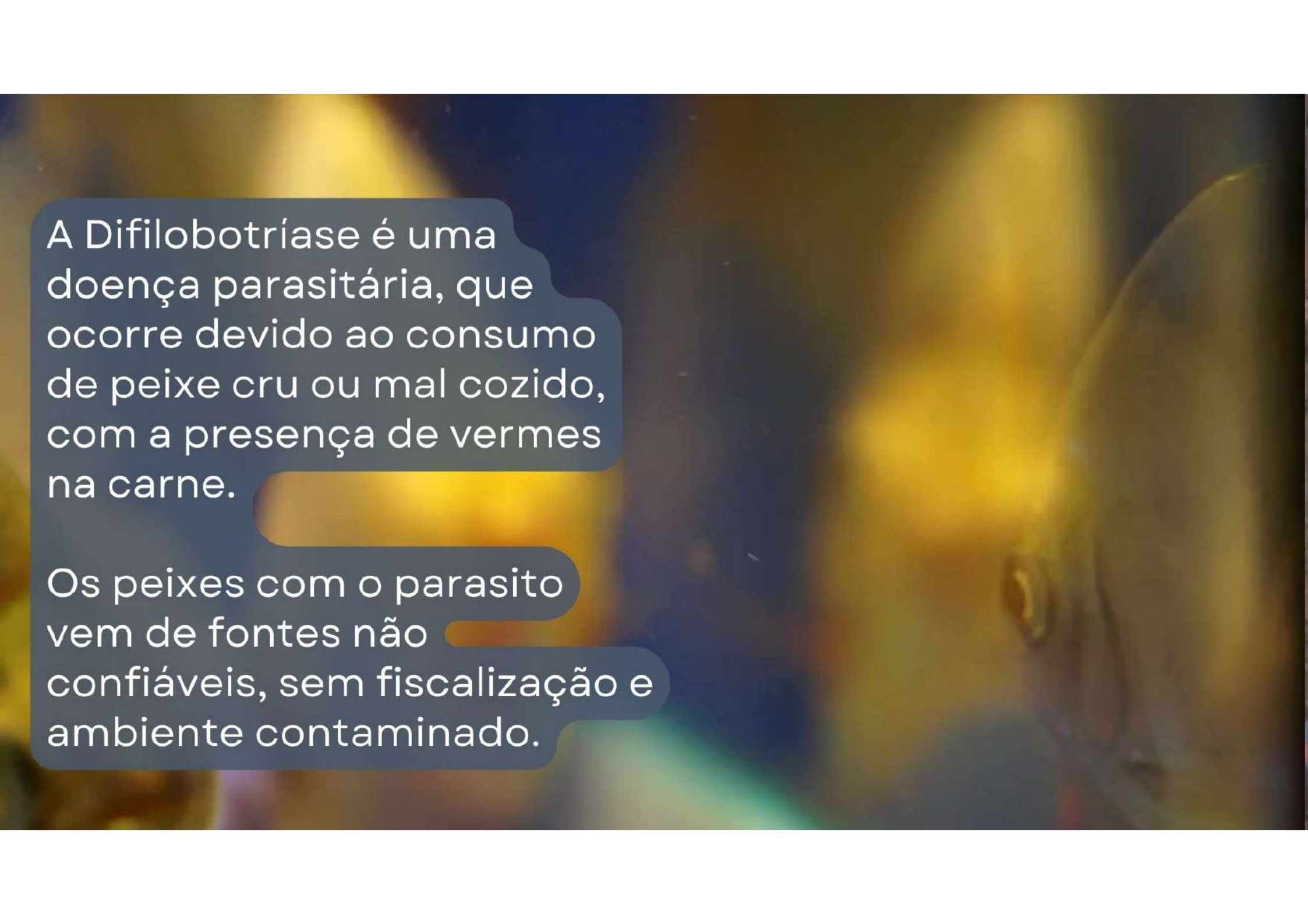




# DIFILOBOTRÍASE

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 Delltorre.



A Difilobotríase 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  $63^{\circ}\text{C}$

O armazenamento deve ser na geladeira entre  $0^{\circ}\text{C}$  e  $4^{\circ}\text{C}$





**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**

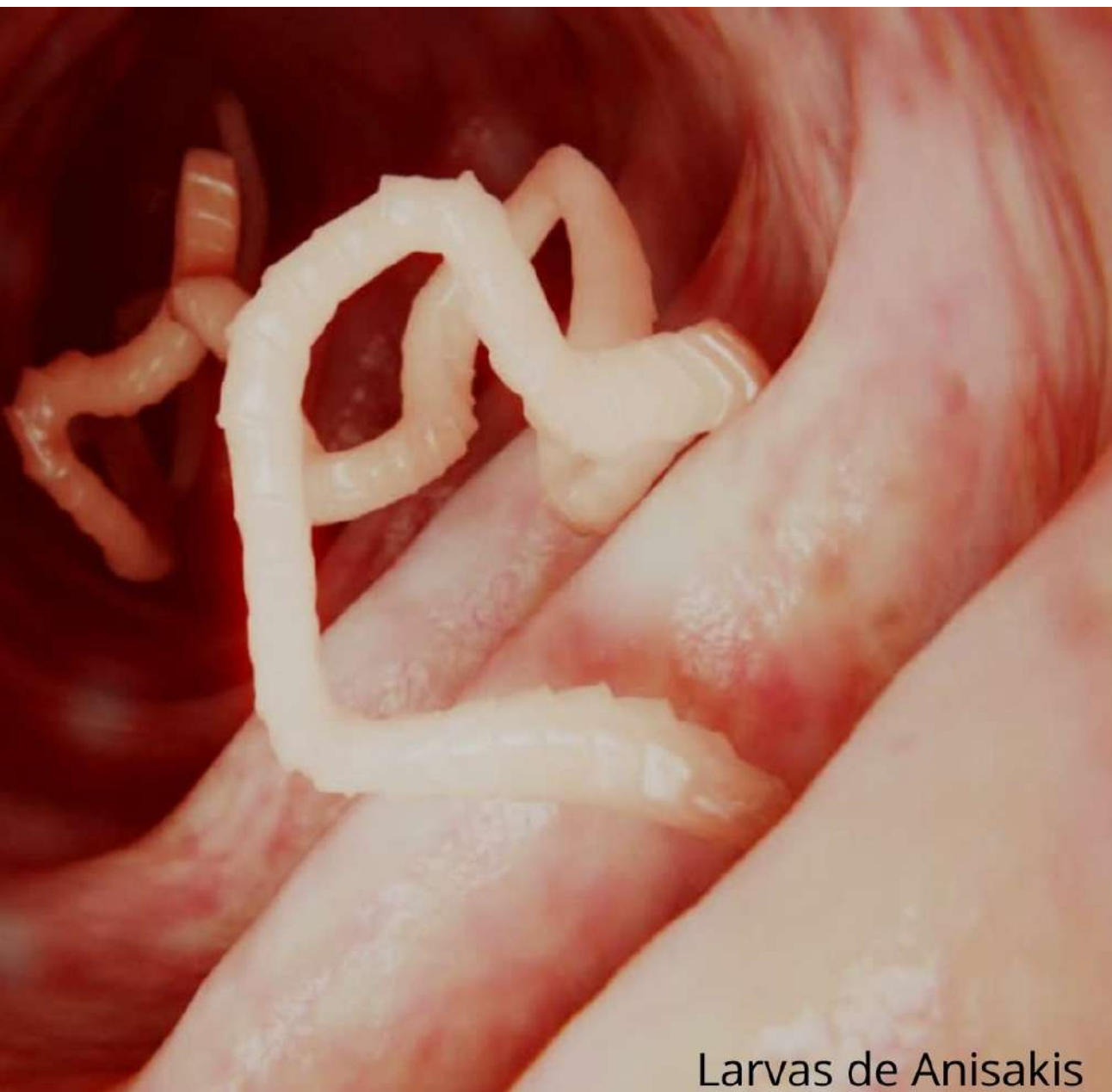
---

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



Larvas de Anisakis





Larvas de Anisakis

**Difilobotríase**  
**“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

