

DIVERSIDADE DE BACTÉRIAS PRODUTORAS DE HISTAMINA (BPH) EM ESPÉCIES DE CAVALA (SCOMBEROMORUS CAVALLA) E MANJUBINHA (ANCHOVIELLA LEPIDENTOSTOLE)

XXXVIII Encontro de Iniciação Científica

Maria Ariele Cunha Rodrigues, Larissa dos Santos Nunes, Maria Tereza Martins Sousa, Igor Cavalcante Diniz Dantas, Francisca Gleire Rodrigues de Menezes

O pescado é um dos alimentos mais consumidos no mundo, por ter baixo valor monetário e elevado valor nutricional, fonte de proteínas, vitaminas, ácidos graxos essenciais e baixa concentração de colesterol. Porém, por conta dessa constituição são muito perecíveis, podendo em alguns casos, dar condições a proliferação microbiana, acarretando riscos à saúde humana. Peixes das famílias Scombridae e Engraulidae são conhecidos por ocasionarem intoxicação alimentar devido a presença de histamina, uma amina biogênica que é formada através da descarboxilação de histidina. O objetivo da presente pesquisa foi a identificação de bactérias heterotróficas cultiváveis totais, produtoras de histamina na superfície (pele) e brânquias de espécies de Cavala (*Scomberomorus cavala*, família Scombridae) e Manjubinha (*Anchoviella lepidentostole*, família Engraulidae). Foram realizadas três coletas, as amostras foram adquiridas no Mercado dos Peixes em Fortaleza-CE. Foram isoladas 110 cepas, sendo: da Cavala: 29 (superfície) e 27 (brânquias) e Manjubinha: 28 (superfície) e 26 (brânquias), que foram caracterizadas morfotintorialmente pela técnica de Coloração de Gram e verificada a presença das enzimas catalase e oxidase. Dessas cepas, 43 seguiram para testes fenotípicos e genotípicos: Cavala 12 (superfície) e 14 (brânquias), Manjubinha 10 (superfície) e 7 (brânquias). Apresentando os seguintes resultados: caracterização morfotintorial: Cavala - Superfície (11 cepas Gram + e 1 Gram -), Brânquias (11 Gram + e 3 Gram -); Manjubinha - Superfície (9 cepas Gram +, 1 Gram -), Brânquias (6 Gram + e 1 Gram -); Enzima catalase: Cavala - 10 cepas (Superfície) e 13 (Brânquias); Manjubinha - 10 (Superfície), 7 (Brânquias); Enzima oxidase: Cavala - 6 cepas (Superfície), 8 (Brânquias); Manjubinha - 5 (Superfície), 1 (Brânquias). Os testes genotípicos estão em andamento. Diante do exposto, é recomendado a utilização de gelo para o devido armazenamento do pescado, evitando assim a produção de histamina.

Palavras-chave: escombrídeos. intoxicação alimentar. pescado. bactérias.