



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)

2019

UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC

Universidade Federal Rural de Pernambuco

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Coordenação de Programas Especiais



CARNE SUÍNA: COMPLEXO TENÍASE-CISTICERCOSE E HÁBITOS DE CONSUMO

Maria Camila Oliveira da Silva¹, Edenilze Teles Romeiro²

mariacamilaos1983@yahoo.com.br

¹ Universidade Federal Rural de Pernambuco/DTR/Bacharelado em Gastronomia.

Embora a carne suína seja a proteína animal mais consumida no mundo, no Brasil, apresenta o terceiro consumo per capita, sendo as carnes de frango e a bovina as mais consumidas. Durante muito tempo se cultivou a idéia de que o suíno era um animal promiscuo e transmissor de várias doenças, provocando a rejeição da carne desses animais por parte de diversos consumidores. Atualmente essa imagem está sendo desfeita pela suinocultura industrial, a qual tem uma produção tecnificada, porém essa não é a realidade da suinocultura desenvolvida na agricultura familiar, presente na maioria dos estados nordestinos. A *Taenia solium* é agente etiológico do complexo teníase-cisticercose em suínos, sendo a cisticercose a enfermidade causada pela forma larvar da *T. solium*, denominada *Cysticercus cellulosae*, que acomete suíno e acidentalmente seres humanos. O conhecimento dos principais meios de infecção constitui uma medida importante de profilaxia, sendo os métodos educativos uma das formas de evitar a contaminação, promovendo assim a conscientização dos consumidores. Assim, objetivou-se avaliar o conhecimento de moradores da Região Metropolitana do Recife/PE, quanto ao complexo teníase-cisticercose, além de avaliar a procedência, frequência e modo de consumo da carne suína. Como processo metodológico foi aplicado um questionário semi-estruturado com entrega de folder explicativo com relação à compra, preparo e consumo adequado da carne suína, além de esclarecer sobre o complexo teníase-cisticercose. Participaram da pesquisa 300 pessoas, 120 na primeira etapa, abrangendo Abreu e Lima, Paulista, Igarassu, Olinda, e 180 na segunda etapa, abrangendo Recife. Predominou o sexo masculino e a faixa etária de 37 a 47 anos. Foi observado que o consumo pela maioria ocorre raramente, principalmente em datas festivas. A preferência pelo local de compra foi nos supermercados, sendo a bisteca o corte mais consumido na forma de assado. Foi constatado que ainda persistem muitos mitos sobre o consumo da carne suína e que há desconhecimento do público participante sobre o complexo teníase-cisticercose, favorecendo assim a manutenção deste complexo.

Palavras-chave: Porco; *Taenia solium*; *Taenia saginata*; Verme.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias.

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E