

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Ano/Semestre

### I – Identificação

<b>Centro</b>		
Ciências Agrárias		
<b>Departamento</b>		
Engenharia de Pesca		
Disciplina	Código	Créditos/Carga Horária
Microbiologia do Pescado	AE0344	<b>06/96</b> <b>Aulas Teóricas: 04/64</b> <b>Aulas Práticas: 02/32</b> <b>Estágio:</b>

### II – Ementa

Estudo das possíveis alterações microbiológicas em animais aquáticos “in natura” e/ou processados.

### III - Descrição do Conteúdo

Unidade 1- Características morfológicas e bioquímicas das bactérias que têm por habitat as águas interiores e o mar. Microbiota natural dessas águas.

Unidade 2- Bactérias presentes na superfície dos pescados. Papel que desempenham. Fatores relacionados com a formação de trimetilamina nos pescados marinhos.

Unidade 3- Microrganismos que causam alterações no pescado. Águas poluídas. Origem dessas bactérias infectantes do pescado.

Unidade 4- Como as bactérias infectantes do pescado utilizam os compostos nitrogenados por elas reduzidos. Ação das bactérias sobre proteínas e aminoácidos. Testes bioquímicos utilizados no laboratório baseado na ação das bactérias sobre compostos nitrogenados.

Unidade 5- Microrganismos deteriorantes do pescado. *Salmonella*. Coliformes fecais. *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus*. Legislação (limites dessas bactérias).

Unidade 6- Bactérias implicadas em toxinfecções alimentares provocados por pescado. *Salmonella*, coliformes fecais. *Vibrio parahaemolyticus* - *Staphylococcus aureus*.

Unidade 7- Cuidados que se deve ter com a manipulação do pescado. Métodos para diminuição da microbiota infectante do Pescado. Bactérias psicrófilas que infectam o pescado. Controle de qualidade na indústria de pescado.

## **IV – Bibliografia**

### **Básica**

BRASIL. Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA). Resolução nº 274 de 29 de novembro de 2000. D.O.U. 08/01/2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001.

DOWNES, F.P.; ITO, K. Ed.P Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4<sup>th</sup> ed. Washington, D C: APHA, 2001. 676p.

FRANCO, B.D.G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996. 182 p.

LEITÃO, M.F.F. **Microbiologia de alimentos: tratado de microbiologia**. São Paulo: Ed. Manole, 1988. vol I. 186p.

PELCZAR, M.J.Jr.; CHANG, E.C.S. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. São Paulo: Mokron Books, 1996.

VIEIRA, R.H S.F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado**. Varela ed., 2004. 380p.

### **Complementar**