

AVALIAÇÃO DA EXPOSIÇÃO AO MERCÚRIO (HG) ATRAVÉS DO CONSUMO DE ELASMOBRÂNQUIOS NO LITORAL DO CEARÁ, BRASIL.

IV Encontro de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação

Kevin Luiz Cordeiro Ferrer do Carmo, Isaura Eusebio Costa, Marcus Vinicius da Silva Duarte Vale, Maria Andreia Ferreira, Moises Fernandes Bezerra, Rozane Valente Marins

O pescado é um recurso alimentar bastante reconhecido por seus benefícios à saúde devido a quantidade e qualidade das suas proteínas, vitaminas, minerais e ácidos graxos essenciais. Porém, o consumo de peixe, principalmente de espécies carnívoras como os elasmobrânquios, é a principal via de exposição humana ao mercúrio (Hg). A exposição ao Hg, em níveis excessivos, pode resultar em efeitos negativos ao sistema nervoso central. Assim, esse projeto teve por finalidade investigar teores de Hg no pescado comercializado na região Nordeste, onde particularmente é elevado o consumo de pescado. Neste contexto, os resultados apresentados nesse estudo fazem parte de um projeto em andamento no âmbito do Programa Cientista Chefe da Pesca Artesanal e Aquicultura da FUNCAP que tem como objetivo principal avaliar a contaminação do pescado por metais, e a respectiva estimativa de risco humano à exposição desses contaminantes. O grupo de pescado avaliado foi dos elasmobrânquios, frequentemente capturados e comercializados no Ceará. Dessa forma, foram analisadas amostras de músculo de cinco espécies *Hypanus guttatus* ($n=16$), *Hypanus americanus* ($n=13$), *Galeocerdo curvier* ($n=1$), *Mustelus canis* ($n=1$), *Ginglymostoma cirratum* ($n=3$), conforme a disponibilidade da pesca. As concentrações de Hg foram quantificadas segundo Costa e Lacerda (2014) e variaram de 0,01 a 1,20 mg Hg/kg de pescado. Houve diferença entre os teores entre espécies e entre uma mesma espécie. Porém, apenas 6% dos indivíduos do grupo excederam o limite de 1,0 mg/kg, estabelecido pela ANVISA. No entanto, os índices de exposição utilizados (EPA, 2000; 2022) mostraram que é necessário o monitoramento dos teores de Hg neste grupo de pescado e estratégias de consumo para salvaguardar a saúde de consumidores a depender da frequência de consumo, do peso corpóreo do consumidor e da espécie consumida. Agradecimentos a FUNCAP pelo financiamento do projeto e bolsa BIT-PIG concedida.

Palavras-chave: Pescado. Mercurio. Contaminação. Consumo.