



DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE PARASITOLÓGICA DE FILÉS DE TILÁPIA *OREOCHROMIS NILOTICUS* COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE DOURADOS/MS

SILVA, Maria Joyce dos Santos¹ (joyce_santos95@hotmail.com); DELGADO JUNIOR, Manoel Armando¹ (biomanoel1997@gmail.com); MAUAD, Juliana Rosa Carrijo² (julianacarrijo@ufgd.edu.br); BRABES, Kelly Cristina da Silva³ (kellybrabes@ufgd.edu.br)

¹Discente no Programa de Pós-Graduação em Ciências e Tecnologia Ambiental – CTA - UFGD – Dourados;

²Docente na Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais – FCBA - UFGD – Dourados;

³Docente na Faculdade de Engenharias – FAEN - UFGD – Dourados.

Apesar do consumo de peixe ter aumentado, ainda existe uma insuficiência no que diz respeito às informações necessárias por parte dos consumidores quanto a qualidade dos produtos. Dentre as preocupações uma delas está na ocorrência de parasitos na carne de peixe, os mesmos podem ter potencial zoonótico e com isso causar grande repugnância ao consumidor sendo condenados pela fiscalização sanitária, ocasionando perdas econômicas significativas para a cadeia do peixe. Os parasitos causadores destas zoonoses podem ser encontrados em diferentes formas desde introduzidos na musculatura do peixe, até a forma de metacercárias infectantes ou larvas plerocercóides. Contudo, fica evidenciado a necessidade sobre o conhecimento das parasitoses no pescado para então uma inspeção, pois a patogenia em seres humanos pode ocorrer por ação espoliativa, tóxica ou mecânica. Este trabalho teve como objetivo a determinação da qualidade parasitológica de filés de Tilápia (*Oreochromis niloticus*) comercializados no município de Dourados/MS - Brasil. A pesquisa foi realizada em oito estabelecimentos, sendo duas peixarias, quatro supermercados e dois atacadistas no município de Dourados/MS. Coletaram-se três amostras de três marcas distintas em três repetições totalizando vinte e sete amostras. As mesmas foram armazenadas em caixas de isopor com gelo eutético e transportadas até o Laboratório de Ciências da Saúde (LPCS) na UFGD para a realização das análises. Foram realizados cortes finos e, através de uma inspeção macroscópica precisa e detalhada com auxílio de lupa manual os filés foram analisados. As estruturas com morfologia combinante com formas parasitárias foram analisadas em microscópio óptico e/ou lupa para esclarecimento e confirmação do negativo. A análise parasitológica não apresentou nenhuma estrutura característica de parasito nas amostras analisadas. Com isso do âmbito parasitológico os filés analisados foram considerados próprios para consumo, estando de acordo com a legislação vigente, que traz como impróprio para consumo o pescado portador de lesões ou doenças microbianas que apresente infestação muscular maciça por parasitos que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor, entre outras especificações.

Palavras-chave: parasitologia, peixe, avaliação.

Agradecimentos: A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela concessão de bolsa de Mestrado ao primeiro autor.