



**CONSUMO DE PESCADO: UM OLHAR SOB A ÓTICA DA SEGURANÇA
ALIMENTAR E OS RISCOS DE CONTAMINAÇÃO AMBIENTAL NA BAIXADA
SANTISTA**

Marina Carrato Galuzzi da Silva^{1,2}; Mariana Caltabiano Frank^{1,3}; Rubia Yuri Tomita¹

¹Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado – UL RTP - Instituto de Pesca/APTA - SAA - Av.

Bartolomeu de Gusmão, 192 – CEP 11030-906 - Santos /SP (e-mail:

marina.carrato@gmail.com) ²Bolsista Colaborador FUNDEPAG/ ICTESP/IP ³Bolsista PIBIC/CNPq/IP.

O último relatório publicado pela Organização para Alimentação e Agricultura das Nações Unidas em 2022, sobre a produção global de pescado, revelou 178 milhões de toneladas, sendo 51% oriunda da pesca de captura e 49% advinda da aquicultura. Mais de 157 milhões de toneladas de toda produção global (~ 90%) foi utilizada para o consumo humano. As projeções para as décadas de 2020 e 2030 para a produção brasileira de pescado apontam uma taxa de crescimento de 14,1% para a pesca extrativista, acompanhando a taxa global de 13,7%. Informações qualitativas sobre o pescado também são muito importantes e o desencontro de dados sobre os possíveis riscos ao longo da cadeia produtiva do pescado pode gerar confusão e desinformação desde o produtor até o consumidor final. O conhecimento acerca dos benefícios do consumo desta proteína de alto valor nutricional propicia sua valorização e estimula seu consumo seguro. Assim, o presente estudo verificou o status atual do conhecimento sobre aspectos relacionados à contaminação da porção muscular de espécies consumidas na Região Metropolitana da Baixada Santista, através da realização de levantamento bibliográfico de trabalhos realizados no período entre 2017 e 2022. As buscas por publicações em periódicos usando os descritores “pescado” e “Baixada Santista” retornaram o maior número de artigos científicos, totalizando 19.950 (Google Acadêmico), 162 (Scopus) e 38 (SciELO), seguidas do termo “contaminantes” com 1.640, 0 (zero) e 11 publicações, respeitando a mesma sequência de bases. A combinação dos descritores “contaminantes”, “Baixada Santista” e “pescado” revelou o total de 64 publicações, majoritariamente abrangendo estudos com enfoque ambiental e que debatem as legislações ambientais, onde a distribuição dos contaminantes estudados e quantificados se distribuíram de acordo com as categorias de poluentes inorgânicos (48%), orgânicos (16%), emergentes (e.g. fármacos e drogas ilícitas) (13%) e microplásticos (9%). A quantidade de estudos voltados à qualidade do pescado enquanto alimento representou apenas 4% do levantamento supracitado. Os estudos incluíram poluentes inorgânicos (Arsênio, Mercúrio, Cromo, Bário e Prata) e Organoclorados Persistentes (PCBs, PBDEs e agrotóxicos) de maior potencial de bioacumulação e biomagnificação. Quanto às espécies analisadas, foram citadas as comuns nas áreas dos oito municípios da Baixada Santista, como corvina (*M. furnieri*), betara (*M. americanus*), pescada (*M. ancylodon*, *M. atricauda*), bicuda (*S. Guachancho*), bagre (*G. Genidens*, *C. spixii*), pescadinha (*I. Parvipinnis*), siri-azul (*C. Danae*) e mexilhão (*P. perna*) e os resultados não demonstraram contaminação nas porções musculares, que são utilizadas para alimentação. Verificou-se a necessidade de estudos que permitam avaliar a contaminação do pescado presente na região quanto aos contaminantes ambientais com a abordagem da segurança alimentar, especialmente em áreas altamente impactadas como a Região Metropolitana da Baixada Santista.

Palavras-chave: consumo seguro de pescado, contaminante emergente, bioacumulação, contaminante ambiental