

Monitoramento de parâmetros de qualidade da água de duas fazendas de maricultura na Região dos Lagos, Estado do Rio de Janeiro

RODRIGUES, Marcelo Tardelli¹; ZANETTE, Guilherme Búrigo²; TAVARES, Pedro Vianna²; THOMASI, Aline²; ARAÚJO, Lorena da Silva³; NASCIMENTO, Rafaela Faustino³; OLIVEIRA, Manildo Marcião³

¹Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ), orcinusorca2005@hotmail.com; ²Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ), Escritório Regional das Baixadas Litorâneas (ERBL); ³Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense (IFF), Campus Cabo Frio,

Resumo

Com o crescente interesse no desenvolvimento da atividade de cultivo de moluscos no Estado do Rio de Janeiro, é fundamental investigar e conhecer os parâmetros e as características do local de cultivo relacionadas à qualidade da água, tais como: fatores físico-químicos, microbiológicos, sanitários e toxicológicos, entre outros. Esses fatores podem influenciar diretamente na fisiologia dos organismos, na qualidade e no desenvolvimento do cultivo, bem como na segurança alimentar do consumidor. Nesse sentido, entre março e agosto de 2022 foram realizadas coletas mensais em duas áreas onde já se cultivam moluscos na Região dos Lagos, Estado do Rio de Janeiro: Área 1 - Enseada do Forno (município de Arraial do Cabo - 22°58'03''S, 42°00'40''W), área costeira com influência do fenômeno da ressurgência; Área 2 - Praia Rasa (município de Armação dos Búzios - 22°44'23''S, 41°56'50''W), área costeira com influência de rio próximo. Foram aferidos os seguintes parâmetros físico-químicos com medidor multiparâmetro: temperatura, oxigênio dissolvido (mg/L e saturação - %), pH, condutividade (mS/cm) e TDS (ppt). Já a salinidade (‰) foi aferida com refratômetro manual e a transparência da água com Disco de Secchi (m). Coletas de microalgas com rede de fitoplâncton e com mangueira, além de *E.coli* na água e no mexilhão também foram realizadas, mas os dados ainda estão sendo analisados. Foram encontrados os seguintes resultados médios para Arraial do Cabo e Armação dos Búzios, respectivamente: temperatura: 24,1 (±1,7) e 24,3 (±2,1); salinidade: 37,1 (±0,9) e 34,8 (±2,7); oxigênio dissolvido em mg/L: 7,8 (±0,3) e 7,6 (±0,4); oxigênio dissolvido %: 92,9 (±5,3) e 91,4 (±2,5); pH: 8,6 (±0,8) e 8,5 (±0,7); condutividade: 51,4 (±0,9) e 50,2 (±10,6); TDS: 33,8 (±0,5) e 30,9 (±2,0); transparência: 7,2 (±1,2) e 1,6 (±0,7). Dentre os parâmetros analisados, os resultados estão dentro de faixas de desenvolvimento dos principais moluscos cultivados na região, como a vieira *Nodipecten nodosus*, o mexilhão *Perna perna* e a ostra *Crassostrea gigas*. A salinidade e principalmente a transparência da água foram os principais parâmetros que se destoaram entre os dois locais de coleta e que podem influenciar na fisiologia e no desenvolvimento zootécnico e biológico do cultivo entre os locais. Os dados gerados neste estudo são extremamente importantes para monitorar e caracterizar os locais de cultivo e relacionar com dados zootécnicos e biológicos do cultivo e da comercialização de moluscos bivalves, assim como para fortalecer e gerar dados para o fomento de políticas públicas de incentivo da atividade.

Palavras-chave: Fatores físico-químicos, cultivo, moluscos.

Agradecimentos: Os autores agradecem a FAPERJ e a SEAPPA pelo auxílio da bolsa TCT concedida ao Sr. Marcelo Tardelli Rodrigues (E-26/203.327/2021) e a Fiperj pela execução do projeto.