

# QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA E DE MEXILHÕES *Modiolus auriculatus* CULTIVADOS NO DISTRITO DE MECÚFI, CABO DELGADO

Elsa Júlio Cardoso Mesa

Universidade Lúrio, Faculdade de Ciências Naturais

## RESUMO

A água e mexilhão são reservatórios de microrganismos que podem causar contaminação alimentar quando forem de locais com má sanidade ambiental. Assim, o objectivo do estudo foi de avaliar a qualidade microbiológica da água e de mexilhões do cultivo comunitário no distrito de Mecúfi-Cabo Delgado. Os dados foram recolhidos durante 2 meses. Em cada mês foram recolhidos 500ml da água do local de cultivo e 35g da carne de mexilhão para análises microbiológicas. No mexilhão foram analisados os seguintes parâmetros: Contagem de microrganismos a 30°C (ISO 4833-1: 2013), Coliformes totais (ISO 4832:2006), *Escherichia coli* (ISO 16649-2: 2001), *Staphylococcus coagulase positivo* (ISO 6888-2:1999) e pesquisa de *Salmonella spp* (ISO 6579-1:2017). Os mesmos parâmetros foram analisados na água com excepção de microrganismo a 30°C e *Staphylococcus coagulase positivo*. Na água, os resultados foram “insatisfatórios” para *Ecoli*(presente>100 colónias/100ml) apenas no segundo mês. No mexilhão obteve-se resultados “insatisfatórios” para *Ecoli*( $7,8 \times 10^2$  ufc/g) no primeiro mês. E no segundo mês verificaram-se resultados “insatisfatórios” para Coliformes totais( $3,1 \times 10^3$  ufc/g) e *Staphylococcus coagulase positivo*( $8,9 \times 10^3$  ufc/g). Estes valores foram superiores aos recomendados pelo Ministério das Pescas e pelo ministério da saúde através do Diploma Ministerial n.º 180/2004 De 15 de Setembro. Esses resultados mostraram contaminações consideráveis, justificada pela má higiene do local de cultivo dos mexilhões comprometendo a segurança alimentar. Portanto, os dados reforçam a necessidade de higienização dos sacos regularmente para que não sejam um substrato para criação de camadas de microfilmes que condicionam a contaminação da água e do mexilhão no local.

**Palavras-chave:** microrganismo; contaminação; segurança alimentar.