

A aquicultura nacional busca um salto tecnológico que a coloque entre os grandes produtores mundiais de pescado. Os desafios tecnológicos são grandes, mas os fatores de produção são favoráveis para o setor. Abundância de recursos hídricos, diversidade de espécies nativas aptas para o consumo e facilidade da produção de insumos fazem da aquicultura uma oportunidade real para o setor produtivo.

Existem desafios que envolvem desde o melhoramento genético, a nutrição e a sanidade dos peixes até os relacionados com a agroindústria do pescado, mas os resultados do envolvimento dos aquicultores e dos fortes investimentos em pesquisa já começam a aparecer. Especificamente no setor industrial, onde duas oportunidades de melhoria podem ser exploradas para aumentar o sucesso e o consumo do pescado.

Uma delas é a padronização da matéria-prima. Qual é a faixa de cor, de maciez tolerada pelo consumidor? O que garante que ao comprar o pescado, em qualquer mês do ano, levaremos para casa produtos semelhantes entre

si, em relação a sua avaliação sensorial? Estas oportunidades estão muito relacionadas ao melhoramento genético e aos sistemas de produção no campo.

Entretanto, ter uma matéria prima de qualidade e lucrativa ao produtor resolve parte da questão, mas ainda é preciso conquistar novos mercados, expandir os existentes e concorrer em igualdade de condições com os da carne bovina e de frango.

É aí que entra o processamento tecnológico, atividade que permite à agregação de valor a produção, por meio da diversificação de produtos disponíveis e da inserção de aditivos que aumentem o valor nutricional, a vida-de-prateleira e a segurança do pescado. Essas tecnologias permitem a elaboração de derivados de maior praticidade e mais adaptados à realidade do dia-a-dia dos consumidores.

Entre as formas de processar o pescado estão: a salga, a cura (que altera de forma previsível cor e sabor da carne), a defumação, o enlatamento e a fermentação (como ocorre na anchovagem), todas realizadas com o mesmo objetivo: agregar valor.

A Embrapa Pantanal desenvolveu 5 produtos processados de pescado

proveniente de peixes nativos da região pantaneira: o quibe, o hambúrguer, o patê, o empanado tipo *nugget* e o filé defumado. Outros produtos estão nos planos da empresa para um futuro próximo.



Quibe de peixe

Laboratório de Carnes da Embrapa Pantanal

O laboratório de carnes da Embrapa Pantanal entrou em operação em 2008 e foi criado com o intuito de desenvolver produtos cárneos e avaliar o padrão dos atributos de qualidade de filés de pescado e de seus derivados, dar suporte a programas de melhoramento genético de espécies produtoras de carnes, com a expectativa de forte parceria com o setor produtivo e com institutos de pesquisa e universidades.

A ênfase principal são pesquisas voltadas para o Pantanal brasileiro, entretanto, através de parcerias onde todos ganham participa-se de projetos que não tem foco exclusivo no Pantanal.

O laboratório está preparado para realizar análises de atributos de qualidade da carne e seus derivados (maciez e cor), capacidade de retenção de água, pH, índice de desnaturação protéica, índice de fragmetnação miofibrilar e atividade de água.

Também pode realizar estudos de vida-de-prateleira, testes de oxidação lipídica, além de parte das análises físico-químicas e microbiológicas previstas em legislação. Em 2010, novos métodos serão implementados: a análise de fibras musculares, o teor de colágeno, o comprimento de sarcômero e a eletroforese de proteínas.



Vista parcial do Laboratório de Carnes

Realização:



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rua 21 de Setembro, 1880 - Caixa Postal 109
CEP 79320-900 Corumbá - MS
Fone 55 (67) 3234-5800 / 3234-5900 Fax 55 (67) 3234-5815
<http://www.cpap.embrapa.br>
E-mail: sac@cpap.embrapa.br

Ministério da
Pesca e Aquicultura

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Apoio:



Os contatos podem ser feitos pelo telefone 67 3234 5913 ou pelos e-mails sac@cpap.embrapa.br ou jorge@cpap.embrapa.br.

Diagramação e editoração eletrônica:

Rosilene Gutierrez

fotos:

Raquel Brunelli

Reynaldo Sidney Brandão Pereira

Tiragem: 1000 exemplares

Corumbá-MS

Abril, 2010

PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DO PESCADO: UMA ALTERNATIVA DE DIVERSIFICAÇÃO E CONQUISTA DE NOVOS MERCADOS PARA O SETOR AQUÍCOLA



Hambúrguer de peixe



Pantanal