

MOLUSCOS BIVALVOS - ORGANISMOS BIOINDICADORES DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DAS ÁGUAS

Dra. Norma Suely Evangelista Barreto

Bolsista DCR, FUNCAP/CNPq - Instituto de Ciências do Mar, LABOMAR, UFC

A exploração sustentada dos recursos marinhos é um desafio para todos aqueles que se preocupam com a qualidade de vida do ser humano. O cultivo de animais marinhos, como moluscos bivalves (ostras e mexilhões) além de ser uma fonte alternativa de alimentos, também é uma opção para a subsistência das populações costeiras, à medida que esse produto ganha espaço no mercado, a exemplo do que vem acontecendo nas regiões Sul e Sudeste. No entanto, a descarga de esgotos em reservatórios de água, rios e mar, são as causas poluidoras mais comuns dos ambientes aquáticos, registradas no mundo inteiro, comprometendo a qualidade dos produtos pesqueiros. Como uma alternativa de manter a qualidade dos ambientes costeiras, tem-se buscado avaliar a qualidade da água ou dos produtos de origem marinha, pela quantidade de bactérias patogênicas que apresentam. Entretanto, tem-se observado que estes métodos não tem sido suficientes para evitar riscos à saúde da população. As ostras são organismos filtradores, capazes de ingerir partículas em suspensão, que podem carrear elevadas concentrações de microrganismos patogênicos. O hábito de ingerir esse alimento *in natura*, sem nenhum tratamento prévio, pode causar toxinfecções alimentares em humanos, principalmente em indivíduos imunocomprometidos. Dentre os microrganismos mais envolvidos em surtos alimentares podem ser citados vários gêneros, tais como: *Salmonella*, *Shigella*, *Escherichia coli* O157:H7, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Aeromonas*, vírus da hepatite, dentre outros. Assim, faz-se necessário a adoção de medidas preventivas para o controle da veiculação de agentes patogênicos, como a seleção de área de captura desses organismos, depuração após captura, controle da água e algas que as ostras usam como alimento, seguido de uma depuração, bem como a manipulação e armazenamento adequado desses alimentos.

Palavras-chave: poluição, qualidade microbiológica, ostras.