



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: ZooNews

Data: 27/09/2011

Link: [http://www.zoonews.com.br/exibir\\_noticias.php?a=view&idnoticia=197101&](http://www.zoonews.com.br/exibir_noticias.php?a=view&idnoticia=197101&)

Caderno / Página: - / -

Assunto: Pesquisa da ESALQ aponta falta de cuidado com a bactéria salmonela

## Pesquisa da Esalq aponta falta de cuidado com a bactéria salmonela

Uma pesquisa realizada por pesquisadores da Esalq/USP (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) mostra que as pessoas ainda consomem ovos crus ou mal cozidos, sem a preocupação com os problemas que isso pode causar à saúde. Esse hábito aumenta a chance de se ingerir a bactéria salmonela, presente no intestino da galinha e que pode provocar diarreia, febre, náusea e até levar a morte em casos mais graves.

Dados da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) apontam que, nos últimos dez anos, pelo menos 70 pessoas morreram vítimas de algum tipo de intoxicação alimentar no Brasil. O número parece pequeno em um primeiro momento, mas a constatação preocupante neste dado é que a maioria das vítimas tinha consumido algum tipo de alimento à base de ovos contaminados por salmonela.

"A quantidade de pessoas que ainda consomem ovos crus ou sem cozinhar bem é muito grande. As pessoas não relacionam uma dor de barriga ou um mal estar pelo consumo do ovo assim com salmonelose", explica a nutricionista e pesquisadora Daniela Leal.

Segundo Daniela, a maioria dos 664 entrevistados durante o estudo se mostrou despreocupada com os males causados pela bactéria. Para combater esse mal, a pesquisadora deu dicas e informações de como a população deve comprar e consumir os ovos. "É preciso comprar ovos que tenham na embalagem a origem e data de validade do produto. Tem que observar também se eles estão limpos e com aspecto bom".

A nutricionista deu ainda outra dica preciosa. A maioria da população guarda os ovos na porta da geladeira, hábito que segundo ela pode causar problemas. "O problema da porta é que a temperatura nela é superior a temperatura interna da geladeira. Isso é ruim", completou.

A dentista Renata Dante é um exemplo da população que consome o alimento de forma errada. "A gente deixa a gordura de fritar ficar bem quente. E joga o ovo e tira bem rápido. Assim a clara fica durinha e a gema fica mole", disse.

Já a comerciante Mariza Carboni vai na contramão dos pesquisados e dá exemplo na hora de preparar os produtos da lanchonete que mantém no Mercado Municipal de Piracicaba. "Todo o cuidado tem que ser obrigatório", avalia.