

QUESTÃO 102

O sashimi (filé de peixe cru) de baiacu é uma iguaria muito apreciada no Japão. Entretanto, sua ingestão pode causar a morte por parada respiratória, pois esse peixe contém uma potente neurotoxina termoestável, a tetrodotoxina, que é produzida e armazenada nas gônadas e vísceras.

Que ação poderia evitar essa intoxicação?

- A** Criar os peixes em cativeiro.
- B** Realizar a pesca com redes.
- C** Consumir peixes cozidos ou fritos.
- D** Preparar o peixe em condições adequadas de higiene.
- E** Manusear o peixe sem provocar o rompimento dos órgãos internos.

Assunto: Zoologia/peixes

A tetrodotoxina é termoestável de modo que cozinhar ou fritar o peixe pode não inativá-la. Essa toxina se concentra em órgãos específicos que, se não forem rompidos, não contaminarão os músculos do animal.

Item: E