

ANÁLISE DE QUALIDADE BACTERIOLÓGICA DE MEXILHÕES (PERNA PERNA), ORIUNDOS DE MARICULTURA DE JURUJUBA, NITERÓI, BRASIL.

XVII Encontro Brasileiro de Patologistas de Organismos Aquáticos, 1ª edição, de 04/10/2023 a 06/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-040-3

FILHO; Carlos Eduardo de Freitas Guimaraes¹, OLIVEIRA; Laura Ribeiro Cerqueira de², DELORME; Mariana³, CALIXTO; Flávia Aline Andrade⁴, DUARTE; Maria Carmela K Holanda⁵, MESQUITA; Eliana de Fátima Marques de⁶

RESUMO

O estudo da qualidade bacteriológica de mexilhões reflete na avaliação da contaminação de ambientes marinhos, visto que esses organismos são considerados como filtradores. No presente estudo objetivou-se avaliar contaminantes bacteriológicos em mexilhões obtidos de maricultura no bairro de Jurujuba, Niterói, Rio de Janeiro, Brasil. As coletas de amostras de água de cultivo e de mexilhões foram realizadas uma vez por mês, no período de janeiro a dezembro de 2022, numa totalidade de 180 animais no bairro de Jurujuba, Niterói, onde existe cultivo comercial de mexilhões, para a realização do Número Mais Provável (NMP) de coliformes a 35°C, coliformes a 45°C (*E. coli*) e *Enterococcus* spp. (por se tratar de um microrganismo indicador de poluição). A metodologia empregada foi realizada em triplicata, com diluição sequencial até 10⁸, em solução salina peptonada 0,1% na proporção de 1:10. A partir da amostra diluída foram semeados inóculos de 0,1 mL em tubos tipo “Eppendorf” contendo 1 mL do caldo “Fluorocult LMX”, utilizado para determinar o NMP de coliformes a 35°C e *Escherichia coli*; e de Caldo “Chromocult”, para NMP de *Enterococcus* spp. Nas amostras de água analisadas, os resultados encontrados para coliformes a 35°C e *Enterococcus* spp., utilizados como indicadores de poluição, foram valores variando de < 3,0 a 9,0 x 10² NMP/ 100 mL e < 3,0 a 7 x 10³ NMP/mL respectivamente. Com relação ao NMP de *E. coli*, uma amostra apresentou o resultado de 400 NMP/100 mL (5,5%) acima do limite estabelecido na Resolução nº 357 CONAMA, 2005 (limite estabelecido para coliformes termotolerantes de 43 NMP/100mL). Para as amostras de mexilhão, *in natura*, o NMP de coliformes a 35°C variou de < 3,0 a 2,4 x 10⁸ NMP/g, *Enterococcus* spp. de < 3,0 a 7 x 10⁴ NMP/g. Quanto à análise para *E. coli*, 77,8% das amostras de mexilhão estavam dentro dos limites estabelecidos na condição de liberado (concentração inferior a 230 NMP/100 g de parte comestível); e 22,2% liberado sob condição (entre 230 e 46.000 NMP/100g de parte comestível), pela legislação vigente no Programa Nacional de Controle Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB). Conclui-se que, apesar de não existirem padrões determinados para coliformes a 35°C e *Enterococcus* spp., nas amostras de água de cultivo e mexilhões, *in natura*, alguns resultados foram expressivos, conforme consta em literatura. Portanto, como a análise de *E. coli* para água de cultivo foi acima do limite estabelecido na legislação e apresentou no mexilhão (parte comestível) o estado de “liberado sob condição” pelo higiênico sanitário, existe a necessidade da implantação do PNCMB no estado do Rio de Janeiro para que se possa ter o acompanhamento de todos os fatores e das condições higiênico sanitárias, proporcionando os requisitos mínimos necessários para a garantia da inocuidade e qualidade dos moluscos bivalves para o consumo humano.

PALAVRAS-CHAVE: Alimento inócuo, contaminação, legislação, molusco bivalve

¹ Universidade Federal Fluminense (UFF) - Faculdade de Veterinária, carloseduardo.fiperj@gmail.com

² Universidade Federal Fluminense (UFF) - Faculdade de Veterinária, laurarco@id.uff.br

³ Universidade Federal Fluminense (UFF) - Faculdade de Farmácia, mari_delorme@hotmail.com

⁴ Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro, faacalixto@gmail.com

⁵ Universidade Federal Fluminense (UFF) - Faculdade de Veterinária, mcarmela@id.uff.br

⁶ Universidade Federal Fluminense (UFF) - Faculdade de Veterinária, elianamesquita@id.uff.br