



SEED/RR - SECRETARIA DE ESTADO DA  
EDUCAÇÃO E DESPORTO DE RORAIMA



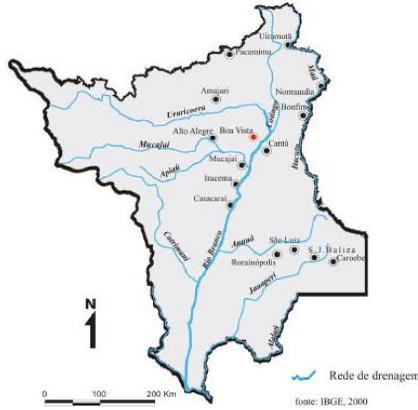
# Endoparasitas de peixes comercializados na Feira do Produtor, em Roraima

Emanuelle Louise Moreira Mendes<sup>1</sup>; Fábio Valcacio Carvalho<sup>2</sup>; Letícia Paixão Sobral<sup>3</sup>; <sup>4</sup>Eliana Fernandes Furtado (Orientadora); <sup>5</sup>Thiago Yamada (Coorientador); <sup>6</sup>Cristiane Oliveira de Jesus (Orientadora científica)

<sup>1, 2, 3</sup>Estudantes do Ensino Médio da Escola Estadual Monteiro Lobato; <sup>4, 5</sup>Professores da Escola Estadual Monteiro Lobato; <sup>6</sup> Dotoranda do Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia

## INTRODUÇÃO

- ❖ O rio Branco, com 1.300 quilômetros de extensão, é o maior rio de Roraima;
- ❖ Cobre 83% do Estado e abriga 90% de sua população (CAMPOS, 2011);
- ❖ Antiga atividade de subsistência humana, a pesca;
- ❖ Principal fonte de proteína;
- ❖ Os peixes são os vertebrados que apresentam infecção parasitária tanto de ectoparasitas quanto de endoparasitas;



- ❖ Carne crua ou mal-passada (ROSSI et al., 2014);
- ❖ Alterações nos seus recursos hídricos;
- ❖ Importância do peixe para população roraimense;
- ❖ Em Roraima existem poucos trabalhos a respeito da fauna parasitológica dos peixes.

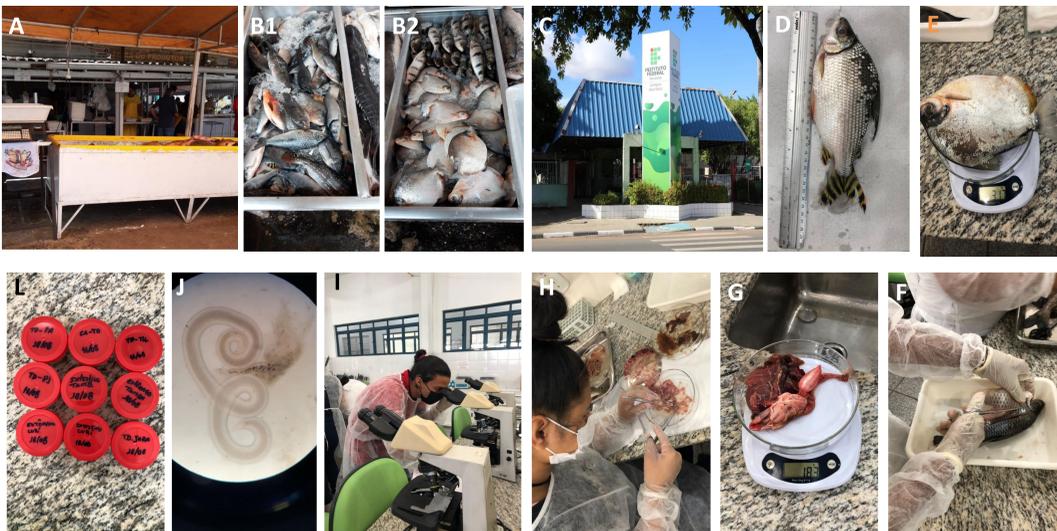
## OBJETIVOS

**Geral:** Analisar peixes comercializados na feira do Produtor Rural.

**Específicos:**

- ❖ Examinar o trato digestivo de peixes adquiridos na feira do Produtor Rural;
- ❖ Identificar os principais grupos que podem parasitar as diferentes espécies de peixes.

## METODOLOGIA



## RESULTADOS E DISCUSSÃO

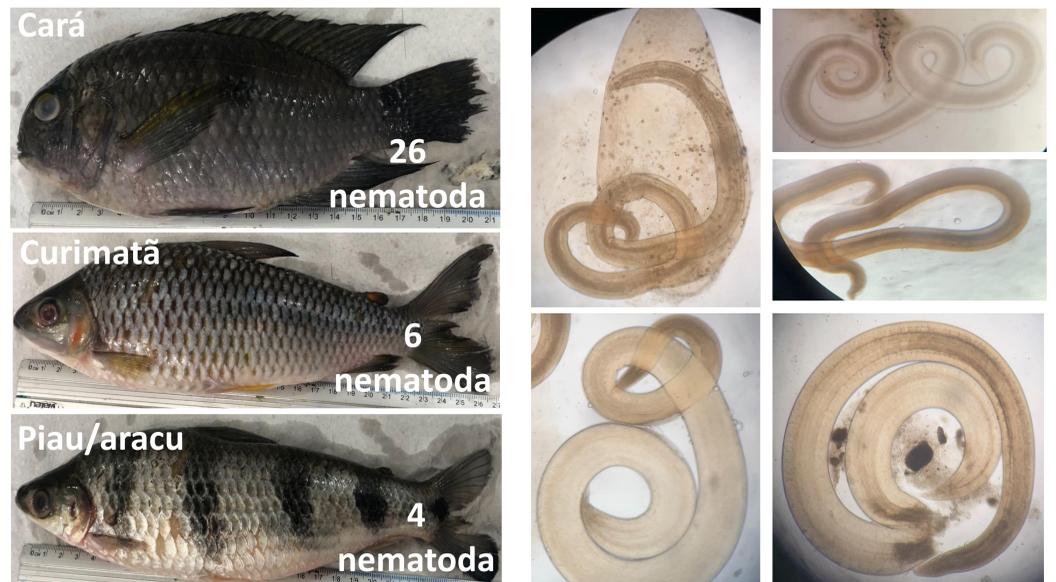
Os dados de peso e comprimento dos sete peixes analisados estão apresentados na tabela abaixo.

**Tabela 1: Dados biométricos dos peixes adquiridos na feira do Produtor Rural.**

Peixes	Nome científico	Comp. Total (cm)	Comp. Padrão (cm)	Peso total (g)	Peso eviscerado (g)
Tambaqui	<i>Colossoma macropomum</i>	43,4	35,4	1,299	1,233
Pacu	<i>Piaractus sp.</i>	22	18,8	317	287
Cará	<i>Geophagus sp.</i>	21	17	285	264
Piau	<i>Leporinus sp.</i>	26,8	23,5	296	216
Curimatã	<i>Prochilodus rubrotaeniatus</i>	27 cm	22 cm	241	304
Tucunaré	<i>Cichla ocellaris</i>	27,8 cm	23,6 cm	291	277
Jaraquí	<i>Semaprochilodus insignis</i>	25,5 cm	20 cm	249	226

Entre os grupos de parasitos, houve predominância de ocorrência dos nematóides, sendo encontrado em maior quantidade no peixe cará (26), no curimatã, foram encontrados seis nematóides, seguido do piau/aracu com quatro nematóides. Todos esses parasitos foram encontrados no intestino dos peixes (Figura 1).

**Figura 1: Peixes parasitados e os nematóides encontrados no intestino.**



A prevalência em encontrar os nematóides tem enorme importância para que a adoção de medidas profiláticas possam ser incentivadas e se adotadas, facilmente poderiam levar à sua eliminação ou erradicação (EIRAS; PAVANELLI, 2020). Esses mesmos autores relatam três zoonoses provocadas por Nematoda parasitas de peixes no Brasil: *Diocotophyme renale*, *Anisakis spp.* e *Gnathostoma spp.*

Encontrar os nematóides pode está associado ao fato de termos adquiridos os peixes inteiros, por isso, Farias; Gala; Araújo (2021) relatam que é altamente recomendado que os peixes capturados sejam eviscerados imediatamente, pois assim evita que possíveis nematóides presentes em órgãos internos migrem para musculatura fornecendo maiores riscos de transmissão. Cardia; Bresciani (2012) informam que as vísceras devem ser descartadas em locais adequadas para evitar que sejam consumidas por outros animais ou despejadas no meio ambiente, aumentando os riscos não somente para humanos como para outros animais. Além disso, Cardia; Bresciani (2012) destacam que no Brasil, os médicos não têm durante a sua formação informação suficiente e detalhada sobre estas parasitoses, pelo que algumas infecções podem não chegar a ser detectadas. Uma forma simples de se evitar a infecção por zoonose, relatado por Eiras; Pavanelli (2020) é a mudança no hábito alimentar, o de não comer peixe cru ou pouco cozido, acompanhado de uma intensa campanha de informação que explique a sua utilidade e indispensabilidade para evitar este tipo de doença.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O reduzido número de trabalhos a respeito da fauna parasitária de importância higiênico-sanitária de peixes, aliado a presença de parasitos com potencial zoonótico em peixes frescos comercializados em feiras livres, representam um grave risco à saúde humana, e reforçam a necessidade de um maior número de estudos em Roraima. Este trabalho foi apenas uma introdução para demonstrar a necessidade de mais pesquisas nos peixes que são comercializados nas feiras livres de Boa Vista, além de demonstrar a necessidade de campanhas de educação sanitária quanto aos hábitos de higiene e cocção dos alimentos, que auxiliarão na redução dos riscos de infecções por parasitos.

## AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal de Roraima – Campus Boa Vista, pela disponibilidade para realização das análises parasitárias no laboratório.

## REFERÊNCIAS

- CAMPOS, D. S.; PAIVA, Z. C. Condição higiênico-sanitária do pescado comercializado em feira no município de Manaus-Am. Uberaba – MG, Cefet, 7 p. 2011.
- CARDIA, D. F. F.; BRESCIANI, K. D. S. Helminthoses zoonóticas transmitidas pelo consumo inadequado de peixes. Veterinária e Zootecnia, v. 19, n.1, p. 55-65, 2012.
- FARIAS, T. H. V.; PALA, G.; ARAÚJO, L. R. S. Parasitas de peixes com potencial zoonótico descritos no Brasil. ARS VETERINARIA, Jaboticabal, SP, v.37, n.4, 211-224, 2021.
- EIRAS, J. C.; PAVANELLI, G. C. Sobre zoonoses provocadas por alguns Nematoda parasitas de peixes no Brasil. v. 12. n. 3, REVISTA ANAPOLIS DIGITAL – Dossiê: Portugal/Brasil, 2020.