

PERFIL MICROBIOLÓGICO DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES DE PEIXES DO RIO SOROCABA, UTILIZADAS PARA CONSUMO (APOIO UNIP)

Aluno: Glauco Molina

Orientador: Prof. Dr. Welber Senteio Smith

Curso: Ciências Biológicas

Campus: Sorocaba

O pescado é uma importante fonte de proteína consumida por grande parte da população, no entanto, peixes pescados em rios podem estar contaminados e não serem próprios para consumo. Para isso exames laboratoriais devem ser realizados seguindo os parâmetros microbiológicos adotados pela resolução RDC nº 12 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de 12 de janeiro de 2001. O objetivo deste trabalho foi avaliar a contaminação microbiológica de peixes do Rio Sorocaba, SP, Brasil, utilizados para consumo. Para a coleta dos peixes foram utilizadas redes de espera em duas baterias posicionadas nas margens do rio onde permaneceram por 12 horas. Foram utilizadas as seguintes espécies de peixes para a análise: *Hypostomus ancistroides*, *Hypostomus margaritifer*, *Prochilodus lineatus*, *Hoplias malabaricus*, *Hoplosternum littorale* e *Tilapia rendalli*. Foi retirada uma amostra do músculo de cada um dos indivíduos coletados para posterior semeadura em meio de cultura Mac Conkey, EMB e Manitol. Após 48 horas as culturas apresentaram significativo crescimento de unidades formadoras de colônias e assim foi possível realizar a identificação das espécies de bactérias pelo método de teste bioquímico. Os resultados mostraram o crescimento das bactérias *Klebsiella pneumoniae*, *Klebsiella variicola* e *Escherichia coli*, que estão presentes na própria microbiota das espécies analisadas e, portanto, não deveriam estar presentes nos músculos dos peixes, pois dessa forma trazem riscos ao serem consumidas sem o devido preparo. Não foi detectado *Staphylococcus coagulase* em nenhuma das amostras analisadas.