

MAR

Novo equipamento detecta peixe contaminado por biotoxinas

JOÃO FILIPE PESTANA
jffestana@dnoticias.pt

O Governo Regional está a apetrechar o Laboratório da Direcção Regional do Mar (DRM) com um conjunto de equipamentos que vai permitir a detecção de pescado contaminado por ciguatoxinas, responsáveis pela intoxicação alimentar chamada ciguatera, que provoca problemas graves de saúde.

O investimento, na ordem dos 50 mil euros, que se junta aos cerca de 300 mil euros que já foram aplicados em equipamentos laboratoriais na DRM, vai permitir a realização de ensaios para a detecção de ciguatoxinas, permitindo que o pescado que não esteja contaminado, entre no mercado para ser comercializado e consumido.

Com base em testes realizados em anos anteriores, especialmente em pescados capturados nas Selvagens, está actualmente em vigor na Região Autónoma da Madeira a proibição da descarga de charuteiros (*Seriola spp.*) com peso superior a 10 quilos. Esta medida preventiva impede a entrada de pescado potencialmente contaminado na cadeia comercial, evitando a intoxicação dos consumidores. Mas, por existirem evidências de peixes com pesos superiores negativos para ciguatoxinas, a medida nem sempre impede a comercialização do pescado em mercado paralelo, acabando muitas vezes por haver consumo destes peixes, bem como suspeitas de intoxicações por parte desses consumidores.

A aquisição destes novos equipamentos, únicos na Região, para o laboratório da DRM, permite uma nova abordagem a um problema que foi detectado pela primeira vez na Madeira em 2008, mas que já é comum nas ilhas Canárias, onde as águas do mar são mais quentes, trazendo uma dupla vantagem. Por um lado, e em primeiro lugar, a questão da saúde pública, pois a intoxicação por ciguatoxinas provoca um conjunto de sintomas com alguma gravidade, como manifestações gastrointestinais (náuseas, dores, vômitos, diarreias); cardiovasculares; e neurológicas (inversão das sensações de temperatura, com o doente a sentir frio perante o calor e calor, face ao frio). No limite, a intoxicação por ciguatera pode resultar em morte. Por outro, a questão económica, pois o charuteiro tem um valor comercial elevado e assim vai poder ser comercializado em segurança.

“É um investimento importante, porque vem responder a uma necessidade que ainda não é premente,



Imagens registadas no Laboratório da Direcção Regional do Mar.

mas que com o aquecimento da água do mar vai constituir um problema que teremos que enfrentar”, começa por explicar o secretário regional de Mar e Pescas, Teófilo Cunha, que hoje, pelas 9h30, no Colégio dos Jesuítas, participa no Seminário Biotoxinas Marinhas no Mar da Macaronésia, onde investigadores madeirenses e de Canárias e responsáveis do SESARAM vão debater o tema e trocar experiências.

“Estamos um passo à frente, trabalhando em respostas ao nível da

Investimento no laboratório da Direcção Regional do Mar vai reduzir desperdício alimentar

detecção e prevenção da ciguatera, em conjunto com os técnicos de saúde”, acrescentou o governante, notando que as ciguatoxinas que provocam a ciguatera, são produzidas por microalgas que se desenvolvem em águas mais quentes do que as da Madeira, mas com o aquecimento global podem ciclicamente surgir nos nossos mares. “Não constituiu um problema de saúde pública, mas é importante este investimento na prevenção e sensibilização”, sublinhou o governante.

Estas toxinas são ingeridas pelos peixes mais pequenos, e são bioacumuladas ao longo da cadeia alimentar até aos predadores de topo, como, no caso das nossas águas, o charuteiro. Daí, que seja proibida a comercialização de exemplares com mais de 10 quilos, onde, à partida, a contaminação por ciguatoxinas é mais provável.

Tradicionalmente, estas microalgas desenvolvem-se em águas tropicais ou subtropicais nos oceanos Índico, Pacífico e Mar do Caribe, mas o aquecimento global tem potenciado a sua migração. O primeiro caso registado na Europa foi em 2004 nas Canárias, e na Madeira o primeiro caso documentado aconteceu em 2008, envolvendo os tripulantes de uma embarcação pesqueira que comeram charuteiro contaminado.

A aquisição destes novos equipamentos permitirá a capacitação da Região Autónoma da Madeira para a detecção de ciguatoxinas em amostras de pescado, permitindo, no espaço de uma semana, determinar se o pescado está ou não contaminado. Desta forma, pretende-se que a proibição de descarga seja substituída por uma análise obrigatória ao pescado. Em caso negativo, é introduzido no mercado para comercialização, evitando assim o desperdício alimentar e valorizando o rendimento dos pescadores.

Como é que as ciguatoxinas entram na cadeia alimentar e chegam ao consumidor

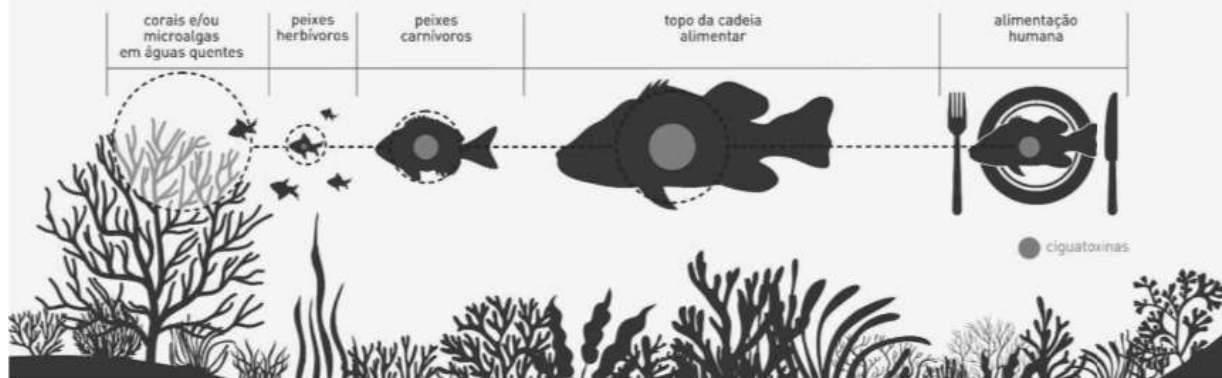


Gráfico ilustra o processo de contaminação.