

## Deteção e caracterização morfológica de *Kudoa* sp. em pescado de Peniche

Laura Almeida<sup>1</sup>, Beatriz Mendes<sup>1</sup>, Leonor Abegão<sup>1</sup>, Monalisa Medeiros<sup>1</sup>, Tomás Moita<sup>1</sup>, Ricardo Barbosa<sup>1</sup>, Inês Mira<sup>2,3</sup>, Sónia Ramos<sup>2,4</sup>, Ana Maria Munhoz<sup>2,4</sup>, Tiago Leandro Gomes<sup>2,4</sup>

<sup>1</sup>Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Lusófona, Centro Universitário de Lisboa, Lisboa, Portugal.

<sup>2</sup>Investigação em Medicina Veterinária (I-MVET), Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Lusófona, Centro Universitário de Lisboa, Portugal.

<sup>3</sup>MED/Change-Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento, Universidade de Évora, Évora, Portugal.

<sup>4</sup>Centro de Investigação Veterinária e Animal (CECAV), Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Lusófona, Centro Universitário de Lisboa, Portugal.

**Objetivos:** A presença de mixosporos de *Kudoa* (Mixozoa: Multivalvulida) no músculo dos peixes tem estado associado a perdas económicas na Indústria da pesca, devido a mioliquefação *post-mortem*. Pode também ser um risco para a Saúde Pública visto ser um agente potencialmente zoonótico. Pretendeu-se com este trabalho analisar uma amostra de 25 cavalas (*Scomber colias*) e 25 carapaus (*Trachurus trachurus*), descarregados em Peniche em março de 2024, e caracterizar morfológicamente os mixosporos detetados.

**Material e métodos:** Em cada peixe, foi colhida uma amostra de músculo de 1 g da região dorsal anterior e outra da região dorsal posterior.

As amostras foram maceradas com solução de NaCl 0.9%, filtradas, e fixadas em etanol 70%. Os mixosporos foram posteriormente contados com uma câmara de Neubauer, seguindo-se a análise morfológica das células parasitárias ao microscópio óptico na objetiva 100x.

**Resultados:** A prevalência de *Kudoa* sp. foi de 100% em carapau, apesar de não se terem detetado alterações macroscópicas, e de 0% em cavala. A intensidade média em carapau foi de  $1,33 \times 10^5$  mixosporos/g com valores mínimo e máximo de  $3,75 \times 10^3$ – $2,85 \times 10^6$ , respetivamente. Os mixosporos observados apresentavam uma forma subesférica, largura de 5–6  $\mu\text{m}$ , espessura de 4–5  $\mu\text{m}$ , comprimento de 4–5  $\mu\text{m}$ , com quatro cápsulas polares de dimensões idênticas, largura de 1,2–1,9  $\mu\text{m}$  e espessura de 1,0–1,2  $\mu\text{m}$ .

**Conclusão:** Este estudo confirmou a presença deste parasita com potencial zoonótico em produtos da pesca para consumo humano. Desta forma, sublinha-se a congelação prévia como medida preventiva essencial quando o peixe é consumido cru ou insuficientemente confeccionado. Esta medida é particularmente relevante uma vez que os controlos oficiais preconizam apenas a inspeção visual na deteção de parasitas visíveis, o que exclui os mixozoários do género *Kudoa*.

**Palavras-chave:** Saúde pública, *Kudoa* sp., Morfometria, Peixe.