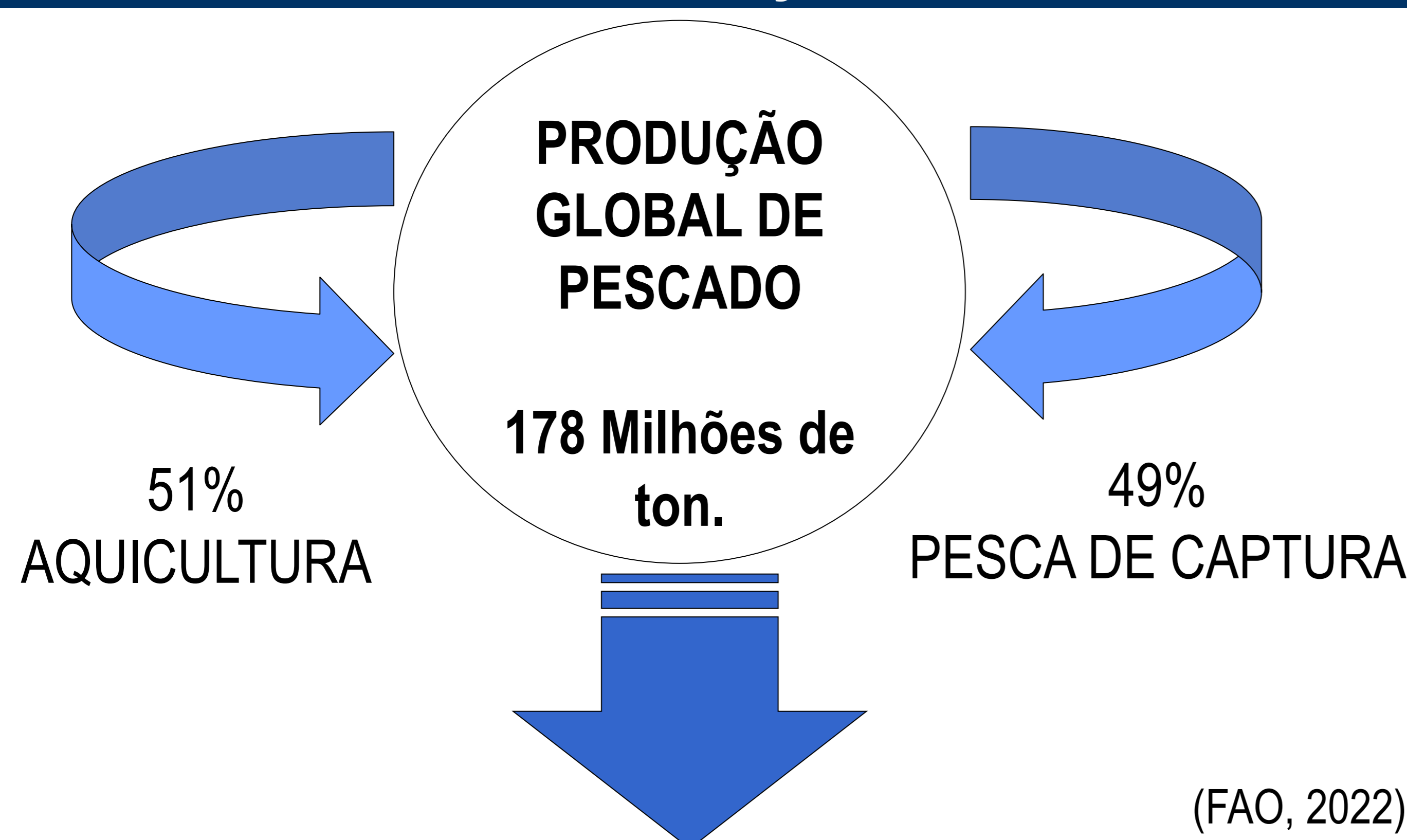


INTRODUÇÃO



~ 90% DA PRODUÇÃO TOTAL UTILIZADA PARA CONSUMO HUMANO

- Além de informações quantitativas, dados qualitativos sobre o pescado também são muito importantes;
- O desencontro de informações sobre os possíveis riscos ao longo da cadeia produtiva do pescado pode gerar confusão e desinformação desde o produtor até o consumidor final. É necessário que haja monitoramento do grau de exposição ao qual o pescado brasileiro está submetido, através da exposição aos contaminantes.

O presente estudo verificou o status atual da presença de contaminantes ambientais na porção muscular de espécies consumidas na Região Metropolitana da Baixada Santista, estado de São Paulo.

METODOLOGIA

Fora realizada a inventariação de trabalhos publicados em periódicos, dissertações e teses, no período entre 2017 e 2022 com os descritores relacionados à segurança alimentar e qualidade do pescado vislumbrando o consumo e a presença de contaminantes. O levantamento bibliográfico recorreu às bases de dados Google Acadêmico, SciELO e Scopus, bem como os repositórios de universidades.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As principais palavras-chave utilizadas foram “contaminantes”, “Baixada Santista” e “pescado”.

Tabela 1. Resultado da primeira busca utilizando os descritores “pescado” e “Baixada Santista”.

Bases de Dados	Referências (nº)
Google Acadêmico	19.950
Scopus	162
SciELO	38
Total	20.112

Tabela 2. Resultado da segunda busca utilizando os descritores “contaminantes” e “Baixada Santista”.

Bases de Dados	Referências (nº)
Google Acadêmico	1.640
Scopus	0 (zero)
SciELO	11
Total	1651

Tabela 3. Resultado da terceira busca, com o refinamento dos descritores e base de dados obtidos.

Base de Dados	Descritores	Referências (nº)
Google Acadêmico	“contaminantes”, “Baixada Santista” “pescado”	64

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir do refinamento dos descritores e base de dados, foi possível elencar 64 trabalhos envolvendo diferentes classificações de contaminantes ambientais no pescado (Figura 1) na respectiva área de estudo, dentre os quais apenas 6% enquadram-se na abordagem da qualidade do pescado e segurança alimentar.

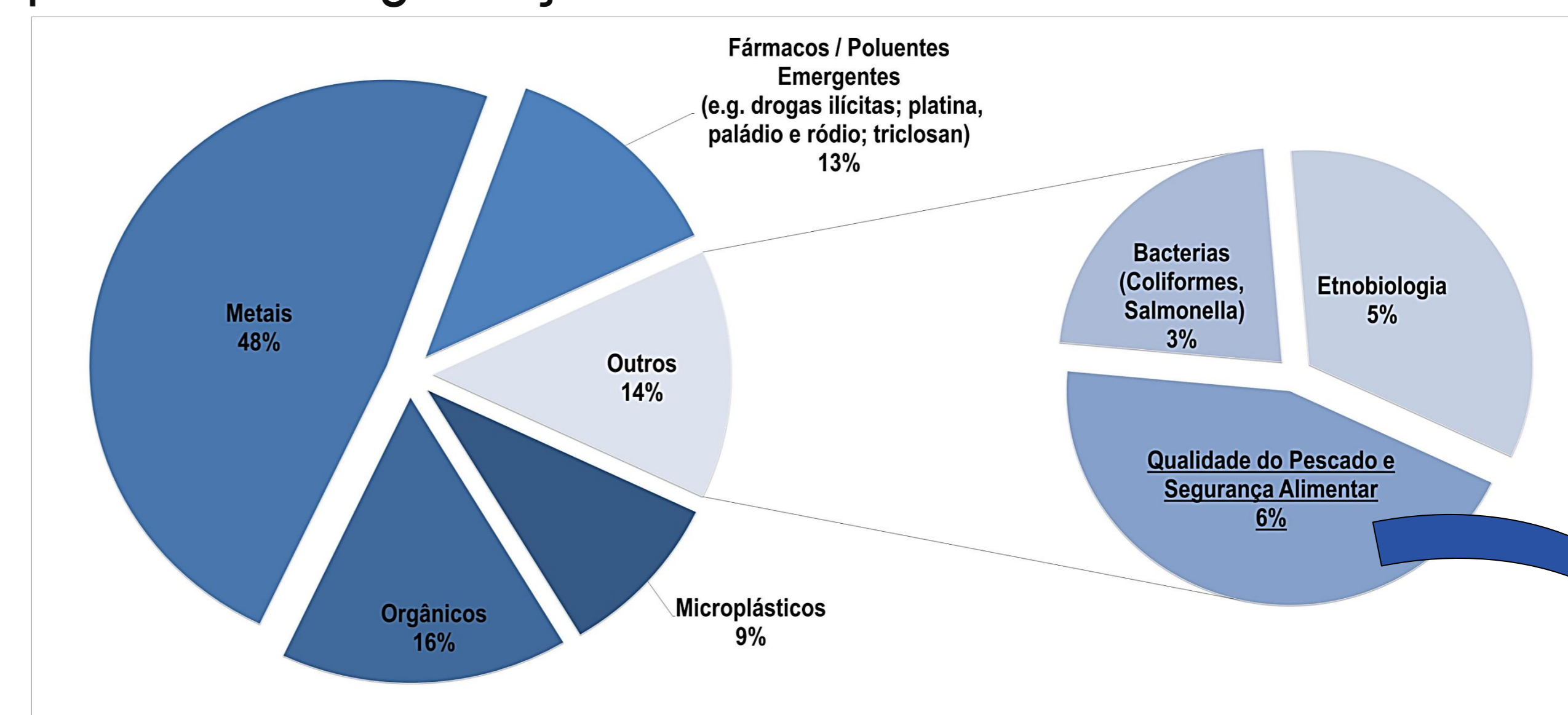


Figura 1. Distribuição dos trabalhos em função das classes de contaminantes obtidas através do levantamento bibliográfico.

- Os resultados não demonstraram risco de consumo e/ou contaminação nas porções musculares, utilizadas para alimentação;
- O consumo seguro é acompanhado do conhecimento acerca dos possíveis riscos associados, e dos benefícios desta proteína de alto valor nutricional, propiciando sua valorização e melhores práticas ao longo da cadeia produtiva.

Entretanto...

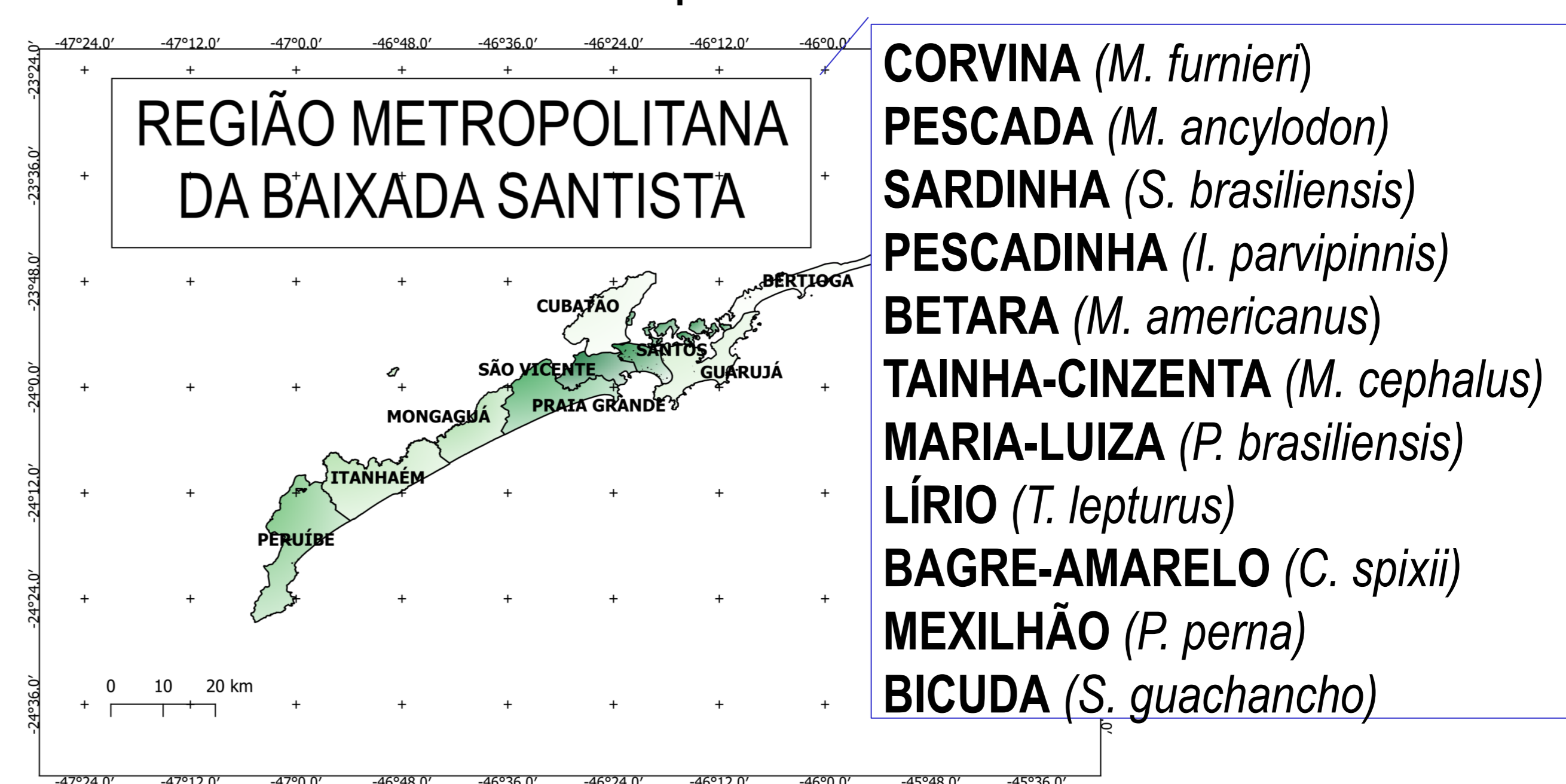


Figura 2. Região Metropolitana da Baixada Santista e as espécies estudadas nos trabalhos associados à qualidade do pescado e segurança do consumo.

Tabela 4. Contaminantes avaliados nos estudos voltados à qualidade do pescado e segurança do consumo.

Poluentes Inorgânicos	Organoclorados Persistentes
Arsênio (As), Mercúrio (Hg), Cromo (Cr), Bário (Ba), Cádmio (Cd), Chumbo (Pb), Zinco (Zn), Alumínio (Al), Cobre (Cu), Manganês (Mn), Níquel (Ni), Ferro (Fe) e Prata (Ag)	bifenilas policloradas (PCBs), difenis éter polibromados (PBDEs) e agrotóxicos

- Especialmente em áreas altamente impactadas, como a RMBS, as autoras ressaltam atenção:

à importância das atualizações dos limites de contaminantes em alimentos

RDC 487 E IN 88 (2021)

às espécies predadoras, de topo de cadeia, de maior potencial de bioacumulação e biomagnificação.

CONCLUSÃO

Verificou-se a necessidade de maior número de estudos que avaliem a contaminação na porção muscular do pescado consumido na região quanto aos contaminantes ambientais.

AGRADECIMENTOS