

## **ANÁLISE DA MICROBIOTA DA SUPERFÍCIE DE PEIXES COMERCIALIZADOS NO MERCADO LIVRE (FEIRAS) EM PORTO VELHO/RO**

I Simpósio de Microbiologia de Rondônia: Saúde, Ambiente e Inovação., 1ª edição, de 23/03/2021 a 25/03/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-91-4

**ROCHA; MARINA LOBO DA<sup>1</sup>, RODRIGUES; HÉVELLEN FERREIRA<sup>2</sup>, MESQUITA; ELIETH AFONSO DE<sup>3</sup>**

### **RESUMO**

Dentre as doenças transmitidas por alimentos (DTAs) os peixes estão inclusos no grupo de alimentos de alto risco, responsáveis por surtos alimentares causados por bactérias que habitam a microbiota de pescados. No Estado de Rondônia a contribuição da pesca artesanal e amadora para a produção pesqueira tem apresentado uma tendência de aumento indiscriminado. O excesso de matéria orgânica hídrica gera um meio de proliferação de microrganismos, os quais, em mudança de temperatura e de ambiente, possibilitam a ações proteolíticas no pescado, gerando odores característicos durante sua comercialização. O objetivo desse estudo foi verificar a microbiota do pescado comercializado para consumo humano, bem como identificar patógenos e seus impactos na saúde pública. Trata-se de um estudo experimental, qualitativo com caráter descritivo. As coletas foram realizadas em 3 pontos distintos de comercialização de produtos agrícolas e pecuários (informal) em Porto Velho/RO, no período de outubro de 2020 à janeiro de 2021. As amostras, total de 30, foram coletadas do epitélio do pescado, superfície ventral, a partir de uma pequena raspagem com lâmina de vidro, possibilitando a disposição das amostras em duplicatas em lâminas histológicas, as quais foram fixadas e coradas com eosina e hamatoxilina para análise morfológica e identificação parasitária. A análise qualitativa permitiu verificar a incidência de bactérias gram positivas na forma de bacilos e estreptobacilos em 100% das amostras; bactérias gram negativas em colônias de bacilos, 40% das amostras, além da presença da forma de trofozoíto da Entamoeba dispar em 20% das amostras. O estudo permitiu verificar uma alta incidência de bactérias de características morfológicas e bioquímicas distintas, as quais podem provir da própria aquicultura e se proliferarem no ambiente no qual são dispostos para venda, em bancas à céu aberto e sem uma refrigeração adequada, fator que também propicia a contaminação por outros microorganismos, como protozoários, helmintos e ectoparasitos oriundos de vetores artrópodes. Conclui-se, portanto, a necessidade de uma maior fiscalização sanitária em feiras livres, bem como a importância de ampliação desse estudo para verificação de resistência dessas bactérias aos antimicrobianos utilizados em pisciculturas. Espera-se que este estudo venha a contribuir para qualidade do pescado no Estado de Rondônia, bem como o seu condicionamento para comercialização.

**PALAVRAS-CHAVE:** microbiota, peixes, bactérias

<sup>1</sup> Universidade Federal de Rondônia, mary.rocha.9283@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Rondônia, hevelLENrodrigues@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal de Rondônia, eliethbio@unir.br

