

C. Ciências Biológicas - 10. Microbiologia - 3. Microbiologia

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO SURURU DO MANGUE, *Mytella guyanensis* NA BAÍA DO IGUAPE, MARAGOGIPE-BA

Adriana Freitas Pereira ¹

Irana Paim Silva ²

Luiza Teles Barbalho-Ferreira ³

Carla Silva da Silveira ⁴

Norma Suely Evangelista Barreto ⁵

1. Mestranda em Microbiologia Agrícola-Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

2. Graduada em Ciências Biológicas-UFRB

3. Bióloga MSc.-Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas-UFRB

4. Graduada em Engenharia de Pesca-UFRB

5. Profa. Dra.-Núcleo de Estudos em Pesca e Aquicultura-CCAAB-UFRB

INTRODUÇÃO:

Os moluscos bivalves são animais filtradores e, por consequência, depuram as sujidades encontradas em seu habitat, sendo também bioacumuladores de contaminantes das águas costeiras onde vivem. No entorno da Baía do Iguape, o sururu do mangue (*Mytella guyanensis*) destaca-se como um importante recurso pesqueiro para a população da região, sendo que a qualidade microbiológica desse alimento reflete a qualidade do habitat onde os organismos estão inseridos. Dentre os contaminantes do ambiente encontram-se micro-organismos como as bactérias, protozoários ou vírus patogênicos. Os coliformes são bactérias Gram-negativas da família Enterobacteriaceae que fermentam a lactose com produção de gás e são usados como indicadores de contaminação fecal, principalmente a *Escherichia coli* que tem como habitat primário o intestino de mamíferos. Assim, este estudo tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica do sururu (*M. guyanensis*) capturado na Reserva Extrativista (RESEX) Baía do Iguape, Maragogipe-BA através da quantificação de coliformes totais e termotolerantes e da presença de *E. coli*.

METODOLOGIA:

No período de maio a agosto de 2010, foram realizadas mensalmente quatro coletas de sururu, adquiridas pelas marisqueiras da comunidade do bairro da Comissão de Maragogipe. Em cada amostra era obtido cerca de 1kg de sururu *in natura* que era acondicionado em gelo para ser transportado até o laboratório de Microbiologia de Alimentos e Ambiental no Núcleo de Estudos em Pesca e Aquicultura da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). No laboratório os espécimes eram lavados, abertos e pesados 50 g que, após homogeneização, eram submetidos aos testes para estimar o Número Mais Provável (NMP/g) de coliformes totais e termotolerantes utilizando o método dos tubos múltiplos. A identificação e confirmação da presença de *Escherichia coli* foram realizadas segundo Silva et al. (2007).

RESULTADOS:

O Número Mais Provável por grama de coliformes totais variou de 17.000 a > 160.000. Entretanto, valores mais elevados foram observados após períodos chuvosos na região. Com relação aos coliformes termotolerantes foi observada uma variação de 3.100 a 160.000 NMP/g. De acordo com os padrões microbiológicos para alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), RDC nº12, de 02/01/01, não existe limites para o grupo coliformes em moluscos bivalves *in natura* não consumidos cru, o que é preocupante em virtude de elevado número desses micro-organismos em indivíduos que são filtradores e bioacumuladores. Os coliformes além de indicadores de contaminação fecal também servem de indicadores para a presença de possíveis estirpes patogênicas. Com relação à presença de *Escherichia coli*, de 12 cepas isoladas nas quatro coletas 05 (41,7%)

foram confirmadas como *E. coli*.

CONCLUSÃO:

A análise demonstrou a presença de grande quantidade de coliformes no sururu, o que além de indicar elevada poluição no ambiente em que estes organismos são extraídos também representa um risco à saúde pública, uma vez que dentre os micro-organismos pertencentes ao grupo coliforme pode-se encontrar estirpes patogênicas. A elevada carga microbiana desse alimento poderia ser minimizada com uma etapa de depuração, o que tornaria menos crítica a comercialização e o consumo desse molusco.

Instituição de Fomento: FAPESB/SUS

Palavras-chave: Coliformes, Poluição, Saúde Pública.