

IDENTIFICAÇÃO DA MICROBIOTA FORMADORA DE HISTAMINA EM PEIXES SERRA (*SCOMBEROMORUS BRASILIENSIS*)

XXXVIII Encontro de Iniciação Científica

Gabriela Cristina Chagas Moura, Larissa dos Santos Nunes, Ana Patrícia Cavalcante Carneiro, Fátima Cristiane Teles de Carvalho, Francisca Gleire Rodrigues de Menezes, Regine Helena Silva dos Fernandes Vieira

O pescado é considerado um dos alimentos mais completos, todavia, a decomposição bacteriana, torna-o perecível e sua deterioração é capaz de gerar produtos preocupantes, como a histamina. O trabalho teve como objetivo isolar, quantificar e identificar bactérias produtoras de histamina (BPH) e bactérias heterotróficas cultiváveis (BHC) no muco superficial da pele e brânquias da serra (*Scomberomorus brasiliensis*). Para isso, foram realizadas quatro coletas, divididas entre o período de estiagem e o período chuvoso. As bactérias foram isoladas e quantificadas para realização de análises estatísticas. Para os testes fenotípicos foram realizadas coloração de Gram, oxidase, catalase e o teste de aminoácidos. Quanto aos testes genotípicos foi realizado a extração de DNA genômico das culturas para identificação de genes produtores de histaminas presentes em bactérias Gram positivas e negativas em andamento. Foram isoladas 80 cepas de cada coleta, 40 (BPH) e 40 (BHC). Em relação aos testes fenotípicos, 73,5% das cepas foram Gram negativas e 26,5% Gram positivas. Nas BPH, as bactérias Gram negativas distribuíram-se homogeneamente, diferentemente das Gram positivas. Outra divergência apresentada foi que, nas BHC, as Gram positivas apresentaram uma diminuição na segunda metade das coletadas e as Gram positivas não apresentaram uma distribuição padrão. Por fim, em BPH, 10,71% cepas tiveram resultados positivos para descarboxilação da ornitina, 15,51% lisina e 6,31% arginina. Em BHC 25,77% cepas tiveram resultados positivos para descarboxilação da ornitina, 35,4% para lisina e 41% arginina. Vale ressaltar que 82,65% isolados apresentaram valores negativos quanto a descarboxilação de aminoácidos. Não houve influência significativa da sazonalidade. Diante do exposto, verificou-se que uma fração considerável de bactérias apresentaram capacidade de produzir outras aminas biogênicas, relacionadas à ação tóxica da histamina.

Palavras-chave: Aminas. pescado. intoxicação. temperatura.