SUM CULTAIN DUSTRIAL. COM. BR

Nº 01|2020 | Ano 42 | Edição 292 | R\$ 26,00





A influência das enfermidades sobre o PIB mundial

Ocorrência<mark>s sanitárias no mundo trarão impactos na economia</mark> global, mas continuarão a beneficiar as <mark>exportações brasileiras</mark> de carnes e produtos agrícolas para a China



PESTE SUÍNA AFRICANA

Resistência em diferentes ambientes e sua relação com ingredientes da ração

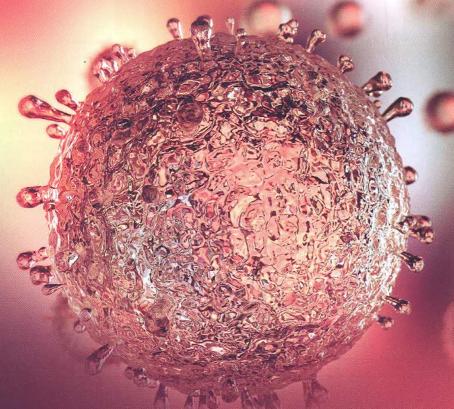
ESTUDOS DA EMBRAPA

Suinocultura na China renascerá mais estruturada, tecnificada e competitiva

PESTE SUÍNA CLÁSSICA

Há quatro meses sem casos na Zona não Livre, Brasil tem plano para erradicar a doença





A RESISTÊNCIA DO VÍRUS DA PESTE SUÍNA AFRICANA EM DIFERENTES AMBIENTES E A RELAÇÃO COM ALIMENTOS E INGREDIENTES UTILIZADOS NA ALIMENTAÇÃO DE SUÍNOS

A credibilidade e a competitividade do mercado brasileiro no cenário mundial estão diretamente relacionadas ao controle sanitário e às medidas de vigilância estabelecidas para garantir a qualidade da suinocultura no país

Por_Danielle Gava1 e Luizinho Caron1

Peste Suína Africana (PSA) é uma doença hemorrágica fatal dos suínos domésticos e asselvajados, não possui vacina ou tratamento, e o seu controle é feito pelo sacrifício e destruição dos rebanhos infectados (Sánchez-Vizcaíno et al., 2019). A enfermidade ameaça os rebanhos suínos e impacta a segurança alimentar mundial. A PSA, que assustou o mundo nas décadas de 1970 e 1980 quando se disseminou por muitos rebanhos pela Europa Ocidental e América Latina, volta a ameaçar a suinocultura global, mas desta vez no Leste Europeu e Ásia (OIE, 2020). Isto certamente causa um aumento do risco para a infecção dos rebanhos brasileiros ou sul-americanos, pois quanto mais países e rebanhos positivos pelo mundo, maior a chance do vírus chegar ao nosso país ou continente. No entanto, para que o vírus cheque ao Brasil diretamente ou indiretamente, fazendo escala antes em algum país vizinho, é necessário meios para que o vírus se mantenha viável e em quantidade suficiente para infectar pelo menos um suíno.



enquanto mantiver suas estruturas viáveis, as quais irão depender das condições do ambiente onde este se encontra como a temperatura, umidade e pH. Quanto mais hostil o meio para esse composto proteico com envelope fosfolipídico, menor é o tempo que este se manterá viável. O vírus da PSA é estável em um amplo intervalo de temperaturas e pH (4-10), não é inativado pela refrigeração e nem pela maturação da carne. O vírus pode permanecer infeccioso por 11 dias nas fezes, por meses na medula óssea, por 15 semanas na carne refrigerada e congelada e entre três e seis meses em presuntos e embutidos curados não cozidos ou defumados (Mebus et al., 1993; Guinat et al., 2016; Pe-

sólidos estimulam as proteases salivares, que degradam o vírus. Contudo, quando a dose de vírus aumenta, ambas matrizes (líquida e sólida) são consideradas altamente infectantes (Niederwerder et al., 2019). Após a infecção sistêmica, o vírus é excretado pelas secreções nasais, pelas fezes, pela urina e pelo sêmen (Sánchez-Vizcaíno et al., 2019). A principal fonte de infecção, além dos próprios suídeos infectados, é a ingestão de produtos cárneos de origem suína contaminados com o vírus (como salames e embutidos), oriundos de restos da alimentação humana. Fômites (roupas, sapatos, veículos e equipamentos) e carrapatos do gênero Ornithodoros também são considerados fontes

Tabela 01. Resistência do vírus da PSA em diferentes ingredientes utilizados na ração de suínos ou outro tipo de produto durante o período de 30 dias, com temperatura e umidade controladas, simulando uma viagem transoceânica até os US

Ingrediente/Produto	Presença /ausência de vírus da PSA viável*	Tempo necessário para a inativação de 50% das partículas virais da amostra**	рН*	Matéria seca %*	Proteína bruta %*
Farelo de soja convencional	(+)	9,6 ± 0,4	6,8	88	46
Farelo de soja orgânico	(+)	12,9 ± 0,6	6,8	93	44
Torta de soja	(+)	12,4 ± 0,9	7,0	94	45
DDGS	(-)	ND	4,5	89	28
Lisina	(-)	ND	6,2	99	95
Colina	(+)	. 11,9 ± 0,5	6,5	93	37
Vitamina D	(+)	ND	5,4	97	13
Ração para gato úmida	(+)	$10,6 \pm 0,6$	ND	ND	ND
Ração para cães úmida	(+)	11,7 ± 0,4	ND	ND	ND
Ração para cães seca	(+)	13,1 ± 0,4	6,0	92	23
Tripa	(+)	13,1 ± 0,7	ND	ND	ND
Ração completa controle (+)	(+)	14,2 ± 0,8	ND	ND	ND
Ração completa controle (-)	(-)	-	ND	ND	ND
Solução de vírus controle (meio RPMI)	(+)	8,3 ± ,03	ND	ND	ND

(+) Detecção de vírus viável na amostra; (-) ausência de vírus viável na amostra; ND: Não determinado Tabela adaptada: *Dee et al., 2018 e **Stoian et al., 2019

de infecção (Guinat et al., 2016; Gibbens, 2017; Postel et al., 2018). Em muitos países, restos de alimentos são fornecidos em forma de lavagem aos suínos, usualmente nas criações ao ar livre ou fundo de quintal. Esta forma de alimentação não é recomendada, pois usualmente pode conter produtos de origem suína contaminados com o vírus, ou a inativação viral pelo cozimento pode não ser completa ou até mesmo pode ocorrer recontamição partir de restos alimentares não cozidos (Guinat et al., 2016; Gibbens, 2017).

Desde a introdução do vírus da Diarreia Epidêmica Suína (PEDv) nos Estados Unidos em 2013, os alimentos para animais e seus ingredientes foram reconhecidos como possíveis rotas para a disseminação transfronteiriça de doenças em suínos (Niederwerder & Hesse, 2018; Gordon et al., 2019). Alguns estudos foram feitos para estimar a probabilidade de um produto contaminado sair de um porto na Ásia, região atualmente endêmica, e chegar viável aos locais de produção de suínos nos US, percurso que leva em média 30 dias (Dee et al., 2018; Stoian et al., 2019). Dos ingredientes testados (DDGS, farelo de soja, torta de soja, hidrocloreto de lisina, vitamina D, cloreto de colina, ração para gato úmida, ração para cães úmida e seca, envoltório suíno/tripa), apenas DDGS (coproduto da destilação de grãos de milho), hidrocloreto de lisina e vitamina D foram negativos para PSA. Mesmo após 30 dias sob oscilações de temperatura e umidade, a carga viral nos demais ingredientes foi reduzida, mas as partículas virais restantes permaneceram infecciosas (Dee et al., 2018). A meia-vida do vírus da PSA variou de 9,6 a 14,2 dias, indicando que a matriz alimentar foi responsável pela estabilidade viral, conforme percentual de proteína e gordura de cada ingrediente (Stoian et al., 2019) (Tabela 01). Além disto, deve-se levar em consideração que produtos de origem vegetal, como gramíneas e sementes, podem ser contaminados durante o processo de produção, armazena-

mento e transporte (EFSA, 2020).

Recentemente foi evidenciado uma elevada homologia entre o DNA de PSA identificado em farinha de sangue na China com a sequência de DNA do vírus isolado de suínos infectados de um rebanho que recebeu essa mesma farinha como ingrediente na ração. Apesar de não ter sido possível isolar o vírus, isto não significa que não havia vírus viável em porções desse lote do respectivo ingrediente ou nas farinhas de sangue em geral comercializadas (Zhai et al., 2019; Wen et al., 2019). A disseminação rápida do vírus da PSA na China no ano de 2018 foi atribuída a uma série de prováveis formas de transmissão. Inicialmente, caminhões de transporte de suínos que levaram animais doentes para o abate e sem uma devida higienização posterior, transitaram e contaminaram outras propriedades livres. Outro ponto refere-se à manutenção e trânsito de suínos doentes devido ao medo de notificar a doença bem como à incerteza dos produtores quanto ao recebimento de indenização. Isso fez com que muitos escondessem a doença e vendessem os animais para o abate, contribuindo para a contaminação dos frigoríficos. Ainda, a carne contaminada foi parar nas cozinhas dos restaurantes que por sua vez contaminou os restos de alimentos, os quais foram fornecidos aos suínos em forma de lavagem, dando origem a muitos surtos, compreendendo pelo menos 13 dos 21 primeiros casos oficialmente reportados na China. Finalmente, subprodutos de suínos contaminados com o vírus da PSA, como sangue, por exemplo, são utilizados para produzir outros produtos usados na alimentação de suínos, como farinha de sangue. Estes produtos potencialmente atuaram como fonte de recontaminação para suínos, pois os tratamentos térmicos utilizados na produção podem não terem sido eficientes na inativação viral (Zhai et al., 2019). Na Romênia, a disseminação do vírus da PSA possivelmente ocorreu via oral, através da aguá do Rio Danúbio (Niederwerder et al., 2019). Já na Geórgia, foi sugerido que o vírus da PSA foi introduzido através da importação de produtos de origem suína contaminados com o vírus do leste da África ou Madagascar. Posteriormente, a doença disseminou-se para o Leste Europeu e países Bálticos provavelmente por movimentação de javalis e suínos infectados com o vírus, bem como produtos de origem suína contaminados (Guinat et al., 2016).

Concluindo e trazendo novamente o exemplo do PEDv, no qual a possível fonte de contaminação tenha ocorrido através de spray dried contaminado do Canadá ou de commodities contaminados da China (Gordon et al., 2019), é inegável o potencial de transmissão do vírus da PSA através de alimentos e ingredientes contaminados utilizados na alimentação de suínos. O amparo legal do serviço veterinário oficial para atuar em prevenção e contenção de doenças tem acompanhado as tendências mundiais. O Brasil possui um sistema de vigilância das síndromes hemorrágicas, o qual inclui, como diagnóstico diferencial de PSC, a realização de testes laboratoriais para PSA. Com os surtos recentes de PSA no Leste Europeu e Ásia, o Ministério da Agricultura intensificou a vigilância nas fronteiras e a fiscalização na importação de produtos agrícolas e alimentos de países onde a PSA está ocorrendo. Recentemente, o Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional (Vigiagro) publicou a IN nº 11/2019, de 09/05/2019, que estabelece o regulamento para ingresso no território nacional de produtos de origem animal, em bagagem de viajantes, para consumo próprio e sem finalidade comercial. Neste cenário, uma medida simples na mitigação do risco de introdução do vírus da PSA, que vem sendo adotada por inúmeros países, é o aumento do tempo de espera, desde a chegada das mercadorias/ingredientes até a distribuição nos centros de processamento e uso na produção, conforme a composição de cada matriz.

A credibilidade e a competitividade do mercado brasileiro no cenário mundial estão diretamente relacionadas ao controle sanitário e às medidas de vigilância estabelecidas para garantir a qualidade da suinocultura no país.

[9]

'Embrapa Suínos e Aves

As Referências Bibliográficas deste artigo podem ser obtidas no site de Suinocultura Industrial por meio do link: www.suinoculturaindustrial.com.br/psa292

