

**QUALIDADE DA ÁGUA DE DIFERENTES REPRESAS DE PESCA NA FCAV UNESP
JABOTICABAL**

(WATER QUALITY OF DIFFERENT DAMS OF FISHERIES IN FCAV UNESP JABOTICABAL)

**L. F. RIBEIRO^{1*}, F. R. BARREIRO¹, C. E. G. AGUILAR², A. P. R. GRISÓLIO², L. F.
LAVEZZO³, L. A. AMARAL⁴**

Por estarem em contato com a água, os peixes podem albergar naturalmente alguns patógenos e isso pode desencadear epizootias em piscicultura. A contaminação da água em sistemas pesqueiros pode ocorrer pela entrada direta de fezes advindas de animais (aves, suínos, bovinos, cães e gatos) próximos aos lagos de pesca ou mesmo com a poeira. O objetivo desse experimento foi avaliar a qualidade microbiológica da água de 5 diferentes represas de pesca provenientes da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias/ UNESP Jaboticabal. A coleta foi feita diretamente das represas utilizando-se frascos estéreis (APHA, 1998). A determinação do número mais provável (NMP) de coliformes termotolerantes (*Escherichia coli*) foi realizada pela técnica do substrato cromogênico-fluorogênico-hidrolizável (Colitag) (APHA, 1998). A água da represa 1 teve 1350 NMP/100 mL de coliformes termotolerantes; a represa 2 teve 1710 NMP/100 mL de coliformes termotolerantes; a represa 3 teve contagem de 300 NMP/100 mL de coliformes termotolerantes; e a 4, contagem de 1600 NMP/100 mL também de coliformes termotolerantes, enquanto a represa 5, 100 NMP/100 mL de coliformes termotolerantes. A Resolução Conama 357/05 permite até 1000 NMP de coliformes termotolerantes por 100 mL de água doce, classe 2, e apenas as represas 3 e 5 encontram-se dentro desses parâmetros. Sendo assim, pode-se concluir que 60% das represas dentro da Faculdade, destinadas à pesca, não possuem água dentro dos parâmetros e, portanto, apresentam ineficácia em manter a qualidade da água. Provavelmente, isso se deve ao manejo indevido das represas, tais como: falta de cuidados higiênicos com os peixes, com os tanques, com os viveiros e equipamentos e falta de treinamento de funcionários. A presença de coliformes termotolerante (*E. coli*) é identificada como um dos principais perigos que comprometem a qualidade dos produtos aquícolas. A sua ocorrência está relacionada a práticas impróprias de criação, poluição ambiental e hábitos culturais no preparo do alimento. Do ponto de vista da saúde pública, torna-se importante e necessária uma campanha educacional dentro da faculdade, também com os frequentadores de pesque-pagues para conscientização sobre a boa prática de manejo nestes ambientes, principalmente relacionada à existência de outros animais próximos aos tanques de cultivo, às medidas profiláticas incorretas, à alimentação imprópria dos peixes, à utilização de iscas inadequadas e às condições da água utilizada para abastecimento dos tanques.

¹Doutoranda em Medicina Veterinária (Medicina Veterinária Preventiva), UNESP Jaboticabal

²Mestrando em Medicina Veterinária (Medicina Veterinária Preventiva), UNESP Jaboticabal

³Zootecnista, UNESP Jaboticabal

⁴Professor adjunto, UNESP Jaboticabal