

Salmonella Saintpaul e S. Matadi em peixes redondos nativos produzidos em regiões do pantanal e cerrado de Mato Grosso

Yuri Duarte Porto<sup>1</sup>, Vinícius Silva Castro<sup>1</sup>, Fabíola Helena dos Santos Fogaça<sup>2</sup>, Janine Passos Lima<sup>2</sup>, Adelino da Cunha Neto<sup>1</sup>, Luciana Kimie Savay da Silva<sup>1</sup>, **Eduardo Eustáquio de Souza Figueiredo<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal de Mato Grosso, Faculdade de Nutrição, Cuiabá / MT, Brasil

<sup>2</sup> Embrapa , Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro / RJ, Brasil

O Estado de Mato Grosso é um dos principais produtores de peixes redondos nativos do país. Na região do entorno da capital Cuiabá, o híbrido tambatinga (*Colossoma macropomum* x *Piaractus brachypomus*) possui destaque na produção e preferência de consumo. Atualmente, o maior desafio sanitário dessa cadeia produtiva é o controle da contaminação dos peixes por *Salmonella* spp., que têm sido detectada com alta ocorrência nos entrepostos frigoríficos de pescado e representando prejuízos econômicos para esse setor produtivo, além de problemas à saúde pública. Para caracterizar o problema e rastrear a origem da contaminação em pisciculturas buscou-se identificar os sorotipos de *Salmonella* spp. mais frequentes entre isolados obtidos durante um estudo prévio, realizado entre novembro de 2021 a junho de 2022, abrangendo pisciculturas de tambatingas em oito municípios pertencentes a região do pantanal e cerrado Mato-grossense, próximos à capital Cuiabá-MT Para tanto, um total de 14 isolados de *Salmonella* spp. foram selecionadas de modo a representar 14 pisciculturas. Os isolados selecionados foram submetidos a extração de DNA com kit *Blood and Tissue* Qiagen® em seguida submetidas ao sequenciamento genômico completo usando a plataforma Illumina NovaSeq 6000 System (Illumina Inc., San Diego, CA, EUA). A qualidade das leituras foi avaliada usando FastQC. Os sorotipos foram identificados usando a ferramenta SeqSero2 v1.0.2. Os resultados obtidos revelaram 8 diferentes sorotipos de *Salmonella* presente em tambatingas, sendo os sorotipos Saintpaul (5/14) e Matadi (3/14) os mais frequentes. As cepas foram isoladas tanto das vísceras (*S. Saintpaul* e *S. Matadi*) quanto guelras (*S. Saintpaul*), evidenciando a existência do ciclo de contaminação oro-fecal das tambatingas dentro dos viveiros de criação. Destaca-se que, durante as etapas de coleta de material, constatou-se o livre acesso de animais de produção (bovinos e equinos) e selvagens de vida livre (jacarés, capivaras, pássaros, entre outros) nos tanques de criação. Assim, conclui-se que a presença dos sorotipos *S. Saintpaul* e *S. Matadi* indicam uma rota de contaminação dos peixes nos tanques de piscicultura via fecal associada a ausência de protocolos técnicos de biossegurança para controle de acesso de animais produção e selvagens aos tanques de criação de peixes.

**Agradecimentos:** Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado de Mato Grosso (SEDEC-MT), Instituto de Defesa Agropecuária de Mato Grosso (INDEA), Associação dos Aquicultores de Mato Grosso (AQUAMAT).