

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE OSTRAS (*Crassostrea gasar*) COLETADAS NO NORDESTE DO BRASIL

Luiza Guarnieri Sabadin¹, Lidia Maria Marques de Albuquerque¹, Ana Cecília Dantas Mendes¹, Maria Clara Gomes Batista¹, Emanuel Dias Fernandes¹, Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro¹, Samárah Albanes Veras de Souza Queiroz², **Jean Berg Alves da Silva¹**

¹. Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Mossoró-RN, Brasil

². Instituto de Defesa Agropecuária do Rio Grande do Norte, Natal-RN, Brasil

Os estuários do Rio Grande do Norte são essenciais para diversas espécies de moluscos bivalves, incluindo ostras da espécie *Crassostrea gasar*. Estes ambientes apresentam condições climáticas ideais para o crescimento desses moluscos e possuem mercado crescente na região, representando uma promissora alternativa econômica. Hoje, um dos principais desafios atrelados à maricultura é a presença de doenças e parasitas que afetam o desenvolvimento e a reprodução dos moluscos, comprometendo sua comercialização. Microrganismos e biotoxinas são particularmente preocupantes, pois podem se acumular nesses animais, representando riscos para os consumidores. Em resposta a esses desafios, criou-se o Programa Nacional de Moluscos Bivalves Seguros (MoluBis), que visa monitorar contaminantes em áreas de produção desses animais para garantir a segurança alimentar e a saúde pública. Para sua manutenção são realizadas coletas espaçadas, com análises laboratoriais e achados regularmente publicados, garantindo precisão e clareza nos resultados. Além de promover a sanidade, o selo de qualidade do MoluBis abre novas oportunidades comerciais, fortalecendo o estado como o único fornecedor certificado de moluscos bivalves seguros na região Norte-Nordeste do Brasil, fomentando a economia local e sustentando comunidades pesqueiras. Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo identificar e quantificar os achados microbiológicos em amostras de ostras obtidas na Lagoa de Guaraíras/ Tibau do Sul - RN que foram submetidas a análises no Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Universidade Federal Rural do Semi-Árido. Foram realizadas coletas quinzenais de amostras de ostras entre janeiro e abril de 2024, totalizando 25 amostras. Em cada amostragem as ostras foram evisceradas, moídas, pesadas, homogeneizadas e diluídas de maneira asséptica. Foram realizadas análises para coliformes termotolerantes e salmonela, o resultado de coliformes foi dado em Número Mais Provável (NMP) e, para *Salmonella* sp., foram expressos como presença ou ausência em 25 g de amostra. As análises da carne de ostras indicaram baixas densidades de coliformes termotolerantes ao longo de todo período estudado, mantendo-se entre 30 e 210 NMP/100g. Todas as amostragens foram consistentes com os padrões do MoluBis, que estabelece que os resultados devem ser menor ou igual a 700 NMP/100g com 80% $\leq$ menor ou igual a 230 NMP/100g. A presença de coliformes na carne de bivalves está diretamente relacionada às condições sanitárias do local. Os resultados sugerem que a área analisada é classificada como de vigilância Classe A, indicando que é adequada para cultivo e comercialização de ostras. A baixa densidade de bactérias observada pode ser atribuída à baixa concentração demográfica e à ausência de atividades de alto impacto no local de cultivo. *Salmonella* sp. não foi detectada em nenhuma das amostras analisadas neste estudo. Ambos os resultados podem ser associados às características do ambiente de



IAFP Latino 2024

Simpósio Latinoamericano
em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

cultivo, que apresenta alta salinidade, desfavorável ao desenvolvimento de alguns microrganismos. As ostras analisadas atenderam aos padrões sanitários exigidos pela legislação brasileira durante todo o período do estudo, sendo consideradas próprias para consumo. Dessa forma, o ambiente analisado mostra-se promissor para a expansão das atividades de maricultura, contribuindo para o desenvolvimento econômico sustentável da região.

Agradecimentos: Ao IDIARN (Instituto de Defesa Agropecuária, do Rio Grande do Norte) pela colaboração na coleta e envio das amostras.



BRAFP



International Association for
Food Protection