

Investigadores do Porto criam produto para combater doenças em peixes de aquacultura

26 de Junho, 2018

Investigadores do Porto estão a desenvolver um produto para incorporar em rações de aquacultura, composto por bactérias que fornecem benefício para a saúde dos peixes e que são capazes de combater as principais doenças bacterianas associadas a essas espécies.

“A aquacultura é a indústria de produção animal com maior crescimento a nível mundial, representando cerca de 50% do pescado destinado ao consumo humano. Contudo, a ocorrência frequente de doenças bacterianas nestes animais representa perdas económicas globais superiores a 3,5 milhões de euros”, disse à agência Lusa a investigadora Rafaela Santos, do Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental da Universidade do Porto (CIIMAR).

Essas doenças bacterianas, referiu, estão associadas ao uso inadequado de antibióticos, podendo resultar na acumulação de bactérias em produtos para consumo humano, provocando, assim, problemas de saúde pública.

“Aproveitando a coleção bacteriana do CIIMAR, composta por organismos potencialmente probióticos, de diferentes espécies de peixes de aquacultura”, os responsáveis pelo projeto SNACK descobriram “novas bactérias probióticas, capazes de antagonizar os mais importantes organismos patogénicos causadores de doenças de peixes”.

As bactérias probióticas são, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), “organismos vivos que, quando adicionados à dieta, em quantidades adequadas, fornecem benefício para a saúde do hospedeiro”, indicou a também investigadora da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto (FCUP).

Essas bactérias produzem compostos naturais antimicrobianos capazes de combater as doenças bacterianas “mais importantes dos peixes de aquacultura, como a vibriose, a furunculose ou a pseudo-tuberculose, entre outras, e são facilmente incorporáveis em rações para peixe”, contou.

Além disso, originam estruturas de elevada resistência, denominadas de esporos, permitindo que as mesmas “consigam sobreviver às elevadas temperaturas e pressões aplicadas nos processos de produção de ração para peixes, bem como atravessar todo o trato gastrointestinal, até ao intestino, sem perder as suas características”.

Segundo a responsável, estes resultados, “em consonância com a investigação internacional mais atual”, podem ter “um forte impacto económico e ambiental” na indústria da aquacultura, diminuindo a carga de surtos bacterianos e o uso

de antibióticos. As moléculas produzidas por estas bactérias, continuou, poderão ser também aplicadas em agentes de biocontrolo da água.

Com este projeto, a equipa espera então criar um produto que aliviará a carga de doenças bacterianas e aumentará as opções dos aquacultores europeus, “atualmente limitados a um probiótico aprovado para uso em aquacultura de peixes, que não visa resolver os problemas das doenças bacterianas”.

Rafaela Santos disse ainda que, para que estes probióticos sejam incorporados nas rações, será necessário realizar testes ‘in vivo’ em três espécies de peixes diferentes e em condições de cultivo também diferentes, nomeadamente no que diz respeito à salinidade e temperatura da água da aquacultura.

“Só depois será possível elaborar um dossiê para submeter à aprovação pela Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA), permitindo a sua incorporação em dietas comerciais”, acrescentou.

O SNACK é um projeto do grupo NUTRIMU, do CIIMAR, liderado pelo professor Aires Oliva-Teles, estando na base do doutoramento de Rafaela Santos e do pós-doutoramento das investigadoras Paula Enes e Cláudia Serra.