

Veículo Jornal do Commercio		Data 19 e 20/10/08		Quadrante							
Página A-3 artigos		Fonte Citada <input type="checkbox"/> Dirigente <input checked="" type="checkbox"/> Pesquisador		<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td></td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>E</td> </tr> </table>		A	B		C	D	E
A	B										
	C										
D	E										
<input type="checkbox"/> Sem citação <input type="checkbox"/> Chefe		<input type="checkbox"/> Outros empregados									
Composição gráfica <input type="checkbox"/> 02 elementos gráficos <input type="checkbox"/> 04 elementos		<input type="checkbox"/> 03 elementos gráficos <input type="checkbox"/> 05 ou mais elementos		Presença do nome							
<input checked="" type="checkbox"/> Somente texto				<input type="checkbox"/> Capa <input type="checkbox"/> Citação							
Gênero <input type="checkbox"/> Crônica <input type="checkbox"/> Entrevista <input type="checkbox"/> Nota Informativa <input type="checkbox"/> Notícia		<input type="checkbox"/> Carta ao Leitor <input type="checkbox"/> Nota Opinitiva <input type="checkbox"/> Reportagem		<input type="checkbox"/> Manchete <input type="checkbox"/> Destaque no Texto							
<input checked="" type="checkbox"/> Artigo <input type="checkbox"/> Editorial				<input type="checkbox"/> Título <input type="checkbox"/> Rodapé/Legenda							

Não devemos mais comer pacu?

Roger Crescêncio
 Antônio Cláudio Uchoa Izel
 Chella de Lima Boljink

Muito tem se comentado em Manaus a respeito da rabdomiólise ou da doença do pacu. No entanto, pouco se tem de concreto sobre os casos de ocorrência real da doença e de suas causas. Duas coisas podem ser afirmadas sem hesitar: A primeira é que o pacu é amplamente consumido na região amazônica desde a era pré-colombiana; a segunda, que a intoxicação não é proveniente de peixe de cativeiro.

Diversos tipos de mídia têm elegido o pacu de cativeiro como causa da rabdomiólise que ora ocorre em nossa região. É verdadeiro afirmar que existe mais onça criada em casa do que pacu em cativeiro no Amazonas. Não existe criação comercial de pacu no Estado, fato comprovado pelas estatísticas anuais de produção aquícola do Ibama. Tal cultivo é inviável, pois não daria para competir com o preço do pacu da natureza. Porém,

quando se fala da inexistência de tal produção, algumas pessoas retrucam dizendo que já ouviram falar da criação do pacu e do tambacu.

A explicação para tal fato é muito simples. Existe um peixe do Pantanal Mato-grossense amplamente criado em outras partes do Brasil, que também se chama pacu, cuja espécie é *Piaractus mesopotamicus*, porém, é um peixe de grande porte que alcança mais de 15kg; é outro peixe, totalmente diferente. Esse é o pacu que se cria em cativeiro. Nada a ver com o nosso pacu-manteiga cujo nome científico é *Mylossoma duriventre*. O cruzamento feito em laboratório do macho desse pacu do Pantanal com a fêmea do tambaqui resulta num peixe chamado de tambacu, também utilizado na piscicultura brasileira. Caso estes sejam comercializados nas feiras de Manaus, tanto o pacu do

Pantanal quanto tambacu, seriam confundidos com o tambaqui ou com a pirapitinga, nunca com o pacu regional.

A literatura médica descreve várias causas para a rabdomiólise: traumas, drogas, choques elétricos, exercícios

É verdadeiro afirmar que existe mais onça criada em casa do que pacu em cativeiro no Amazonas. Não existe criação comercial de pacu no Estado, fato comprovado pelas estatísticas do Ibama

físicos extremos, distúrbios hormonais, bactérias, algas cianofíceas, medicamentos e suas interações, picadas de animais peçonhentos e consumo de peixe. Nos poucos casos comprovadamente relacionados ao consumo de peixes a toxina palitoxina foi identificada como a causa. A palitoxina é

Não devemos mais comer pacu?
 2008 SP-S8593
 CPRA-21158-1

S
 8593

Veículo Jornal do Comercio		Data 19 e 20/10/08		Quadrante						
Página A-3 Antigos		Fonte Citada	<input type="checkbox"/> Dirigente	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td colspan="2">C</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>E</td> </tr> </table>	A	B	C		D	E
A	B									
C										
D	E									
		<input type="checkbox"/> Sem citação	<input type="checkbox"/> Chefe							
Composição gráfica		<input type="checkbox"/> 02 elementos gráficos	<input type="checkbox"/> 04 elementos	Presença do nome						
<input checked="" type="checkbox"/> Somente texto		<input type="checkbox"/> 03 elementos gráficos	<input type="checkbox"/> 05 ou mais elementos	<input type="checkbox"/> Capa						
Gênero		<input type="checkbox"/> Crônica	<input type="checkbox"/> Entrevista	<input type="checkbox"/> Citação						
<input checked="" type="checkbox"/> Artigo		<input type="checkbox"/> Editorial	<input type="checkbox"/> Carta ao Leitor	<input type="checkbox"/> Destaque no Texto						
		<input type="checkbox"/> Nota Informativa	<input type="checkbox"/> Nota Opinativa	<input type="checkbox"/> Manchete						
		<input type="checkbox"/> Reportagem	<input type="checkbox"/> Título	<input type="checkbox"/> Rodapé/Legenda						

uma das toxinas mais potentes conhecida, e é produzida por microorganismos que vivem no fundo dos corpos de água. Para se ter certeza sobre o que vem acontecendo é necessário fazer a estatística das pessoas que realmente apresentam a doença (rabdomiólise), por exames laboratoriais já bem definidos, o levantamento da anamnésia dos doentes e da origem das possíveis fontes.

Para identificar se a origem é o peixe, que agora todos sabem ser da natureza, é necessário coletar lotes de peixes e fazer análise laboratorial para identificar se há ou não palitoxina. Também deve-se verificar se existe sazonalidade na ocorrência da doença. A rabdomiólise acontece o ano todo? O pacu é consumido durante o ano todo, e ninguém nunca passou mal. Se os peixes forem os causadores da doença, por que só alguns peixes causam a doença e não todos? O pacu é o causador da doença?

Se for, a toxina nele é proveniente da água onde vive ou da má conservação e da falta

de higiene com o pescado? A doença teve seu pico agora na vazante de rios e lagos, será que em algum lago seco houve a proliferação de microorganismos que produziram palitoxina e intoxicaram apenas alguns peixes que lá estavam?

Ninguém sabe. Até agora tudo são conjecturas; muitas perguntas e nenhuma resposta. O que não se deve fazer é prejudicar a população e todo um setor produtivo com notícias totalmente desnorteadas, pouco fundamentadas. A população é prejudicada, sendo induzida a consumir apenas o peixe pescado ou comprado na feira, pois o peixe de cativeiro é visto como o "vilão". Os produtores de peixe também são prejudicados em suas vendas, pois as pessoas começam a relacionar o peixe de cativeiro, com doença e intoxicação.

Os autores são pesquisadores da Embrapa Amazônia Ocidental (Manaus-AM), com atuação na área de Aqüicultura.
