

## GASTRÓPODE *Stramonita haemastoma* UTILIZADO NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Rafael Romero Munhoz<sup>1,3</sup>, Luiz Miguel Casarini<sup>2,3</sup>, Rúbia Yuri Tomita<sup>2,3</sup>

1. Bolsista PIBIC/CNPq/IP - Centro Avançado de Pesquisa do Pescado Marinho/Instituto de Pesca/APTA/SAA-SP
2. Pesquisador Científico - Centro Avançado de Pesquisa do Pescado Marinho/Instituto de Pesca/APTA/SAA-SP
3. Centro Avançado de Pesquisa do Pescado Marinho/Instituto de Pesca/APTA/SAA-SP  
Av. Bartolomeu de Gusmão, 192 – CEP: 11030-906 - Santos/SP (e-mail: tomita@pesca.sp.gov.br)

A Baía de Santos, entrada do maior porto da América Latina, está sujeita às várias atividades antrópicas de risco e trata-se de área costeira altamente impactada pela atividade de pesca extrativa, onde algumas espécies de moluscos e equinodermos atualmente encontram-se sob exploração e vêm sendo introduzidas na alimentação humana. Assim, medidas proativas de conservação dos recursos pesqueiros devem objetivar estudos das espécies com potencial de exploração e crípticas comercialmente, visando subsidiar diretrizes para o manejo adequado, em que as capturas não excedam o máximo sustentável, além de verificar o potencial nutricional dessas espécies. Desta forma, o presente estudo objetivou caracterizar a extração e o valor nutricional do gastrópode *Stramonita haemastoma* (saquarítá) capturado na Baía de Santos, protocolo junto ao SISBIO No. 61408. De outubro de 2017 a junho de 2018 foram obtidos dados de densidades por fotoquadrados e coletadas amostras nos costões rochosos do mediolitoral e infralitoral no sul da Ilha Porchat e da Ilha das Palmas. Amostras foram submetidas a biometria e análises em triplicata, utilizando metodologias reconhecidas, para verificar o teor de lipídios, proteínas, cinzas e umidade, assim como calcular o teor de carboidratos, valor calórico e rendimento. Os resultados parciais indicaram baixa densidade de *S. haemastoma*,  $<10$  indivíduos.m<sup>-2</sup>, e peso corporal variando de 10,71 g a 44,64 g. Os extratores realizam mergulho livre e autônomo para a coleta sob demanda, principalmente durante o verão, e comercializam o produto diretamente com os clientes. Os valores obtidos indicam declínio dos estoques locais, quando comparados com o de estudos anteriores e, devido ao baixo rendimento observado de 22,57%, fica evidenciada a exigência de extração de grande quantidade de indivíduos para se obter carne suficiente para o consumo. Utilizando como padrão a classificação de Stansby (1962) para pescado, observou-se que o saquarítá apresentou umidade de 78,28%, semelhante ao esperado para pescado em geral; 15,99% de proteínas, sendo classificado como muito proteico; e 0,70% de lipídios, sendo classificado como magro. O teor de cinzas (0,06%) foi o esperado para pescado e invertebrados, enquanto o teor de carboidratos (4,97%) esteve acima dos valores preconizados para pescado, entretanto, dentro da faixa de valores para invertebrados. O valor calórico calculado foi de 90,60 kcal.100g<sup>-1</sup>. Conclui-se que o gastrópode *S. haemastoma* possui valor nutricional bastante favorável e está sendo utilizado na alimentação humana, principalmente pela comunidade chinesa, mesmo não sendo considerado um recurso pesqueiro. Essa exploração vem ocorrendo em condição de informalidade, tornando os estoques locais vulneráveis. A situação atual também sugere possibilidade de contaminação resultante de manipulação inadequada do ponto de vista higiênico-sanitário, o que gera risco à saúde pública. Recomendam-se estudos e ações de gestão para o aproveitamento sustentável do saquarítá, com agregação de valor ao produto e consumo seguro do organismo.

**Palavras-chave:** segurança alimentar, invertebrado marinho, gestão ambiental, valor nutricional, saúde pública