

Curso

**Produção
e
Tecnologia
do Pescado**

Resumo das Comunicações

**Escola Superior Agrária de Bragança
23 e 24 de Abril 2010**



Organizado por:

Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança

CIMO – Centro de Investigação de Montanha

Comissão Organizadora:

Elsa Ramalhosa (CIMO/ESA – IPB)

Conceição Fernandes (CIMO/ESA – IPB)

Ermelinda Pereira (CIMO/ESA – IPB)

José Alberto Pereira (CIMO/ESA – IPB)

Ivo Oliveira (ESA – IPB)

Hugo Lamas (ESA – IPB)

Nuno Rodrigues (ESA – IPB)

Secretariado:

Maria do Céu Fidalgo (DPTV/ESA – IPB)

Fernando Torrão Fernandes (ESA – IPB)

***Resumos
das
Comunicações***

Índice	Pág.
Aquacultura: Principais limitações e potencialidades dum sector em evolução A. Geraldes; C. Fernandes; R. Valentim; A. Teixeira	8
Produção de rodovalho em jangadas no Estuário do Rio Lima V. Carvalho	9
Manuseamento, conservação e qualidade do pescado P. Vaz-Pires	10
Controlo de Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos em Pescado M. J. Ramalhosa	11
Metais em Pescado C.V. Angélico; M. C. Fernandes	13
Resistência a Antibióticos em Aquacultura: casos de estudo M. J. Saavedra	14
Influência do processamento no valor nutricional do pescado / Cuidados para minimizar a formação de compostos prejudiciais I. Ferreira; O. Pinho	15

Metais em Pescado

C. Vaz Angélico; C. Fernandes

CIMO/Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior Agrária, Campus de Santa Apolónia, Apt.1 172, 5301 - 855 Bragança, Portugal. conceicao@ipb.pt; conceicao.fernandes@ipb.pt.

Actualmente, existe uma forte consciência da importância do peixe na alimentação humana. Em termos de consumo de peixe, Portugal é o terceiro país do mundo no consumo deste alimento, com uma média de anual, per capita, de 60 Kg. No entanto, o acentuado crescimento populacional e o grande desenvolvimento tecnológico têm levado, indubitavelmente, ao aumento da poluição. Os ecossistemas aquáticos são, por excelência, o destino final da grande maioria dos poluentes contribuindo, deste modo, para o aparecimento de pescado contaminado, em maior ou menor grau, o que pode tornar o seu consumo um problema de saúde para o Homem.

Das diferentes classes de pescado consideradas nos relatórios anuais do RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)), entre 2006 e 2009, verifica-se que o grupo dos peixes é o mais importante nas notificações referentes a metais pesados. O nível de bioacumulação nos tecidos dos peixes é influenciado por diversos factores bióticos e abióticos, pelo que a comparação dos níveis de contaminação química do pescado reveste-se de uma enorme complexidade. A toxicidade para o Homem depende de vários factores tais como o estado fisiológico do indivíduo, das espécies química envolvidas e do metabolismo em que estas possam interferir, bem como da correlação entre a toxicidade metálica e a actividade metálica dos metais livres. Assim, um dos factores essenciais a ser considerado no consumo de pescado será a possibilidade de existir alguma contaminação com metais.

Dos diversos metais dispersos pelo ambiente o mercúrio, o cádmio e o chumbo parecem ser dos que apresentam maiores riscos, em termos da segurança alimentar. A metodologia associada à quantificação destes metais, bem como a legislação referente, nomeadamente a Ingestão Semanal Tolerável Provisória, definida pelo JECFA (Expert Committee on Food Additives) serão discutidos, no contexto da avaliação da exposição alimentar e dos limites de segurança.