



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Helmintos de importância higiênico-sanitária em maparás (*Hypophthalmus edentatus*) e tambaquis (*Colossoma macropomum*) comercializados no sudeste do Pará/Brasil

Raquel L. SALGADO, Bruna M. COSTA, Irislene S. PAIVA, Wildiney F. de OLIVEIRA, Priscilla D. L. da SILVA

Raquel Lima Salgado

Professora Adjunto I do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB –

Universidade Federal da Paraíba, Campus III - CCHSA, 58220-000

Bananeiras-PB. E-mail: raquelsalgado@cchsa.ufpb.br

O pescado vem se destacando no mercado mundial pelo seu alto valor nutritivo, constituindo-se em uma fonte protéica de alto valor biológico, rica em lipídios insaturados, vitaminas e sais minerais. Na região amazônica o pescado constitui a principal fonte de renda dos moradores de zonas ribeirinhas. Entretanto, apesar da grande importância para a saúde e economia local, o pescado comercializado no sudeste paraense ainda é pouco estudado quanto a sua fauna parasitológica de importância higiênico-sanitária. Neste contexto, o presente trabalho objetivou avaliar a diversidade da fauna parasitária de interesse comercial e em saúde pública de duas das principais espécies pesqueiras do sudeste do Pará. Durante os meses julho de 2010 a janeiro de 2011, foram analisados 30 exemplares de tambaqui (*Colossoma macropomum*) e 30 exemplares de mapará (*Hypophthalmus edentatus*) adquiridos em feiras-livres nos municípios de Parauapebas e Marabá, sudeste do Pará, Brasil. Os peixes foram pesados, medidos e identificados, sendo em seguida eviscerados e inspecionados visualmente quanto à presença de parasitos livres ou aderidos à sua cavidade abdominal. Em seguida foram filetados e, com auxílio de uma mesa de inspeção (“candling table”), tiveram suas musculaturas avaliadas quanto à presença de parasitos. Os parasitos encontrados foram processados segundo a técnica usual de fixação em A.F.A (álcool, formoldeído e ácido acético) e clarificação pelo lactofenol e bálsamo do Canadá. Foram avaliadas a prevalência (P%), intensidade de infecção (I) e abundância média (AM) dos parasitos encontrados. Dos 30 espécimes de tambaquis (*Colossoma macropomum*) analisados, nenhum encontrava-se parasitado. A ausência de parasitos nesta espécie pode estar relacionada com a procedência dos peixes, os quais foram oriundos de pisciculturas cujo controle sanitário costuma ser rigoroso. Dos 30 espécimes de mapará, (*Hypophthalmus edentatus*) analisados, 02 (dois) encontravam-se parasitados por duas diferentes classes de parasitos, nematoda e trematoda, sendo observado um espécime de cada classe (P%3,3; I 1; e AM 0,03). A baixa prevalência observada no presente estudo, não minimiza os riscos de infecção, uma vez que os parasitos encontravam-se na musculatura, área de maior consumo pela população e de mais difícil identificação do parasitismo. Ambas as parasitoses são responsáveis por graves reações alérgicas e gástricas, podendo levar à morte. A constante capacitação dos fiscais sanitários municipais pode auxiliar na prevenção de zoonoses, assim como campanhas de educação sanitária quanto aos hábitos de higiene e cocção dos alimentos. Recomenda-se a realização de novas pesquisas utilizando-se outras espécies de pescado da região amazônica.

Palavras-chave: doenças transmitidas por alimentos, parasito, peixe, pescado, saúde pública.

