



## IDENTIFICAÇÃO MOLECULAR DE ESPÉCIES COMERCIALIZADAS COMO “PEIXE BRANCO” EM RESTAURANTES DE SUSHI DE PORTO ALEGRE, BRASIL

Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 2ª edição, de 10/08/2020 a 15/08/2020  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-21-1

**SOUZA; Fernanda Almerón de <sup>1</sup>, FAGUNDES; Nelson Jurandi Rosa <sup>2</sup>**

### RESUMO

Com a globalização, a culinária japonesa se popularizou ao redor do mundo, sendo o sushi o seu prato mais emblemático. O Brasil seguiu essa tendência, havendo um aumento na procura por estabelecimentos que tenham sushi em seu cardápio. Estudos ao redor do mundo têm evidenciado que os nomes comerciais de pescado costumam ser genéricos e ambíguos, criando barreiras para que os consumidores possam tomar decisões informadas no momento da compra. A identificação inapropriada tem trazido muitos problemas em relação à venda de pescado, já que diversas vezes as carnes de peixes são comercializadas filetadas, dificultando a identificação taxonômica da espécie comercializada. A nomenclatura “peixe branco” é recorrente em restaurantes de culinária japonesa no Brasil, abrindo espaço para confusões uma vez que informa ao consumidor, apenas, que se trata de um peixe de carne branca. Desta forma, o presente estudo buscou identificar as espécies que estão vendidas como “peixe branco” nos restaurantes de sushi da cidade de Porto Alegre, comparando o nome popular da espécie de peixe informado no ato da compra com a identificação molecular da espécie por meio da técnica de DNA Barcoding. Do total de 124 restaurantes consultados na cidade, 63 locais informaram possuir sushi de “peixe branco” em seu cardápio. Destes, 53 amostras de “peixe branco” dos tipos nigiri, sashimi e hosomaki foram obtidas de 50 restaurantes diferentes por compra direta. As 53 amostras de sushi de “peixe branco” coletadas foram informadas como 8 tipos de peixes diferentes: Prego, Linguado, Tilápia, Meca, Olhete, Namorado, Dourado e Pargo, sendo a grande maioria informada como Prego. Foi possível amplificar e sequenciar 41 amostras com sucesso e todas as sequências obtidas exibiram entre 99% e 100% de identidade e similaridade com seu respectivo melhor resultado em ambos bancos de dados consultados: GenBank-blast e BOLD- Identification System. Do total, 32 amostras foram identificadas de maneira nãoambígua em nove espécies diferentes de peixes ósseos, e sete amostras foram identificadas em nível de gênero. Duas amostras amplificaram o gene homólogo em uma bactéria, sugerindo algum grau de contaminação nas amostras. Os resultados da identificação molecular foram então utilizados para verificar a informação declarada pelos restaurantes. Para oito amostras a espécie identificada não coincidiu com a informação de compra. A taxa de identificação incorreta encontrada neste estudo foi de 20,5%. Ou seja, na cidade de Porto Alegre, um de cada cinco restaurantes de sushi informou

<sup>1</sup> Discente do curso de Ciências Biológicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), fer.almeron@gmail.com

<sup>2</sup> Docente do curso de Ciências Biológicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), nrosa1977@gmail.com

incorretamente qual o peixe que está sendo vendido como “peixe branco”.

**PALAVRAS-CHAVE:** Sushi. DNA Barcode. Identificação molecular. Restaurantes. Peixe branco.