

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E NUTRICIONAL DO PEPINO-DO-MAR (*Holothuria grisea*) ORIUNDO DA BAÍA DE SANTOS- SP

Rafael Romero Munhoz¹, Gabriele Torres¹, Érika Fabiane Furlan¹, Rúbia Yuri Tomita¹,
Tatiana Caldas Pereira², Luiz Miguel Casarini¹

1. Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Pescado Marinho, Instituto de Pesca/APTA/SAA-SP. Endereço/Address: Av. Bartolomeu de Gusmão, 192 – CEP: 11030-906 - Santos/SP
e-mail: effurlan@pesca.sp.gov.br
2. Instituto Adolfo Lutz - CLR IX - R. Silva Jardim, 90 – CEP: 11015-020 – Santos/SP

Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a pesca artesanal e industrial abrange mais de 60 espécies de pepino-do-mar e a captura global chega a 100 mil toneladas de animais vivos/ano. Entretanto, informações e dados sobre locais de incidência, exploração e comércio são raros ou ausentes, evidenciando a necessidade de estudos que os disponibilizem, assim como os da exploração. Espécies associadas aos costões rochosos vêm sendo capturadas na Baía de Santos e, apesar da informalidade que permeia a captura, eventual processamento e comercialização das espécies, trata-se de fonte alimentar com potencial aumento de exploração em escala global, especialmente devido à alta demanda do mercado asiático. Atualmente, os pepinos-do-mar não são considerados recursos pesqueiros pelo IBAMA, estando fora das estatísticas, além de não contemplados pela legislação para alimentos. Apreensões pelas autoridades no litoral de São Paulo têm sido veiculadas pela imprensa, sendo que, em uma delas, cerca de 900 pepinos seriam comercializados na informalidade. Há um esforço internacional para combater a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada, além de fortalecer a pesca seguindo as premissas do Código de Conduta de Pesca Responsável, gerando uma atividade econômica eficiente, alimento seguro e exploração sustentável. O presente estudo possui protocolo junto ao SISBIO nº 61408 e visa gerar informações para subsidiar ações direcionadas à exploração regulamentada e produção de alimento seguro. Assim, 21 organismos foram coletados assepticamente na baía de Santos, colocados em sacos plásticos estéreis e transportados em caixas isotérmicas ao laboratório, onde foram insensibilizados a $-24^{\circ}\text{C}/60\text{ min}$. e submetidos a biometria e a ensaios reconhecidos para a caracterização nutricional (lipídios, proteínas, cinzas e umidade) e microbiológica (*Salmonella* spp, *Staphylococcus aureus*, coliformes totais e termotolerantes e *Escherichia coli*); foram ainda calculados a fração Nifext, valor calórico e rendimento. Pepinos com peso médio de 197 g apresentaram baixo rendimento (29,72%), teor de umidade (86,25%) próximo ao esperado para pescado e teores proteico (9,14%) e lipídico (0,35%) baixos, caracterizando um pescado magro. O teor de cinza (0,07%) esteve dentro do esperado, enquanto o de carboidratos (4,18%), próximo aos valores para invertebrados. O valor calórico foi de $56,47\text{ Kcal.}100\text{g}^{-1}$ e a pesquisa microbiológica atendeu ao preconizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária para pescado. Conclui-se que o pepino-do-mar *H. grisea* da Baía de Santos é fonte alimentar interessante a dietas de restrição calórica, sendo utilizado na alimentação principalmente pela comunidade chinesa e, apesar da qualidade microbiológica adequada ao consumo seguro, tem a sua exploração em situação de informalidade, incorrendo em risco de contaminação em razão de uma manipulação inadequada, com potencial prejuízo à saúde pública, sendo necessárias ações e políticas públicas para avaliação do seu potencial zootécnico e/ou uma atividade extrativa regulamentada com segurança alimentar.

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