

AVALIAÇÃO DOS RISCOS E DOS BENEFÍCIOS DO CONSUMO DO CARANGUEJO UÇÁ

Gabriele Costa Ramos (Fundação Araucária)¹
Unespar/Campus Paranaguá, gabrielecostaar@gmail.com

Cassiana Baptista Metri (Orientadora/a)
Unespar/Campus Paranaguá, cassiana.metri@unespar.edu.br

Tania Zaleski (Coorientador/a)
Unespar/Campus Paranaguá, tania.zaleski@unespar.edu.br

Modalidade: Pesquisa
Programa Institucional: PIBIC: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica

Grande Área do Conhecimento: Ciências Biológicas

RESUMO: O caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*) é um crustáceo de grande valor comercial encontrado em manguezais ao longo da costa brasileira e benéfico por seu valor nutricional. Devido à sua capacidade de bioacumulação e biomagnificação é relevante em estudos de saúde única. Este estudo teve como objetivo avaliar o risco à saúde humana associado ao consumo do caranguejo-uçá, considerando a presença de elementos químicos. A pesquisa abrangeu dois estados: Paraná (PR) e São Paulo (SP). No litoral sul de SP, as amostras foram coletadas nos manguezais de Icapara (Iguape), Parque Estadual da Ilha do Cardoso (PEIC) e Nóbrega (NOB) em Cananéia. No PR, as coletas ocorreram em Paranaguá (PGUA), Estação Ecológica de Guaraqueçaba (ESEC), Parque Nacional Superagui (PARNA), Reserva do Patrimônio Natural Papagaio da Cara Roxa (RPPN) e Guaratuba (CAB e BOG). Entre novembro de 2021 e agosto de 2022, com coletas realizadas trimestralmente. Seis indivíduos foram coletados em cada manguezal e foram dissecados para análise dos tecidos: musculatura, hepatopâncreas e brânquias. As concentrações de As, Ca, Cd, Cu, Cr, Hg, Mg, Mn, Ni, Pb, Se, Zn foram determinadas por espectrometria de absorção atômica (ICP-AES) e comparadas com os limites máximos toleráveis (LMTs) segundo a legislação nacional e internacional. O quociente de risco foi calculado com base na concentração de metais no caranguejo-uçá, considerando a frequência de consumo durante três meses, quando o consumo do crustáceo é permitido. Estimou-se uma ingestão de 100 gramas de caranguejo por refeição. O cálculo considerou o peso corporal e a idade dos consumidores, assumindo uma dieta composta exclusivamente pelo caranguejo e que a dose de ingestão corresponde à dose de contaminante absorvida, sem perdas durante o cozimento. Valores de quociente maior que 1 indicam risco. Os resultados revelaram que todas as estruturas comestíveis apresentaram quociente maior que 1, sugerindo risco para consumidores do caranguejo. As brânquias mostraram os maiores níveis de Ni e Cr, enquanto o músculo, parte mais consumida, apresentou níveis elevados de As e Pb elementos prejudiciais ao sistema nervoso e renal a longo prazo. Estes resultados indicam a necessidade de estudos adicionais sobre hábitos alimentares para mapear o nível de exposição da população.

Palavras-chave: bioacumulação. quociente de risco. elementos-traço.

¹ O presente trabalho foi realizado com apoio da Fundação Araucária, por meio de bolsa concedida ao(a) estudante Gabriele Costa Ramos.