

Avaliação bacteriológica de ostras (*Crassostrea rhizophorae*) cultivadas na comunidade de Santo Antônio do Urindeua, Salinópolis – Pará, Brasil

Luciana L. Santos¹✉, Evelin W. de Oliveira², Marko Herrmann³, Fernando E. R. da Silva⁴,
Carissa M.G. Bichara⁴

¹ Discente do curso de Engenharia de Pesca da Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA)

² Médica Veterinária Residente da UFRA

³ Instituto Sócio Ambiental de Recursos Hídricos – ISARH/UFRA

⁴ Instituto da Saúde e Produção Animal – ISPA/UFRA

Universidade Federal Rural da Amazônia, Av. Presidente Tancredo Neves, 2501 Montese 66.077-901.
Belém-Pará-Brasil

✉ Autor correspondente: lucianalameira@yahoo.com.br

A microbiota da maioria dos moluscos bivalves é bastante variada, podendo incluir vírus, vibrios e bactérias. Entre estes podem estar presentes organismos potencialmente patogênicos ao ser humano que serão transmitidos no momento da ingestão do molusco. Haja vista que é comum o consumo deste pescado sem prévio processamento tecnológico, torna-se de fundamental importância o conhecimento da qualidade bacteriológica desse produto. Com esse objetivo, foram coletadas, no mês de junho de 2013, 6 (seis) amostras de ostras (*Crassostrea rhizophorae*) cultivadas na fazenda marinha Pérola do Salgado (rio Urindeua) localizada na comunidade de Santo Antônio do Urindeua, município de Salinópolis, Estado do Pará (Brasil) para quantificação de Bactérias Heterotróficas Aeróbias Mesófilas (BHAM), Bactérias Heterotróficas Aeróbias Psicrotólicas (BHAP), *Staphylococcus* sp., pesquisa de *Salmonella* sp. e *Escherichia coli*, determinação do Número Mais Provável (NMP) de Coliformes Totais (CT) e Coliformes à 45°C (C45). A contagem de BHAM variou de $1,6 \times 10^3$ a $1,5 \times 10^4$ UFC g⁻¹, enquanto que BHAP manteve-se no intervalo de $<1 \times 10$ a 4×10 UFC g⁻¹. Os resultados obtidos em relação à contagem do gênero *Staphylococcus* sp. oscilaram entre $<1 \times 10$ a 6×10 UFC g⁻¹. O grupo CT variou de 7,4 a 150 NMP g⁻¹ e C45 entre <3 a 460 NMP g⁻¹. As amostras analisadas apresentaram ausência dos patógenos *Salmonella* sp., *Escherichia coli* e *S. coagulase positiva*. Os resultados obtidos estão dentro dos padrões estabelecidos por órgãos nacionais e internacionais para moluscos *in natura*, classificando as amostras em condições sanitárias satisfatórias.

Palavras chave: molusco bivalve, patógenos, condições sanitárias.

ST: 9

Forma de apresentação: Pôster