

## E. Ciências Agrárias - 4. Recursos Pesqueiros e Engenhar - 2. Engenharia de Pesca

### ESTADO DO FRESCOR E QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO PESCADO COMERCIALIZADO NO MERCADO MUNICIPAL DE CRUZ DAS ALMAS-BA

José Alves Teixeira <sup>1</sup>

Felipe Carvalho Moreno de Moura <sup>1</sup>

Norma Suely Evangelista Barreto <sup>2</sup>

1. Alunos de graduação do curso de Engenharia de Pesca. UFRB/CCAAB/NEPA

2. Professor Dr. UFRB/CCAAB/NEPA

#### INTRODUÇÃO:

A cidade de Cruz das Almas está situada no estado da Bahia, região sul do recôncavo e distante 146 km da capital do Estado, Salvador. Devido à distância com áreas de pesca e entrepostos pesqueiros, os comerciantes do município adquirem seu pescado em outras localidades, principalmente, nas cidades de Valença, Maragogipe e Remanso. Apesar do elevado valor nutricional, o pescado é um alimento altamente susceptível a deterioração, exigindo cuidados especiais desde a captura até a comercialização. A venda de alimentos de origem animal nos mercados municipais, expostos em boxes e muitas vezes sem refrigeração, proteção e na presença de poeira e insetos pode alterar a qualidade do produto. Nesse ambiente, a contaminação do alimento pode servir de veículo na disseminação de micro-organismos causadores de toxinfecção, colocando em risco a saúde do consumidor. Baseado nisso, esse trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade higiênico-sanitária em que o pescado é comercializado no mercado municipal de Cruz das Almas, Bahia.

#### METODOLOGIA:

O presente trabalho teve como base uma pesquisa exploratória fundamentada na análise qualitativa e investigativa, no mercado municipal de Cruz das Almas, através de observações e avaliação da realidade, usando questionário semi-estruturado e registro fotográfico. Em seguida, amostras de peixes (Boxe A e B) e moluscos bivalves (Boxe C), foram coletadas e avaliados os aspectos organolépticos, físico-químicos (testes de umidade e gás sulfídrico) conforme a metodologia descrita pelo Laboratório Nacional de Referência Animal - LANARA (BRASIL, 1981) e microbiológicos com contagem de bactérias mesófilas aeróbias e grupo dos coliformes segundo American Public Health Association (1998). As amostras foram adquiridas no mercado municipal e encaminhadas imediatamente ao Laboratório de Microbiologia do Pescado e Ambiental no Núcleo de Estudos em Pesca e Aquicultura (NEPA) na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB, para o imediato processamento.

#### RESULTADOS:

Quanto as condições higiênicas do mercado municipal se observou que todos os boxes são de azulejos brancos, contendo pia e torneira. No sábado principal dia de feira é vendido em torno de 50 a 70 kg de pescado. Em nenhum dos boxes foi observada a presença de animais, insetos, banheiros e lixeiras próximas. Entretanto, a higienização nos Boxes A e B era precária, com escamas, vísceras e sangue sobre a mesa, além de plásticos sujos que cobriam os produtos. Na análise sensorial as amostras dos Boxes A e B foram classificadas como bom e regular, respectivamente. A amostra do Boxe C (sururu catado) não foi analisada, pois não se enquadrava nas recomendações da legislação (BRASIL, 1997). O teste de gás sulfídrico foi negativo para todas as amostras indicando o frescor do pescado. A umidade variou de 75,17 a 78,68%. A contagem de bactérias mesófilas variou de  $4,66 \times 10^6$  a  $6,84 \times 10^6$  UFC/g, enquanto o NMP/g de coliformes termotolerantes variou de  $1,1 \times 10^2$  a  $> 1,1 \times 10^4$ . Apesar da recente inauguração do mercado municipal de Cruz das Almas, as condições de comercialização do pescado ainda são precárias, principalmente porque os alimentos não são refrigerados.

**CONCLUSÃO:**

A elevada carga microbiana no alimento demonstra a baixa qualidade microbiológica do pescado do mercado municipal de Cruz das Almas, evidenciando falhas na higiene e manipulação do alimento. Embora o pescado não se encontrasse em avançado estágio de decomposição, o mesmo apresentou micro-organismos indicadores de contaminação fecal, demonstrando que este alimento pode servir de veículo de microrganismos patogênicos, colocando em risco a saúde dos consumidores.

Instituição de Fomento: Fapesb

Palavras-chave: Aspectos Sanitários, Peixe, Feira Livre .