

## NÚMERO MAIS PROVÁVEL DE COLIFORMES TOTAIS TERMOTOLERANTES E PESQUISA DE *E. coli* EM AMOSTRAS DE ÁGUA E OSTRAS DE CULTIVO EM AUGUSTO CORRÊA-PARÁ-BRASIL

Osnan Lennon Lameira Silva<sup>1</sup>, Fábio José Targino Moreira da Silva Junior<sup>2</sup>, Emília do Socorro Conceição de Lima Nunes<sup>3</sup>, Rossineide Martins da Rocha<sup>4</sup>, Anne Suellen de Oliveira Pinto<sup>5</sup>, Maria Regina Sarkis Peixoto Joele<sup>5</sup>

1. Doutorando - Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal, Universidade Federal do Pará
2. Mestrando - Programa de Pós-graduação em Higiene Veterinária e Tecnologia de POA, UFF
3. Docente - Instituto de Medicina Veterinária, Universidade Federal do Pará
4. Docente - Instituto de Ciências Biológicas, Universidade Federal do Pará
5. Docente - Seção Agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará

A produção e o consumo de ostras vêm apresentando grande crescimento no estado do Pará, sendo o molusco amplamente apreciado na forma *in natura* nas praias, balneários e restaurantes da região. Sabe-se que pescados são muito suscetíveis a contaminação por bactérias patogênicas existentes na água. O presente trabalho objetivou avaliar coliformes totais (CTO) e termotolerantes (CTE) e pesquisar *Escherichia coli* (EC) em amostras da musculatura de ostras e na água do cultivo em Augusto Corrêa, Pará-Brasil. Em 2017 realizou-se coleta de 60 ostras, que foram divididas em cinco *pools* de 12 unidades, em cinco pontos diferentes. Também foi coletado em três pontos diferentes um litro de água, no início, meio e fim da área dos cultivos. Após a coleta, as amostras foram armazenadas em recipientes térmicos e transportadas até o laboratório de microbiologia de alimentos do IFPA Castanhal. Já no laboratório, 25 g de cada amostra foram diluídas ( $10^{-1}$ ,  $10^{-2}$ ,  $10^{-3}$ ) em solução salina peptonada (SSP) a 0,1% e em seguida transferidas para micro tubos contendo Rapid HiColiform Broth, segundo metodologia de Merck (2002). Os resultados referentes à pesquisa nas ostras demonstraram que para (CTO) os valores variaram de 38 a >1.100 NMP/g, para (CTE) variaram de 38 a 240 NMP/g e que, com relação a (EC), esta esteve ausente em todas as amostras. Quanto às amostras de água, os valores de (CTO) variaram de 3,6 a 38 NMP/mL, enquanto que, para (CTE), os valores foram inferiores a 3 NMP/mL e para (EC) observou-se ausência em todas as amostras. Na legislação brasileira não existe padrão oficial para moluscos bivalves consumidos *in natura*, sendo assim, os resultados foram comparados com o padrão microbiológico para moluscos bivalves, carne de siri e similares cozidos, temperados e não, industrializados resfriados ou congelados (BRASIL, 2001), que estabelece apenas referência para (CTE) de 50 NMP/g, mostrando que algumas amostras apresentaram valores superiores ao limite máximo permitido. Quanto aos resultados da água, foram comparados com o padrão oficial para águas de cultivo de moluscos bivalves destinados à alimentação (BRASIL, 2005), que estabelece apenas valor para (CTE) de 43 NMP/100 mL, indicando que as amostras de água estavam em condições adequadas para o cultivo. O fato de as ostras apresentarem altos valores de (CTE) e as águas de cultivo, baixas contagens é normal, decorrente do acúmulo na musculatura desses bivalves através da filtração da água contaminada e devido à época do ano corresponder ao período chuvoso, que tende a diluir o material orgânico disponível e, com isso, diminuir as concentrações de bactérias. Assim, é possível alertar que o consumo de ostras não tratadas termicamente pode representar um risco à saúde dos consumidores.

**Palavras-chave:** bactérias patogênicas, moluscos bivalves, técnica diferenciada