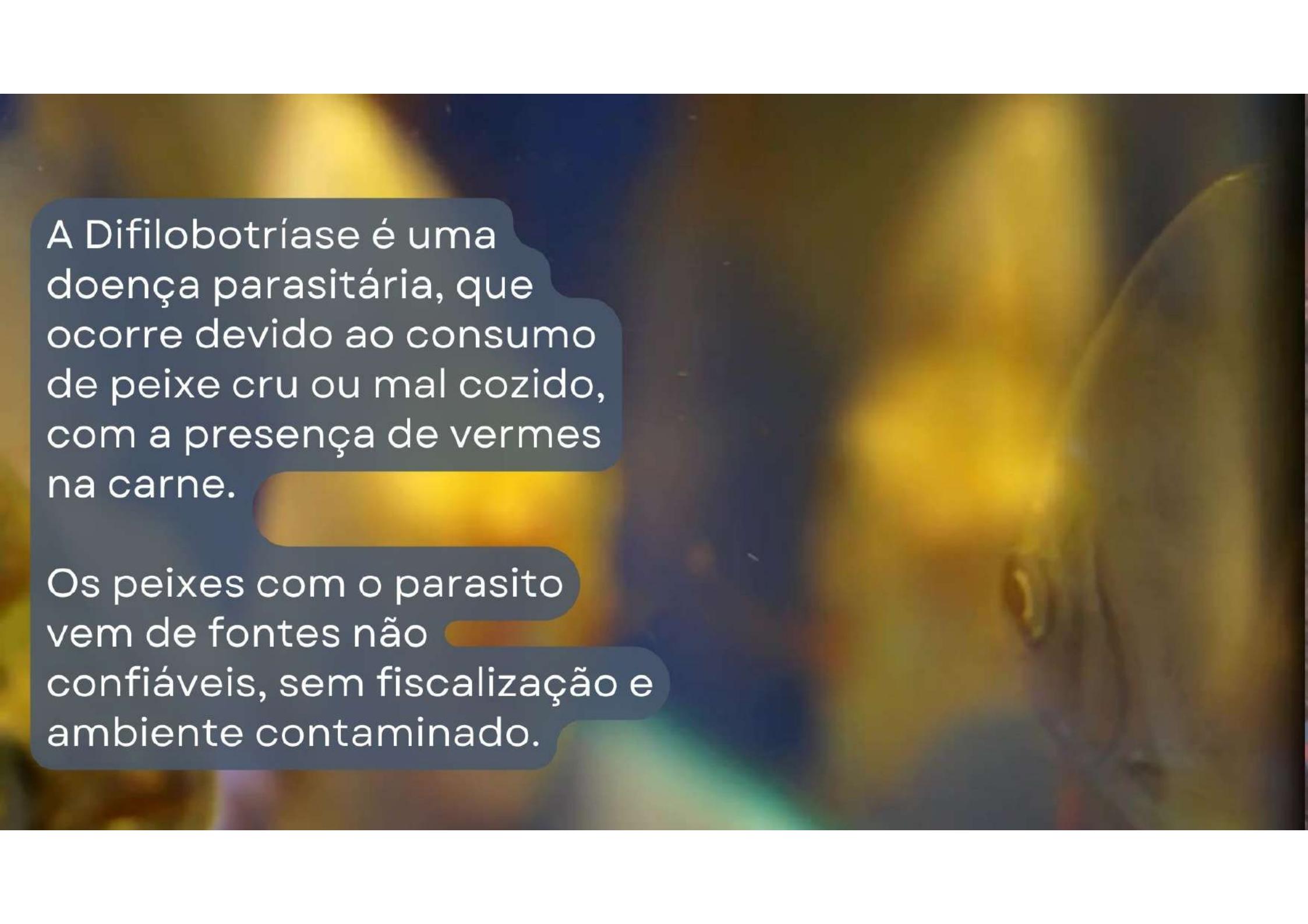




---

# DIFILOBOTRÍASE

Discentes: Guilherme Nunes Moraes Filho, Leonardo dos Reis Periard, Maria Verônica Pachêco e Thainara Tintori Falcão. Material produzido como produto da disciplina "Extensão Ciências Veterinárias e Sociedade", PPGCV/UFES (2025/2). Docentes responsáveis: Dirlei Molinari Donatele, Isabella Vilhena Freire Martins, Juliana Alves Resende e Edson Oliveira Dellorre.



A Difilobotriase é uma doença parasitária, que ocorre devido ao consumo de peixe cru ou mal cozido, com a presença de vermes na carne.

Os peixes com o parasito vem de fontes não confiáveis, sem fiscalização e ambiente contaminado.



**Você já  
pensou de onde  
vem o peixe que  
você come?**

---



**Você sabia que  
seu peixe pode  
estar infectado?**

---

**Analise a qualidade  
do peixe**





**A avaliação do pescado é determinado por meio do Método do índice de Qualidade (QID).**

**E O QUE É AVALIADO?**



**Aspecto geral:**

**Relacionado à integridade  
e ao aspecto da pele,  
como brilho e cor.**

**Textura da carne:**

**Avaliada pressionando  
com o dedo a parte dorsal  
do músculo.**



**Aspecto geral:**

**Relacionado à integridade  
e ao aspecto da pele,  
como brilho e cor.**

**Textura da carne:**

**Avaliada pressionando  
com o dedo a parte dorsal  
do músculo.**



**Olhos:**

**Relacionado à cor e o formato.**

**Brânquias:**

**Levantando o opérculo, são avaliados o odor, cor e aspecto do muco.**

**Abdômen:**

**Relacionado à cor e o odor da carne no interior.**

**Atente-se ao  
preparo do peixe**

---



# VOCÊ SABIA?

A temperatura ideal para cozimento do peixe é de 63°C



O armazenamento deve ser na geladeira entre 0°C e 4°C



**Limão "cozinha" peixe e  
o torna seguro para  
comer cru.**

**Peixe cru é mais saudável  
que o peixe cozido.**



**Peixe cozido perde todos os nutrientes.**



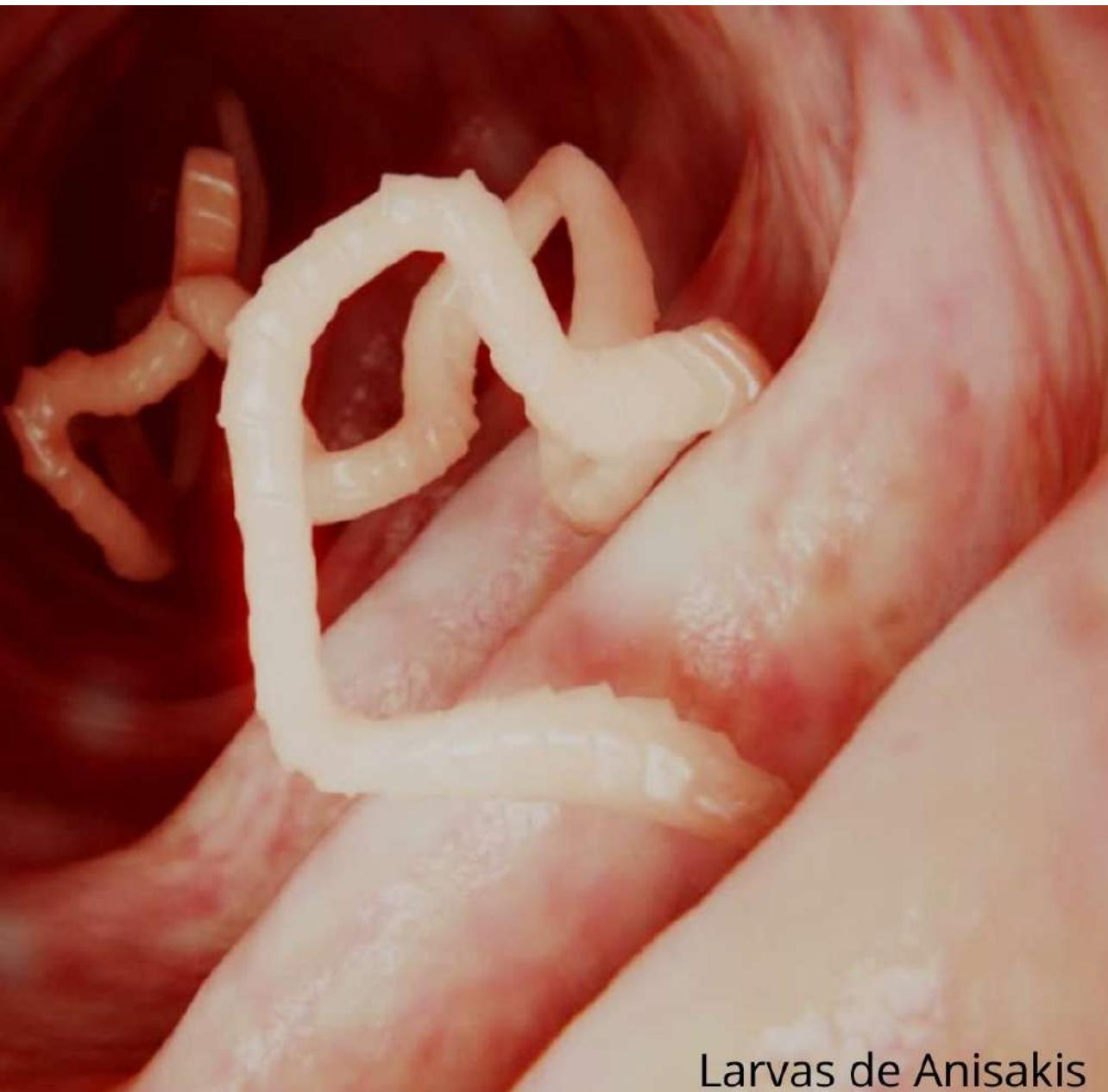
**Observe a  
presença de  
vermes na carne**

---

## **ALGUNS PARASITOS PODEM ESTAR PRESENTES NO PEIXE CRU**



Larvas de Anisakis



Larvas de Anisakis

## Difilobotriase “tênia do peixe”

**Presentes em  
peixes crus ou  
mal cozidos**



**Sintomas: Dores abdominais, diarreia ou constipação, anorexia e perda de peso**





**Acomete espécies de peixe como Salmão e Atum**



**E para prevenir  
basta cozinhar o  
peixe  
completamente  
ou armazená-lo  
em condições  
corretas**



# Referências:

NUNES, M. L.; BATISTA, I.; CARDOSO, C. Aplicação do Índice de Qualidade (QIM) na avaliação da frescura do pescado. Publicações Avulsas do IPIMAR, Lisboa, n. 15, 2007.

SVEINSDÓTTIR, K.; HYLDIG, G.; MARTINSDÓTTIR, E.; JORGENSEN, B.; KRISTBERGSSON, K. Quality Index Method (QIM) scheme developed for farmed Atlantic salmon (*Salmo salar*). *Food Quality and Preference*, v. 14, n. 3, p. 237- 245, Apr. 2003.

SYKES, A. V.; OLIVEIRA, A. R.; DOMINGUES, P. M.; CARDOSO, C. M.; ANDRADE, J. P.; NUNES, M. L. Assessment of european cuttlefish (*Sepia officinalis*, L.) nutritional value and freshness under ice storage using a developed Quality Index Method (QIM) and biochemical methods. *LWT - Food Science and Technology*, v. 42, n. 1, p 424- 432, 2009



**Nos siga nas redes  
sociais:**

**@ufes.ppgcv  
@lnpeoifes  
@ccae.ufesoficial**



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO ESPÍRITO SANTO

