

Título original do projeto: Monitoramento Físico-químico e Microbiológico da Água do Mar utilizado no Cultivo de Moluscos no Ribeirão da Ilha, Florianópolis/SC.

Edital do projeto de pesquisa: EDITAL Nº 02/2018/PROPPI/PROEX, Câmpus Florianópolis.

Título para caderno de resumos: Monitoramento Físico-químico e Microbiológico da Água do Mar utilizado no Cultivo de Moluscos no Ribeirão da Ilha, Florianópolis/SC.

Coordenador do projeto de pesquisa: Maria Angélica Bonadiman Marin.

E-mail do Coordenador: angelica@ifsc.edu.br

Autores: Mariana Botelho Marques, Julie Christe Correa, Dra Maria Angélica Bonadiman Marin, Esp. Jaqueline Bosse, Dr. Fernando José Fernandes Gonçalves e Dra. Joana Carvalho dos Santos.

Palavras-chaves: Análises físico-químicas. Maricultura. Qualidade microbiológica.

Resumo: O cultivo de moluscos bivalves como ostras, mariscos e vieiras, no Bairro Ribeirão da Ilha em Florianópolis/SC, constitui uma das principais atividades de renda na região. O Programa Maricultura IFSC tem por objetivo analisar os parâmetros físico-químicos e microbiológicos em cinco pontos de amostragem e identificar as possíveis causas de contaminação da água do cultivo de moluscos comercializados na região. Os cinco pontos de amostragem foram previamente definidos dentro da extensão do Bairro Ribeirão da Ilha, estando os pontos 1, 2 e 3 localizados na sub-região do Barro Vermelho, o ponto 4 na Freguesia do Ribeirão e o ponto 5 na Caieira da Barra do Sul. Em 2019 foram realizadas 04 coletas seguindo os procedimentos do Guia Nacional de Coleta e Preservação de Amostras da CETESB (2011). Os parâmetros físico-químicos analisados foram: Temperatura; Turbidez; Cor; pH; Condutividade elétrica; Oxigênio Dissolvido; Carbono Total; Fósforo Total; Nitrogênio Amoniacal; Nitrito e Nitrato. Enquanto os parâmetros microbiológicos analisados foram: Coliformes Totais e Termotolerantes. Por meio dos resultados das análises foi possível identificar que os valores de OD, Carbono Total, Fósforo Total e Nitrogênio Amoniacal, estão fora dos valores permitidos, segundo a Resolução CONAMA Nº 357/05, para a utilização em aquicultura, para padrões da classe I, para as águas salinas. Os pontos 1, 2 e 3 apresentaram valores muito acima do permitido, para os coliformes termotolerantes. Os resultados obtidos auxiliarão o desenvolvimento da maricultura no bairro Ribeirão da Ilha, contribuindo de maneira social, econômica e sustentável. Portanto, ressalta-se a necessidade de um trabalho de educação ambiental junto aos maricultores e moradores da região, pois o consumo de moluscos cultivados em águas contaminadas pode trazer riscos à saúde.