

Instituições executoras

- ✓ Embrapa Tabuleiros Costeiros
- ✓ Embrapa Meio-Norte
- ✓ Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia
- ✓ Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro
- ✓ Instituto de Pesca de São Paulo
- ✓ Universidade Federal do Recôncavo Baiano
- ✓ Universidade Federal Rural de Pernambuco
- ✓ Universidade Federal de Santa Catarina
- ✓ Universidade Federal do Rio Grande
- ✓ Universidade Federal de Pernambuco
- ✓ Universidade de São Paulo
- ✓ Universidade Federal de Lavras
- ✓ Universidad de La Palta
- ✓ Universidad Politécnica de Valencia
- ✓ Virginia Tech

Equipe técnica

Fabiola H. S. Fogaça – Embrapa Meio-Norte
fabiolafogaca@cpamn.embrapa.br

Carlos Alberto da Silva – Embrapa Tabuleiros Costeiros
cadal@cpatc.embrapa.br

Apoio:

Ministério da
Pesca e Aquicultura

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Solicitação deste documento deve ser feita a:



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agropecuária do Meio-Norte
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Av. Duque de Caxias, 5650, Bairro Buenos Aires
Caixa Postal 01 - 64006-220 - Teresina, PI
Fone: (86) 3089-9100 Fax: (86) 3089-9130
www.cpamn.embrapa.br
sac@cpamn.embrapa.br

Desenvolvimento de tecnologias sustentáveis para a criação do Bijupirá no Brasil



REPIMAR

rede de piscicultura marinha

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA PISCICULTURA MARINHA NO BRASIL

A Rede de Pesquisa e Desenvolvimento em Piscicultura Marinha (REPIMAR) foi criada com o objetivo de gerar conhecimento e tecnologias para desenvolver a piscicultura marinha – bijupirá - no Brasil, além de reunir os melhores pesquisadores e técnicos brasileiros da área.

Desde 2009, a REPIMAR já aprovou diversos projetos ligados ao desenvolvimento de tecnologias para o cultivo do bijupirá *Rachycentron canadum*.

AÇÕES DESENVOLVIDAS

Avaliação de sistemas de cultivo “offshore”

Um cultivo de bijupirá em tanques-rede “offshore” (Foto 1) foi instalado a 8 km da costa de Recife pela UFRPE, com o objetivo de realizar pesquisas sobre esse sistema e capacitar pescadores artesanais no cultivo de peixes em gaiolas.



Foto 1 – Cultivo offshore em Recife.

Avaliação de ingredientes alternativos na elaboração de dietas para o bijupirá

Foi testada a substituição do óleo de peixe pelo óleo de soja e da farinha de peixe pela proteína de soja em rações para o bijupirá. A utilização de alimentos alternativos como a farinha de vísceras de aves (Foto 2) também está sendo estudada pela UFSC.



Foto 2 – Farinhas de vísceras de aves produzidas em SC.

Avaliação genética dos estoques de bijupirá silvestres e cultivados da Região Nordeste

Foram coletados animais capturados no litoral do Piauí e em cultivos em Pernambuco (Foto 3), com o objetivo de avaliar a diversidade genética dos peixes em cativeiro e em ambientes naturais.



Foto 3 – Exemplar silvestre capturado no litoral do Piauí (acima) e exemplar cultivado, capturado em Pernambuco.

Avaliação da qualidade da água no desempenho de juvenis de bijupirá

Foram desenvolvidos experimentos testando-se a salinidade e o pH no desempenho de juvenis (Foto 4) em sistemas de recirculação pela FURG, RS.



Foto 4. Juvenis de bijupirá.

Desenvolvimento de protocolos de avaliação sensorial para o bijupirá

Foi desenvolvido um protocolo do índice de qualidade para o bijupirá cultivado, com o objetivo de determinar os principais parâmetros de qualidade sensorial da espécie e o tempo de prateleira do produto fresco.



Foto 5. Bijupirá estocado em gelo.