

Criar normas para resíduos antibacterianos no queijo é o que busca pesquisa no AM

Que o queijo é um dos alimentos mais antigos, rico em proteínas, vitaminas, gordura, carboidratos e sais minerais, a maior parte das pessoas sabe. Todavia, o uso inadequado de alguns antibióticos por produtores e médicos veterinários no tratamento de doenças infecciosas de vacas leiteiras têm contribuído para a presença de resíduos de antimicrobianos no leite.

Uma pesquisa de mestrado no âmbito do Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos da Faculdade de Ciência Farmacêuticas (FCF) da Universidade Federal do Amazonas (Ufam) buscou normatizar metodologias para a verificação da quantidade de limites máximos desses antibióticos nos alimentos derivados do leite.

De autoria de [Victor Braule Pinto Marques](#), a pesquisa revela que alimentos com altos níveis de antibióticos presentes na sua composição podem provocar reações alérgicas, como urticárias, dermatites ou rinites e asma brônquica, além de risco de choque anafilático em casos de indivíduos sensíveis a estes antibióticos e desequilíbrio da microbiota intestinal. Tais reações são relacionadas principalmente às penicilinas. “O monitoramento de resíduos antibióticos nos alimentos derivados do leite, como o queijo, é uma preocupação crescente devido ao impacto na saúde humana”, afirmou o pesquisador.



alimentos derivados do leite necessitam de legislação específica

A pesquisa, que normatizou metodologias para a verificação dos níveis de antibióticos buscou na segurança alimentar revelar que o interesse na avaliação de resíduos de antibióticos em alimentos tem aumentado. Neste campo, limites máximos de resíduos (LMR) para antibióticos em leite foram estabelecidos em todo o mundo.

A pesquisa, desenvolvida com o financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas ([Fapeam](#)), teve a parceria do Laboratório Ladetec da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) para a realização das análises dos métodos.

SEGURANÇA ALIMENTAR

A alimentação adequada é direito do ser humano, reconhecido pela Constituição Federal. De acordo com a [Lei Orgânica nº 11.346](#) de segurança alimentar, cabe ao poder público assegurá-lo.

“O controle de resíduos de antibióticos em alimentos deve constituir um programa de vigilância e o

conhecimento da dimensão da exposição da população a esses compostos é de fundamental importância para nortear as ações de controle, visando à proteção do consumidor”, enfatiza Marques.

O estudo mostrou que é necessário uma legislação que possua uma normatização dos métodos de extração de antibióticos, para aumentar a comercialização, já que a lei de segurança alimentar são impostas regras até certo ponto, internacionalizadas, de modo que as relações entre os povos possam atender as necessidades comerciais e sanitárias. Alegando esta razão alguns países adotam barreiras sanitárias, a matérias-primas, agropecuárias e produtos alimentícios importados.

O pesquisador afirma que novos estudos são necessários para aperfeiçoar as metodologias apresentadas em sua pesquisa, bem como avaliar a validação dos parâmetros estabelecidos para outros tipos de queijo

LEIA MAIS

[Alternativa para fabricação de queijo coagulante vegetal da Amazônia](#)

Fonte: CIÊNCIAemPAUTA, por Adriana Pimentel