

Estudo mede contaminação de peixes

SANDRO THADEU
DA REDAÇÃO

Tainha, corvina, pescada amarela e porquinho. São quatro das espécies mais comercializadas no Mercado de Peixe e na Rua do Peixe (Rua Áurea Gonzalez Conde), na Ponta da Praia, em Santos. E estão com um baixo índice de concentração de metais pesados prejudiciais à saúde humana, como mercúrio, cádmio e chumbo.

A quantidade dessas substâncias encontradas nos animais ficou muito abaixo dos padrões de segurança alimentar preconizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO).

A constatação é do pesquisador e professor do curso de Química Tecnológica da Universidade Católica de Santos (Unisantos), Hirochi Yamamura.

Ele defenderá essa tese para a obtenção do título de mestre em Saúde Coletiva pela própria instituição de ensino, na próxima sexta-feira.

Conforme o docente, durante dois anos, foram realizadas cerca de 450 análises de animais comercializados nesses dois pontos da Ponta da Praia e



Pesquisa abrangeu quatro das espécies mais vendidas no Mercado e na Rua do Peixe, na Ponta da Praia

comprados de pescadores do Litoral de São Paulo e, principalmente, de Santa Catarina.

"Fiquei bastante surpreso com os resultados obtidos. Muitas pessoas imaginam que os animais vendidos nesses locais tenham uma grande concentração de metais pesados", afirma.

A ideia do estudo partiu do fato de a Baixada Santista ser um grande polo de comerciali-

zação de peixes. Incentiva-se o consumo deles por serem fontes naturais de proteínas, vitaminas e minerais.

"Muitas empresas da região provocam a contaminação ambiental muito elevada. A Unisantos possui grupos de trabalho que fizeram estudos com caranguejos, siris e ostras e identificaram teores representativos (de elementos), como chumbo, mercúrio, co-

bre e níquel", ressalta.

O professor justifica que não há como saber se os peixes analisados são provenientes do Estuário de Santos.

EFETOS

Yamamura explicou que os três metais pesados verificados na análise podem causar doenças do sistema nervoso, bem como enfermidades cardiovasculares, degenerativas e renais.

Surpresa

"Muitas pessoas imaginam que os animais vendidos nesses locais tenham grande concentração de metais pesados"

Hirochi Yamamura, pesquisador



O acúmulo muito grande dessas substâncias no corpo humano leva à morte.

Com papel importante na cadeia alimentar aquática, os peixes podem ser contaminados a qualquer momento, devido à poluição de água, solo e ar.

A alta concentração de mercúrio no organismo também pode levar o indivíduo à cegueira e a transtornos mentais. Já o cádmio gera o enfraquecimento dos ossos.

Uma grande quantidade de chumbo no corpo pode causar, ainda, problemas no sangue.

Objetivo: remédio para hipertensão

O trabalho do professor Hirochi Yamamura é extensão de um projeto de pesquisa da Unisantos custeado pela Financiadora de Estudos e Projetos (FINEP), órgão vinculado ao Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação. Iniciada há dois anos, essa iniciativa tem como objetivo produzir um ingrediente alimentar anti-hipertensivo por meio do aproveitamento de resíduos de pescados normalmente descartados.

A iniciativa é coordenada pela doutora em Nutrição e docente da instituição de ensino, Elizabete Lourenço da Costa, e pela química Elsa Tienmi Hojo Yamamura.

Essa atividade foi possível após um convênio com a Hexalab Consultoria em Análises Químicas. O contrato prevê a prestação de serviços, assessoria, consultoria e treinamento de pessoal de interesse da coletividade nas áreas químicas, farmacêuticas e afins com o Instituto de Pesquisa Científica da Unisantos.