



AVALIAÇÃO BIOMÉTRICA DE OSTRAS (MOLLUSCA, BIVALVIA) COMERCIALIZADAS NA PRAIA DO ARAÇAGY EM SÃO LUIS (MA)

Eliane Braga Ribeiro ;
Raimunda Nonata Fortes Carvalho Neta

INTRODUÇÃO

As ostras são organismos pertencentes ao filo Mollusca e à classe Bivalvia. São caracterizados por apresentarem estrutura física composta basicamente por um corpo macio, protegido por duas sessões de conchas calcárias duras e unidas por um ligamento (dobradiça) em uma das extremidades (Wheaton, 2007). Dentre as espécies de ostras, somente três são consideradas importantes do ponto de vista alimentar e viáveis para o cultivo no Brasil: a ostra japonesa *Crassostrea gigas*, a ostra brasileira *Crassostrea brasiliana* e a ostra do mangue *Crassostrea rhizophorae* (Portella, 2005). A importância comercial desses bivalves torna atrativa a sua exploração pelas comunidades litorâneas. Funo *et al.* (2011) destacam que a extração de moluscos é uma fonte de alimento e renda para muitos pescadores e marisqueiras no Estado do Maranhão. As pesquisas realizadas com os organismos do gênero *Crassostrea* estão relacionadas, em sua maioria, aos aspectos higiênicos e sanitários dos moluscos comercializados in natura. Entretanto, julga-se necessário a realização de trabalhos que analisem os aspectos biométricos desses organismos, uma vez que trabalhos dessa natureza são importantes para a determinação da maturidade sexual morfológica dos organismos e para o monitoramento do tamanho mínimo necessário à sua comercialização estabelecido pela legislação.

OBJETIVOS

Nesta pesquisa objetivou-se registrar os parâmetros biométricos de ostras do gênero *Crassostrea* comercializadas na Praia do Araçagi – MA, identificando-se a cadeia de comercialização do produto.

MATERIAL E MÉTODOS

As ostras foram adquiridas no mês de abril/2013, a partir de compras aleatórias de vendedores ambulantes na Praia do Araçagi (2° 27' 911" S e 44° 12'. 006" W) que está localizada ao norte da Ilha de São Luís. A Ilha é composta pelos Municípios de São Luís (Capital), São José de Ribamar, Paço do Lumiar e Raposa. Na ocasião da compra dos exemplares realizou-se entrevista com os vendedores, a fim de se conhecer a origem das ostras, bem como os cuidados com a comercialização do produto. Os 39 espécimes adquiridos foram acondicionados em caixas isotérmicas e levados para o Laboratório de Pesca e Ecologia Aquática da Universidade Estadual do Maranhão para posterior aferição dos dados biométricos. Em laboratório para o delineamento da amostra, os organismos foram distribuídos por classes de tamanhos, obtendo-se 13 categorias de cada classe contendo 3 ostras, de onde foram aferidos os dados dos indivíduos medianos. Com auxílio de paquímetro (Vonder) de precisão 0,01mm foram mensurados os seguintes dados biométricos: o comprimento da concha (maior distância entre os bordos da concha, em linha paralela ao umbo) e a largura da concha em milímetros. Em seguida os exemplares foram pesados para a obtenção do peso total (biomassa e concha) e peso úmido da massa visceral em gramas, utilizando-se de uma balança eletrônica de precisão.

RESULTADOS

Os dados biométricos indicaram ostras com comprimento da concha variando entre 4,71 e 6,21cm (com média estimada em $5,86 \pm 0,92$ cm) e largura da concha entre 3,34 e 4,65cm (com média estimada em $4,1 \pm 0,46$ cm). O peso total dos exemplares analisados variou entre 16,53 e 40,37g (com média estimada $26,73 \pm 7,29$ g). O peso úmido da massa visceral de cada espécime oscilou entre 3,23 e 9,31g (com média estimada $5,77 \pm 1,65$ g). O resultado das entrevistas com os vendedores indicou que as ostras comercializadas na Praia do Araçagi são provenientes do Município maranhense de Primeira Cruz. As ostras são trazidas de barco para o Município de São José de Ribamar, de onde são transportadas por caminhão para as comunidades chamadas de Cumbique e Farol do Araçagi, ambas localizadas no Município de Raposa-MA. Os vendedores oriundos dessas comunidades conservam o produto por até três dias em gelo e comercializam as ostras no valor de R\$7,00 a dúzia, sendo esta composta por organismos de diferentes tamanhos.

DISCUSSÃO

Os dados biométricos registrados para as ostras do gênero *Crassostrea* comercializadas na Praia do Araçagi – MA estão em conformidade com o padrão indicado pela legislação para a comercialização do produto em outras regiões do Brasil. Conforme a Portaria SUDEPE n °46/1987 fora do período de defeso, a extração de ostras deve se restringir aos tamanhos superiores a 5cm e inferiores a 10cm. No Maranhão ainda não há uma legislação que estabeleça o tamanho mínimo das ostras a serem comercializadas, dificultando a sustentabilidade da atividade na região. O pequeno tamanho das ostras que atualmente são coletadas nas proximidades da Ilha de São Luís, associado aos relatos de contaminação aquática em algumas regiões, tem inviabilizado a venda desses organismos para o consumo in natura. Assim, a vinda de ostras do Município de Primeira Cruz para serem comercializadas na Praia do Araçagi, pode estar relacionada com a sobre-exploração dos estoques naturais da Ilha de São Luís. De acordo com Monteles *et al.* (2009) são raros os bancos naturais de moluscos no Município da Raposa-MA, sendo que os pescadores e as marisqueiras locais atribuem esse acontecimento ao uso predatório desses recursos. A cadeia de comercialização das ostras na Praia do Araçagi indica a necessidade de fiscalização dessa atividade, já que os organismos são transportados de forma inadequada e passam muito tempo até chegar ao consumidor final. Estudos indicam que várias alterações na composição química da carne de ostra podem ocorrer, tanto em função do congelamento quanto do armazenamento (Chellapan, 1991).

CONCLUSÃO

A análise da biometria de ostras do gênero *Crassostrea* comercializadas na Praia do Araçagi – MA demonstrou que esses organismos estão em conformidade com os valores permitidos pela legislação vigente para a atividade extrativista.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CHELLAPPAN, N. J. 1991. Processing of ouyster meat for freezing. *Fishery Technology*, v. 28, p. 122-124.
- FUNO, I. C. S. A.; PEREIRA, T. G.; LAGO, C. F. U.; ANTONIO, Í. G. 2011. Difusão tecnológica do cultivo da ostra nativa (*Crassostrea gasar*) e sururu (*Mytella falcata*) no Município da Raposa – MA. In: III Encontro Nacional dos Núcleos de Pesquisa Aplicada em Pesca e Aquicultura, 2011; Rio de Janeiro: Anais do ENUPA,3.
- MONTELES, J. S.; CASTRO, T.C.S.; VIANA, D.C.P.; CONCEIÇÃO, F. S.; FRANÇA, V. L.; ALMEIDA-FUNO, I.C.S. 2009. Percepção socioambiental das marisqueiras no Município de Raposa, Maranhão, Brasil. *Revista Brasileira de Engenharia de Pesca, Maranhão*, v. 4, n. 2, p. 34-45.
- PORTELLA, C. G. 2005. Avaliação da qualidade da ostra nativa *Crassostrea brasiliana* congelada em concha em

função da composição química e análise sensorial. Dissertação (Mestrado em Aquicultura) – Universidade Estadual Paulista, Centro de Aquicultura, Jaboticabal.

-WHEATON, F. 2007. Review of the properties of Eastern oysters, *Crassostrea virginica*: Part I- Physical properties. *Aquacultural Engineering*, v. 37, p. 3–13.

- SUDEPE - SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DA PESCA. Portaria nº46 de 11 de dezembro de 1987. Altera a Portaria nº40 de 16 de dezembro de 1986. Disponível em: . Acesso em: 11 mai. 2013.