

AULA PRÁTICA DE DETECÇÃO DE BACTÉRIAS DO GÊNERO VIBRIO EM DIFERENTES SUBSTRATOS E PRODUTOS DE ORIGEM MARINHA, NA DISCIPLINA DE MICROBIOLOGIA DO PESCADO.

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Larissa dos Santos Nunes, Maria Tereza Martins Sousa, Alexandra Sampaio de Almeida, Raquel Cavalcante Soares, Francisca Gleire Rodrigues de Menezes

Bactérias do gênero *Vibrio* são frequentemente isoladas de uma variedade de frutos do mar crus, especialmente mariscos, além de estarem presentes na microbiota natural do ambiente marinho, fazendo parte tanto da composição bacteriana do solo quanto da água. Sabe-se também que algumas espécies do gênero *Vibrio*, especialmente *Vibrio parahaemolyticus*, podem apresentar patogenicidade ao ser humano, quando presentes em pescados consumidos crus, causando sintomas como náuseas, vômitos e diarreia. Em 1998 o FDA (Food and Drug Administration) estabeleceu a necessidade do monitoramento desse microrganismo em águas estuarinas ou marinhas, como controle de qualidade para ostras. Dessa forma, foi ministrada uma aula prática para os alunos do curso de Engenharia de Pesca, na disciplina de Microbiologia do Pescado onde o objetivo era analisar microbiologicamente diferentes alimentos de origem marinha (como sushi, ostras e peixe marinho), água e sedimento marinho para detecção de bactérias pertencentes a esse gênero. Os alimentos analisados foram obtidos no mercado local e a água e sedimento marinho foram coletados na Praia de Iracema, em Fortaleza. As amostras foram levadas ao laboratório de Microbiologia Ambiental e do Pescado (LAMAP) e processadas juntamente com a turma. Nas amostras de sushi estimou-se <100 UFC/g. Enquanto nas amostras de água do mar, ostras, peixe marinho e sedimento foram obtidos os valores de $1,25 \times 10^1$ UFC/mL, $5,05 \times 10^3$ UFC/g, $3,63 \times 10^3$ UFC/g e $2,5 \times 10^2$ UFC/g respectivamente. Segundo a Resolução RDC N° 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA, o limite para *V. parahaemolyticus* em produtos à base de pescados é de 10^3 UFC, estando as amostras dentro do limite estabelecido. Por meio da aula prática ministrada foi possível mostrar também aos alunos as características presuntivas das colônias bacterianas capazes de realizar ou não a fermentação da sacarose, mostrando os procedimentos iniciais para a identificação e caracterização das espécies pertencentes ao gênero.

Palavras-chave: pescado marinho. microbiota marinha. vibrio. microbiologia do pescado.