

Monitoramento de parâmetros físico-químicos e microbiológicos de qualidade de água na praia de Guriri, São Francisco de Itabapoana/RJ prospectando a criação de moluscos bivalves

BERNARDINO, Kamila Rocha¹; ARAÚJO, Thiago Moreira de Rezende²; OLIVEIRA, Manildo Marcião³; ZANETTE, Guilherme Búrigo⁴

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense,

kamilarochabernardino35@gmail.com; ²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense – Polo Inovação; ³Instituto Federal de Educação, Ciência e

Tecnologia Fluminense – Campus Cabo Frio; ⁴Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro – FIPERJ

Resumo

A maricultura ou aquicultura marinha pode ser entendida como o cultivo desenvolvido em ambientes marinhos ou estuarinos. Para o cultivo de bivalves e outras espécies de pescados, a qualidade da água é de extrema importância, sendo necessário o monitoramento de diversos parâmetros visando garantir a adaptação e até a sobrevivência dos organismos no ambiente aquático. O objetivo do projeto foi realizar o monitoramento de parâmetros físico-químicos e microbiológicos na praia de Guriri, localizada no município de São Francisco do Itabapoana/RJ, com o intuito de obter informações acerca da qualidade da água do local visando futura inserção de criação de bivalves. Foram realizadas, até o momento, quatro campanhas de coleta, sendo dois pontos de coleta na área planejada para a realização do estudo. As análises foram realizadas no Laboratório de Análise e Monitoramento das Águas (LabFoz), do Polo de Inovação Campos dos Goytacazes (PICG) e os métodos de análises utilizados seguiram as normas técnicas estabelecidas pelo *Standard Methods for the examination of water and wastewater 23rd Edition (2017)*. Os parâmetros físico-químicos e microbiológicos analisados foram: pH, turbidez, oxigênio dissolvido, temperatura, transparência, condutividade elétrica, salinidade, sólidos totais dissolvidos, demanda bioquímica de oxigênio (DBO_{5,20}), fósforo total, coliformes termotolerantes e *Escherichia coli*. Os resultados obtidos nas análises físico-químicas e microbiológicas foram confrontados com o preconizado pela CONAMA nº 357/2005, vale ressaltar que apenas os parâmetros atendidos por essa legislação. Os valores encontrados para o parâmetro pH na primeira saída de campo ficaram dentro do estabelecido pela legislação apenas no primeiro ponto, na segunda campanha de coleta o valor respeitou o preconizado nos dois pontos de coleta, na terceira saída de campo nenhum dos dois pontos apresentaram valores dentro do recomendado, diferente da quarta saída onde os resultados foram satisfatórios em ambos os pontos. O parâmetro Fósforo Total, nas quatro saídas de campo, em todos os pontos se mantiveram abaixo do valor limite estabelecido, já os resultados para Oxigênio Dissolvido se mostraram satisfatórios em todos os pontos de todas as saídas de campo já realizadas. Para o parâmetro coliformes termotolerantes, não foi possível realizar uma comparação fiel com os resultados obtidos até o momento, visto a necessidade de pelo menos cinco coletas no mesmo local ao longo de um ano, de acordo com o recomendado pela legislação. É importante ressaltar que os resultados apresentados são parciais e uma melhor discussão dos mesmos e uma consequente caracterização da área de estudo será possível após a realização das demais saídas de campo.

Palavras-chave: Guriri, Maricultura, Qualidade da água.

Agradecimentos: Os autores agradecem a FAPERJ e a SEAPPA pelo auxílio da bolsa TCT concedida ao Sra. Kamila Rocha Bernardino (E-26/203.322/2021), ao IFF pela realização das análises e a Fiperj pela execução do projeto.