanna Marques. É preciso verificar se os sushis/sashimis estão refrigerados (as bancadas devem ser resfriadas) e preferível consumi-los onde



As estudantes de Nutrição analisaram a temperatura dos sushis vendidos em estabelecimentos de Natal.

o preparo seja feito pouco antes do consumo. Vale também observar as condições de higiene dos manipuladores, além do local onde o alimento é preparado. De acordo com a professora Ketsa Medeiros, o trabalho é considerado inovador pela amplitude de informações que alcança. “Nosso objetivo é fazer uma análise completa, observando, além dos aspectos físico-químicos, a análise microbiológica, as condições higiênico-sanitárias (transporte, armazenamento e manipulação) e o conhecimento das pessoas diretamente envolvidas na manipulação desses alimentos. Os trabalhos existentes na literatura abordam só um ou dois aspectos e queremos preencher essa lacuna”.

