



Estudo da UTAD alerta para os riscos do consumo de bivalves produzidos em ambientes poluídos

Sendo os bivalves organismos que se alimentam por filtração, o que em ambientes de águas poluídas constitui um sério perigo para a saúde pública, a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) realizou um estudo, em colaboração com o Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), para avaliação dos riscos que ocorrem numa zona de produção destes moluscos na região do estuário do rio Mondego.

Este estudo, coordenado pela docente e investigadora da UTAD, Alexandra Esteves, e pela investigadora do IPMA, Sónia Pedro, deu lugar a uma tese de mestrado em Medicina Veterinária, de Vera Mónica Monteiro Ferreira, intitulada “Fontes de poluição do Estuário do Mondego: condicionantes para a aquacultura”,

que procurou avaliar os teores e a variação da contaminação microbiológica dos bivalves existentes nas duas zonas de produção daquele estuário e o risco sanitário dos bivalves aí capturados.

O trabalho de campo baseou-se na identificação georreferenciada dos bancos de moluscos bivalves, identificação de fontes de poluição bem como recolha de amostras em vários bancos de bivalves no Braço Norte e Braço Sul do Estuário. Como resultado, verificaram-se valores superiores de indicadores fecais (*Escherichia coli*) no Braço Sul relativamente ao Braço Norte justificando-se pelo ponto de descarga de uma ETAR nesta mesma zona, bem como devido à sua hidrodinâmica que leva a tempos de residência muito elevados para a manutenção do ecossistema.

Como recomendações deste estudo, “a produção destas espécies de moluscos junto às fontes de poluição deveria ser repensada ou estabelecida uma distância mínima entre estas e as zonas de produção, de forma a evitar a produção de bivalves em zonas contendo uma elevada contaminação bacteriológica onde estes animais são colhidos, mas apenas colocados no mercado para consumo humano após afinação prolongada ou transformação”. Nos meses em que temperatura da água é mais elevada – conclui ainda a investigação –, “é recomendável a refrigeração rápida dos bivalves capturados, de modo a minimizar a multiplicação de bactérias pertencentes ao género *Vibrio*, e potencialmente patogénicas para o Homem”.

Tendo-se verificado ainda que apesar dos cuidados das ETAR's os valores de indicadores fecais apresentados são muito elevados, o estudo recomenda também “a criação de um emissário próximo da costa de forma a controlar ou mesmo erradicar as descargas das ETAR nas zonas de produção de moluscos bivalves”.

Entre os riscos maiores que o consumo de bivalves representa, as investigadoras acentuam que, o facto de se alimentarem por

filtração, pode gerar a acumulação nos seus tecidos de bactérias e vírus patogénicos que podem ocorrer nas águas das zonas de produção, tendo como origem principal esgotos urbanos não tratados ou com tratamento insuficiente. O consumo de organismos crus ou insuficientemente cozinhados, colhidos em zonas de águas contaminadas, pode causar doenças como gastroenterites e ainda levar a surtos de doenças infecciosas.

Para mais Informações contactar:

Rosa Rebelo | Assessoria de Comunicação

259 350 160 | 932 148 809 | rorebelo@utad.pt