



DESAFIOS E ESTRATÉGIAS NA REGULAÇÃO DA CARNE DESIDRATADA: IMPACTOS NUTRICIONAIS E RISCOS À SAÚDE

Gabriela Resende Dos Santos Lima^{1*}, Ana Carolina Lacerda Teresani¹, João Victor Sena Ferreira Coelho¹ e Patrícia Alves Dutra².

¹Discente no Curso de Medicina Veterinária - Faculdade Arnaldo Janssen - Belo Horizonte/MG - Brasil - *Contato: gabrielaresendevet@gmail.com

²Docente do Curso de Medicina Veterinária - Faculdade Arnaldo Janssen - Belo Horizonte/MG - Brasil

INTRODUÇÃO

O consumo de carne desidratada remonta a séculos atrás, há evidências de que culturas antigas, como os egípcios, os mesopotâmicos e os chineses, praticavam técnicas de desidratação de carne a.C. visando preservar alimentos em climas quentes e secos. Com os avanços tecnológicos, cresceu o interesse nas propriedades nutricionais e segurança alimentar^{1,2}. Durante a desidratação, ocorre uma transferência de massa resultante da eliminação da umidade. Isso reduz a atividade de água na carne, um fator crucial para sua preservação. Com a atividade de água diminuída, a carne se torna menos propensa a deterioração causada por microorganismos.⁵ Estudos destacam benefícios nutricionais, mas alertam sobre riscos relacionados à alta ingestão de sal, incluindo o aumento do risco de hipertensão arterial⁹. Regulamentações, como a Lei nº 13.680 de 2018 no Brasil, enfatizam a vigilância sanitária^{3,4}. A manipulação e armazenamento adequados são essenciais para prevenir a proliferação de microrganismos patogênicos^{1,8}. O objetivo deste trabalho é investigar a eficácia das regulamentações atuais na promoção da segurança alimentar da carne desidratada, bem como propor recomendações para aprimorar as práticas de vigilância sanitária e manejo desse tipo de alimento. Pretende-se analisar as técnicas de desidratação de carne, os riscos associados ao consumo excessivo de sal, a incidência de contaminação microbiológica e as medidas de controle de qualidade. Por meio de uma revisão sistemática da literatura, busca-se oferecer uma perspectiva abrangente sobre os benefícios nutricionais da carne desidratada e os desafios para a saúde pública, com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento de políticas públicas e práticas de consumo mais seguras e informadas.

MATERIAL

A pesquisa foi conduzida por meio de uma revisão sistemática da literatura, priorizando trabalhos publicados nos últimos anos. A pesquisa se concentrou em artigos disponíveis em plataformas de bancos científicos renomados, como a Scientific Electronic Library Online (SciELO) e a PubMed. Esta abordagem garantiu o acesso a dados atualizados e relevantes para a discussão sobre a eficácia das práticas de vigilância sanitária e os riscos associados ao consumo de carne desidratada.

RESUMO DE TEMA

A carne desidratada é um produto alimentar tradicional cuja produção envolve o tratamento das carnes ou órgãos com cloreto de sódio ou misturas de outros sais, com o intuito de reduzir a atividade de água e a estabilidade do produto.⁶ A prática de desidratação da carne, que tem raízes históricas no Brasil desde o século XIX evidenciada por produtos conhecidos como charque e carne de sol.

A Lei nº 13.680 de 2018 representa um marco importante no reconhecimento e valorização dos produtos alimentícios artesanais no Brasil, facilitando sua comercialização em diferentes estados. Ao exigir supervisão sanitária adequada, a legislação não apenas impulsiona o crescimento econômico dos pequenos produtores, mas também assegura que os consumidores recebam produtos de qualidade, produzidos em conformidade com normas de saúde rigorosas. Este avanço legislativo, portanto, promove uma maior diversidade no mercado alimentício e fortalece a cadeia produtiva local, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e a valorização das tradições culinárias regionais.³

Embora a carne desidratada seja uma fonte rica de proteínas e nutrientes essenciais, como ferro, zinco e vitaminas do complexo B, as práticas inadequadas de manipulação e armazenamento podem acarretar riscos à saúde pública. A contaminação por microrganismos patogênicos, como *Staphylococcus aureus* e *Salmonella spp.*, e o alto consumo de cloreto de sódio, são preocupações para a saúde pública, pois podem levar a complicações como hipertensão e doenças cardiovasculares^{1,8}.

Para minimizar os riscos inerentes ao consumo de carne desidratada, é crucial a adoção de medidas rigorosas de vigilância sanitária e segurança alimentar tanto por parte dos produtores quanto dos consumidores. Os produtores devem seguir boas práticas de fabricação, incluindo a higienização adequada dos equipamentos e instalações, além de manter um controle estrito das condições de temperatura e umidade durante o armazenamento⁵. É igualmente importante que os consumidores estejam informados sobre os riscos de saúde ligados ao consumo excessivo de carne desidratada e observem as diretrizes de ingestão de cloreto de sódio recomendadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS)⁷.

A carne desidratada é um alimento de consumo global que, quando ingerido com moderação, pode oferecer significativos benefícios à saúde. Contudo, a produção e o consumo deste alimento envolvem riscos que requerem a atenção cuidadosa de produtores, consumidores e autoridades sanitárias. A implementação de práticas rigorosas de vigilância sanitária e segurança alimentar é essencial para aproveitar os benefícios nutricionais da carne desidratada, ao mesmo tempo que se mitigam os riscos à saúde pública.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise deste trabalho demonstra a complexidade da vigilância sanitária e das práticas de manipulação no processo de desidratação, destacando a necessidade de estratégias rigorosas para garantir a qualidade e segurança do produto. A correta implementação das regulamentações existentes fortalece os mecanismos de fiscalização que são fundamentais para mitigar os riscos de contaminação e os efeitos adversos do alto consumo de cloreto de sódio.

Propõe-se a adoção de medidas mais estritas de controle de qualidade durante o processamento e armazenamento da carne desidratada, bem como a promoção de campanhas educativas dirigidas tanto aos produtores quanto aos consumidores sobre as práticas adequadas de manipulação e os riscos associados ao consumo excessivo de sal. Para futuras pesquisas, sugere-se a investigação do impacto de novas tecnologias de conservação que possam reduzir a dependência do sal sem comprometer a segurança ou as qualidades sensoriais da carne. Além disso, estudos mais aprofundados sobre as implicações de longo prazo do consumo de carne desidratada na saúde poderiam fornecer dados valiosos para políticas públicas e recomendações dietéticas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. CORREIO BRAZILIENSE. **Estudo feito na USP revela série de problemas graves no manuseio e na qualidade da carne de sol e da carne seca no país**. 2010. Disponível em: https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/ciencia-e-saude/2010/03/12/interna_ciencia_saude,179201/estudo-feito-na-usp-revela-serie-de-problemas-graves-no-manuseio-e-na-qualidade-da-carne-de-sol-e-da-carne-seca-no-pais.shtml.
2. CHITRAKAR, B.; ZHANG, M.; ADHIKARI, B. **Dehydrated foods: Are they microbiologically safe? Critical reviews in food science and nutrition**, v. 59, n. 17, p. 2734–2745, 2019.
3. BRASIL. Senado Federal. **Projeto de Lei nº de 2019**. Disponível em: <https://legis.senado.leg.br/sdleg-getter/documento?dm=8032338&ts=1575411574955&dispositivo=inline>.
4. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Insp Carnes: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos em estabelecimentos registrados sob inspeção federal**. Disponível em: https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspeção-Animal/manual_produtos_carneos



XIII Colóquio Técnico Científico de Saúde Única, Ciências Agrárias e Meio Ambiente

5. SABADINI, E. et al. **Change of water activity and meat colour in the elaboration process of dehydrated salted meat.** *Food Science and Technology*, v. 21, n. 1, p. 14–19, 2001.
6. SILVA NETO, P. A. DA et al. Revisão sistemática sobre carnes salgadas e seus processos de qualidade. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 15, p. e212101522389, 2021.
7. EMBRAPA, Fabricação de produtos cárneos 2021
8. ASSIS, D. C. S. et al. **Caracterização microbiológica, físico-química e das condições de produção e comercialização da carne de sol de Salinas, Minas Gerais.** *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, v. 71, n. 6, p. 1985-1992, 2019.