

ESTUDO DA CONTAMINAÇÃO EM VIEIRAS PRODUZIDAS NA BAÍA DA ILHA GRANDE, RIO DE JANEIRO

¹TOLEDO, Juliana; ²ZANETTE, Guilherme Búrgio; ³SILVA, Renan R.; ⁴DE SOUZA, Tainá F.; ¹FRECHIANI, Giovanna D. J.; ¹DOS SANTOS, Anna Beatrice T.; ¹LIMA, Janine P.; ¹FOGAÇA, Fabiola H.S.

¹Embrapa Agroindústria de Alimentos, juhhtoledo@gmail.com; ²Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro - Fiperj; ³Instituto de Ecodesenvolvimento da Baía da Ilha Grande – IEDBIG; ⁴Centro Universitário de Rio Preto - UNIRP

Resumo

O consumo de pescado é recomendado como parte de uma alimentação saudável, pois são fontes conhecidas de proteínas de alto valor biológico, ácidos graxos poli-insaturados, vitaminas e minerais importantes para a saúde humana. Porém, os moluscos têm sido cada vez mais alvos de preocupação para agências e pesquisadores, por apresentarem riscos associados à presença de contaminantes em sua carne, já que são ingeridos preferencialmente crus, sem nenhum processamento e podem ser veículos para contaminantes químicos e biológicos originados no ambiente em que foram cultivados ou durante e/ou após o processamento. As vieiras (*Nodipecten nodosus*) são organismos marinhos com elevado valor nutricional, de grande interesse para a aquicultura mundial e brasileira por serem muito apreciadas pelo sabor e textura. Porém, por ser um pescado delicado, sua qualidade está diretamente ligada ao ambiente em que elas são produzidas, da água de onde vivem, além dos cuidados no processo de manipulação para retirada da carne das conchas e armazenamento refrigerado adequado. No Brasil, a legislação permite que moluscos possam ser submetidos a tratamentos complementares para eliminação de microrganismos patogênicos por meio da depuração, do tratamento térmico ou da remoção de vísceras e gônadas. Nosso estudo tem como objetivo estabelecer parâmetros para monitorar a qualidade das vieiras, para resguardar a qualidade higiênico-sanitária e a confiança do consumidor, promovendo um consumo seguro. Foram realizadas amostragens mensais das vieiras de agosto de 2021 a maio de 2022, em três fazendas marinhas de produção de vieiras no Rio de Janeiro (Ponta da Aripeba, Bananal e Gipóia), e realizado o controle da qualidade de água (pH, salinidade, temperatura, oxigênio, condutividade), dos parâmetros morfológicos (tamanhos, peso, mortalidade e rendimento de carne) e da presença de micro-organismos patogênicos (*E. coli*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus Aureus*, bolores e leveduras e bactérias aeróbias mesófilas). Nenhum de nossos resultados demonstrou parâmetros preocupantes e todas as amostras estavam dentro dos limites estabelecidos pela legislação brasileira e são consideradas seguras para o consumo. Posteriormente, serão realizadas as análises de metais, organoclorados e biotoxinas, que não puderam ser realizadas por dificuldades impostas pela pandemia de COVID-19. Com todos estes resultados, poderemos estabelecer protocolos específicos e confiáveis para o monitoramento da qualidade das vieiras, ajudando na confiabilidade e estímulo à economia local.

Palavras-chave: qualidade da água, micro-organismos, segurança.

Agradecimentos: Os autores agradecem a FAPERJ e a SEAPPA pelo auxílio da bolsa TCT concedida à Juliana Helena Dos Santos de Toledo (E-26/203.324/2021) e pelo auxílio financeiro do Programa e Apoio a Projetos Temáticos no Estado do RJ 2019 (SEI 260003/001118/2020, Ref. 210.007/2020).