

A Ciência e os caminhos do desenvolvimento

## Dinoflagelados e diatomáceas potencialmente nocivos associados ao cultivo de moluscos bivalves em Armação dos Búzios.

Luiz Eduardo Garcês e Silva, Bruno Azevedo, Jorge Luiz Cerqueira dos Santos, Guilherme Zanette, Manildo Marcião de Oliveira

Os dinoflagelados e as diatomáceas em condições ambientais específicas (pH, temperatura, nutrientes e luz) intensificam a sua reprodução, podendo ocorrer uma possível floração de espécies nocivas que produzem ficotoxinas, o cultivo dos moluscos bivalves pode ser comprometido uma vez que sendo organismos capazes de filtrar entre quatro e seis litros de água por hora, acabam absorvendo as toxinas produzidas pelas cianobactérias, dinoflagelados e diatomáceas sendo elas a sua fonte principal de alimento. O local de estudo trata-se de uma cidade turística que possui o maior índice de aparecimento de espécies potencialmente nocivas coincidindo com o maior fluxo de pessoas na região e a maricultura encontra-se na frente de um canal com importante agrupamento humano. As coletas foram realizadas com rede de fitoplâncton e mangueira, na fazenda marinha de moluscos bivalves na cidade de Armação dos Búzios – RJ; no laboratório, a amostra com formol, é colocada na câmara de uthermol e após 24 horas é observada através do microscópio invertido com a objetiva de 40x, sendo feita a identificação e a contagem das espécies. A cianobactéria da espécie *Phormidium sp.*, está sendo cultivada para realização de testes ecotoxicológicos, que já identificaram resultados de possível toxicidade. O período de coletas analisados entre julho de 2016 a abril de 2019, foram encontradas as seguintes espécies que são possíveis produtoras de toxinas: *Dinophysis acuminata*, *Prorocentrum sp.* e a *Pseudo-nitzschia spp.* Encontrar *D. acuminata* liga o sinal de alerta quanto a acumulação em moluscos. Já os gêneros *Prorocentrum* e *Pseudo-nitzschia* precisariam ser encontradas em grandes quantidades, para causar riscos toxicológicos pelo consumo de moluscos. Os resultados obtidos apontam para a necessidade de um monitoramento contínuo na região, garantindo que as produções de moluscos estejam livres de contaminações por espécies de dinoflagelados, diatomáceas e cianobactérias produtores de ficotoxinas.

Palavras-chave: Dinoflagelados, Diatomáceas, Cianobactérias.

Instituição de fomento: Instituto Federal Fluminense – Cabo frio - RJ