



Caracterização da qualidade da água marítima da Região dos Lagos Fluminense através da determinação dos seus parâmetros físico-químicos e da análise microbiológica de coliformes termotolerantes presentes em amostras de mexilhões

Adriana Paula Slongo Marcussi, Bernardo Alberto Marcussi, João André da Silva Duarte, Manildo Marcião de Oliveira, Mayara Alves de Menezes

A água é o alimento mais consumido pela população e, por ser um importante veículo de transmissão de doenças, está associada a grandes riscos à saúde pública. Os microrganismos transmitidos pela água têm como principal rota de contaminação a fecal-oral, sendo disseminados na água a partir da contaminação desta com esgoto não tratado ou tratado inadequadamente. Na Região dos Lagos Fluminense grande parte dos dejetos humanos e animais são despojados, sem qualquer tratamento, na lagoa de Araruama, um dos principais pontos turísticos da região com extensão aproximada de 210 Km² e circundada por cinco municípios. Com o passar dos anos, a demanda de pescados aumentou devido ao crescimento da população e pela busca de uma melhor qualidade de vida. O cultivo de mexilhões é uma atividade econômica de grande importância para a região. E por isso é primordial o monitoramento desses, pois são organismos filtradores, obtendo sua nutrição filtrando grandes quantidades de água e isso pode levar a grandes concentrações de agentes patógenos em seus tecidos. Por esses mexilhões serem utilizados na alimentação humana, a contaminação ambiental acaba por afetar a saúde de quem consome. Se tratando da qualidade do mexilhão, a melhor forma de observar a sua contaminação é monitorar a qualidade da água, estabelecendo indicadores adequados. Nesse caso o indicador utilizado será a presença de poluição fecal, onde os coliformes termotolerantes se apresentam em grandes quantidades e são de fácil identificação. Além dos parâmetros físico-químicos instituídos, o parâmetro microbiológico E. coli constitui um indicador de qualidade higiênica e de segurança em alimentos e águas. A sua presença pode indicar contaminação fecal e a possível existência de outros agentes patogênicos. Dentre os métodos utilizados para a contagem de coliformes totais e E. coli em amostras de água, se destacam o método convencional fermentação em tubos múltiplos (tradicional). Pretende-se, com esta pesquisa verificar a adequação dos parâmetros físico-químicos da água e de amostras de mexilhões. As amostras serão coletadas em área de cultivo de mexilhão no município de Armação dos Búzios.

Palavras-chave: Contaminação, Água, Mexilhões.

Instituição de fomento: IFFluminense.