**QUALIDADE DO GELO UTILIZADO NA CONSERVAÇÃO DE PESCADO EM UM IMPORTANTE MERCADO DE BELÉM, PARÁ.**

**Caroline Costa Rocha e Silva¹\*; Karla de Souza Santos²; Daniela de Abreu Cardoso¹; Dayane Dantas da Silva.**

¹ccr.silva@outlook.com\*; [daniela5cardoso@hotmail.com](daniela5cardoso%40hotmail.com). Graduanda de Engenharia de Pesca/UFRA; ²karla.pehse@gmail.com; dane\_dantas@hotmail.com. Engenheira ambiental/IESAM.

**RESUMO**

O presente trabalho objetivou verificar a presença de coliformes totais no gelo utilizado na comercialização de pescado fresco no Mercado do Peixe na feira do Ver-o-Peso em Belém – PA, para avaliar sucintamente sua qualidade, tendo em vista que insumos podem atuar como veículos de contaminação e doenças. Assim, para as análises, coletou-se aproximadamente 1 kg de gelo em escama com saco coletor estéril de quatro caminhões que abastecem o Mercado do Peixe. As coletas foram realizadas consoantes às normas de coleta, armazenamento e transporte da Agência Nacional de Águas. Para a verificação de coliformes totais utilizou-se a técnica dos tubos múltiplos. A partir das análises verificou-se que 03(três) das 04(quatro) amostras examinadas apresentavam coliformes totais. A presença desses microrganismos indica que a contaminação foi recente, dado que o gelo não é um meio de cultura devido à falta de nutrientes. A presença desse grupo de bactérias não aponta, necessariamente, que houve contaminação fecal, mas é um importante indicador de falhas na higiene e processamento. Dessa maneira, o gelo examinado está em desacordo com a portaria nº 518 do Ministério da Saúde, que aceita limites inferiores aos encontrados pelas autoras. Reforça-se nesse trabalho a necessidade de estudos mais acurados acerca do gelo utilizado nesse mercado, uma vez que apenas um parâmetro foi verificado e este mostrou alteração. Portanto, a análise de mais amostras e de outras propriedades físico-químicas e microbiológicas é relevante para um resultado mais detalhado da qualidade do gelo utilizado durante a comercialização e conservação de pescados. Servindo de referência aos órgãos governamentais, colaborando assim para que haja maior fiscalização, tendo em vista que os problemas de saúde ocasionados pelo consumo de produtos da pesca quase sempre estão relacionados a práticas inadequadas de armazenamento e comercialização, especialmente em feiras livres e mercados municipais.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar; Ver-o-Peso; Coliformes.

**Apoio:** Instituto de Estudos Superiores da Amazônia – IESAM