



IDENTIFICAÇÃO GENÉTICA DA CARNE COMERCIALIZADA DE PIRARUCU NO AMAZONAS-BR

PEREIRA, Sayara Meyre Zaguri¹; SOUZA, Thais Suziane Carneiro¹; COLATRELI, Olavo Pinhatti¹; MELICIANO, Natasha Verdasca¹.

¹ Universidade Federal do Amazonas (UFAM), *Campus Coari*, Coari – AM

sayara_mei@hotmail.com; natverdasca@yahoo.com.br

O presente trabalho trata-se de uma comunicação científica, relacionada a identificação genética da carne comercializada de *Arapaima* sp. O pirarucu (*Arapaima* sp., Müller) é um peixe amazônico de água doce, considerado uma das maiores espécies de escama da América do Sul, podendo crescer até 3 m de comprimento e pesar mais de 200 kg. Este peixe representa uma importante fonte de proteína e renda econômica para a região amazônica, sendo frequentemente comercializado na forma seca, pois tem maior rendimento e valor agregado de sua pesca ao pescador. Sua pesca intensa compromete suas populações naturais e vem sendo registrada desde 1975 até hoje, o que a deixa classificada como II na Convenção Internacional de Comércio de Espécies Selvagens Fauna e Flora Ameaçadas (CITES) e na categoria de Dados Deficientes pela Lista Vermelha da IUCN. Diante do risco de colapso pela sobrepesca, o governo federal tem aplicado medidas de proibição e controle do comércio e da pesca do pirarucu por meio das Instruções Normativas n° 34/2004 e n° 01/2005, procedimentos conhecidos como “defeso”. Mesmo diante das ações atuais no controle, regularização e fiscalização do comércio e da pesca de *Arapaima* sp., ainda é comum a pesca e a venda ilegal de sua carne, frequentemente documentado em reportagens, assim como é rotina a venda fraudulenta de produtos de pirarucu, com a troca de espécies, o que configura fraude por substituição entre espécies. A fraude no comércio de peixe é possível porque os pescados apresentam semelhanças de sabor e de textura, principalmente, quando o peixe é entregue sem partes do corpo de diagnóstico ou quando é processado em filetes ou fatias. Assim, o presente trabalho tem como objetivo usar técnica genético-molecular do DNA Barcode para verificar a validade da carne de pirarucu comercializada no estado do Amazonas, tendo como base o banco de dados de identificação molecular: BOLD systems. Foram coletadas 85 amostras de carne seca de pirarucu de mercados e feiras de municípios do médio Solimões - AM, em diferentes períodos, incluindo o referente ao defeso. A partir das amostras, foi realizada a extração do DNA genômico, que foi submetido a PCR (Reação de Polimerase em Cadeia) para a região Barcode de peixes (Região da Citocromo Oxidase, subunidade I - COI). As amostras que tiveram sua PCR verificada por eletroforese foram submetidas a reação de sequenciamento, seguindo as especificações do fabricante. Até o presente momento, seis amostras tiveram sua sequência analisada, sendo que uma foi detectada como não sendo de Pirarucu, apresentando a similaridade genética acima de 98% para *Colossoma macropomum* (Tambaqui), em comparação ao BOLD systems, sendo proveniente de Coari/AM. Entre todos os locais coletados o preço médio observado foi de R\$ 12,60, variando entre R\$ 7,00 e R\$ 22,00 o quilograma seco. A carne de Pirarucu é muito procurada, o que incentiva a pesca, a venda ilegal e até fraude nos produtos dessa espécie. O fato de se ter encontrado carne de Tambaqui em amostras de manta de pirarucu na região de Coari pode estar relacionada ao fato da existência da forte atividade da piscicultura desta espécie na cidade de Coari, o que gera excedente e disponibilidade desta espécie, comprometendo os direitos do consumidor. Através dos resultados, conclui-se que a técnica de DNA Barcode é eficiente para identificação de produtos de origem animal tanto “in natura”, quanto manipulados.

Palavras-chave: Fraude, pescado, Barcode, *Arapaima* sp.

Área de concentração: Biotecnologia