Desenvolvimento sustentável do setor pesqueiro: Município de Niterói na vanguarda pode se destacar como modelo para o Estado do Rio de Janeiro

DELORME, Mariana[1]; KASNOWSKI, Maria Carmela[2]; MESQUITA, Eliana[2]; GUIMARÃES, Carlos Eduardo[3]; CALIXTO, Flávia[3]
[1]Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro - FAPERJ/ mari_delorme@hotmail.com; [2]Universidade Federal Fluminense - UFF; [3] Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro - FIPERJ

Resumo
O município de Niterói desempenha a produção pesqueira como uma atividade tradicional e com relevância socioeconômica para o Estado do Rio de Janeiro, além abrigar o mercado de peixe mais tradicional, dando visibilidade a atividade pesqueira. Um dos recursos pesqueiros tradicionais em alguns núcleos comunitários é o cultivo de mexilhão. Iniciativas para o desenvolvimento sustentável do setor se fazem necessárias, tanto buscando a qualidade do produto quanto a executar iniciativas que valorizem o pescado, visando o aumento do consumo. A presente pesquisa pretende avaliar a qualidade do mexilhão que é produzido artesanalmente na região, trazendo subsídios para os mecanismos a serem adotados no interesse dos pescadores artesanais do Município de Niterói, Rio de Janeiro. Sendo assim, o objetivo consiste em fazer um monitoramento bacteriológico antes de buscar alternativas de melhoria da qualidade (microbiológica e de produção) do mexilhão. Foi realizada a avaliação higiênico-sanitária, com o monitoramento das condições atuais de mexilhão de três pontos de coleta, sendo, Centro, Jururjuba e Boa Viagem. A partir da articulação com o setor pesqueiro, as coletas foram agendadas com os marisqueiros e realizadas mensalmente, nos meses de janeiro a julho de 2022. As 63 amostras de mexilhão e 21 amostras de água foram processadas e em seguida realizadas as pesquisas para os microrganismos *Enterococcus* spp., coliformes e *Escherichia coli*, por meio da metodologia miniaturizada, utilizando-se caldos cromogênico e fluorogênico. Das amostras analisadas, o mês de janeiro foi o único mês de coleta que apresentou ausência de resultados positivos (>3 NMP/g) em todas as amostras e análises. Nas amostras coletadas nos demais meses, foi detectada contaminação tanto por *Enterococcus* spp. quanto coliformes a 35°C. Além disso, nos meses de abril a julho foi detectada a presença de *Escherichia coli*. No entanto, a contaminação não foi considerada elevada, uma vez que foram obtidos alguns resultados positivos somente até as diluições 10^{-3}, em que o maior resultado para *E. coli* foi de ficou entre 2,3 e 460 NMP/g, estando dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente (PNCMB) para Retirada Liberada sob condição. Apesar de não haver padrões microbiológicos estabelecidos na legislação brasileira para *Enterococcus*, sua avaliação é importante, uma vez que se trata de microrganismos indicadores. No presente estudo, não foram detectados níveis significativos de contaminação, com isso concluiu-se que as amostras, em geral, apresentaram boa qualidade microbiológica.
Palavras-chave: higiênico-sanitária, mexilhão, qualidade

Agradecimentos: Agradecemos a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro - FAPERJ pelo apoio e financiamento ao Bolsista por meio do Edital FAPERJ n°03/2021 – Programa de Bolsa de Treinamento e Capacitação Técnica em Apoio ao Desenvolvimento do Setor Agropecuário e da Agroindústria do Estado do Rio de Janeiro - 2021