

Por: Emiko Kawakami de Resende\*

O projeto Aquabrasil foi idealizado para promover um salto tecnológico na aquicultura brasileira através do melhoramento genético para produzir alevinos de qualidade e altamente produtivos e por meio do conhecimento das exigências nutricionais para o desenvolvimento de rações que atendam às exigências específicas de cada uma das espécies selecionadas.

O projeto também busca avanços através do desenvolvimento de sistemas de identificação e controle sanitários integrados, desenvolvendo e disseminando boas práticas de manejo para os diferentes sistemas de cultivo. A finalidade é produzir matéria-prima segura e passível de processamento agroindustrial e para o desenvolvimento de novos produtos práticos, seguros e com alto valor agregado com aproveitamento máximo do pescado reduzindo ao mínimo os resíduos provenientes da atividade.

As espécies selecionadas para esse salto tecnológico foram o camarão branco (*Litopenaeus vannamei*), a tilápia GIFT, o tambaqui (*Colossoma macropomum*) e a cachara (*Pseudoplatystoma reticulatum*). O projeto está se encerrando em setembro deste ano. A seguir relatamos alguns dos resultados obtidos.

No melhoramento genético, a tilápia GIFT (tilápia geneticamente melhorada para o cultivo), proveniente da Malásia, já se encontra em sua quinta geração de melhoramento e até a quarta geração (já testada), o ganho na taxa de crescimento foi de 28%, com redução no tempo de cultivo de 17 dias em sistemas de tanques-rede.

Foram formadas 62 famílias de tambaquis cuja primeira geração de melhoramento será produzida no período reprodutivo 2011/2012 e será disponibilizado nesse primeiro momento para os participantes privados do programa de melhoramento.

Já estão formadas 72 famílias para o melhoramento da cachara, cujos primeiros alevinos melhorados se espera que estejam disponíveis para o período reprodutivo 2013/2014. O programa de melhoramento do camarão branco, por uma série de questões logísticas, está se iniciando este ano, mas como o ciclo de vida desses animais é muito curto, espera-se a primeira linhagem melhorada para 2012.

No quesito nutrição, as rações existentes para o cultivo da tilápia estão razoavelmente ajustadas às necessidades nutricionais, de forma que ajustes finos deverão ser efetuados para melhorar a sua eficiência. Para o tambaqui, muitas informações já estão disponíveis para auxiliar as fábricas a produzirem rações mais eficientes para o seu cultivo. Para a cachara, os estudos estão se iniciando, pois no início do programa não havia cacharas disponíveis, apenas híbridos. No caso do camarão, devido ao tempo de cultivo da espécie, o que se está procurando na atualidade são ingredientes que substituam a farinha de peixe.



As boas práticas de manejo devem contemplar no momento, sobretudo, o uso de rações adequadas e manejo alimentar que sejam capazes de manter uma boa qualidade que evite o off flavor, aquele gosto de barro que faz muitas pessoas não consumirem peixe de cultivo. Esse off flavor é causado pela proliferação de certas algas no cultivo provenientes do excesso de nutrientes que se acumula na água caso não sejam utilizados ração de qualidade e manejo alimentar adequado.

Para orientações nesse sentido está em fase final o desenvolvimento do software denominado AQUISYS, no qual estarão alocadas todas as informações necessárias a um cultivo com boas práticas de manejo. No que tange aos aspectos sanitários, já foram identificados diversos parasitos no cultivo das espécies selecionadas. Também foram desenvolvidas metodologias padrões para coleta e processamento de peixes, água e tecidos para avaliação de doenças, além de um folder para produtores denominado “Como enviar peixes ao laboratório para diagnóstico de enfermidades” para assegurar que o material enviado seja adequado para o diagnóstico da enfermidade.

Quando se realiza o processamento do pescado, geralmente o peixe é eviscerado e retirado o filé para comercialização. Ocorre que o aproveitamento nessas condições é de apenas 30% e, na melhor das hipóteses, 35/40%. E o que se faz com o restante dos 60/70%? Esse é o grande desafio da indústria pesqueira nos dias de hoje.

Para que haja um maior aproveitamento, estão sendo desenvolvidos cortes especiais para cada uma das espécies, além do aproveitamento do restante da carne não utilizada da retirada do filé, através de despoldadoras que nos fornecem carne mecanicamente separada, que pode ser utilizada para a produção de vários outros produtos como kani-kani, kibes, patês, etc.

A pele pode ser curtida e se produz couro de peixe de qualidade que pode ser utilizada para produção de vários artigos como bolsas, cintos, capas de agenda, coletes, sapatos, etc, o que pode sustentar muitas associações de produtores artesanais.

Por último, mesmo as vísceras podem ser “siladas” e transformadas em matéria prima para rações ou fertilizantes. Enfim, para a tilápia tudo isso é realidade e o projeto encontra-se na fase de transferência dessas tecnologias para a iniciativa privada. No caso do camarão, a carapaça que normalmente é desprezada pode ser transformada em quitosana, com propriedades medicinais e ultimamente, através da nanotecnologia, em biofilmes que podem ser utilizadas para prolongamento da vida de prateleira de muitos produtos perecíveis.

É necessário esclarecer que o projeto é/foi executado por uma rede de parcerias entre unidades de pesquisa da Embrapa, universidades e institutos de pesquisa, órgãos estaduais de pesquisa agropecuária e, principalmente, a iniciativa privada (sem essa participação não teria sido possível avançar no melhoramento genético), com apoio do Ministério da Pesca e Aquicultura, sem o que o projeto não teria sido executado. Cremos que as parcerias foram cruciais para os resultados alcançados até a presente data.



---

Emiko Kawakami de Resende (emiko@cpap.embrapa.br), é bióloga, doutora em Ciências e pesquisadora da Embrapa Pantanal (www.cpap.embrapa.br), Corumbá, MS.

#### COMO CITAR ESTE ARTIGO

RESENDE, Emiko K. de. **Avanços já alcançados pelo projeto Aquabrazil**. Corumbá, MS: Embrapa Pantanal, 2011. 3p. ADM – Artigo de Divulgação na Mídia, n.151. Disponível em: <<http://www.cpap.embrapa.br/publicacoes/online/ADM151>>. Acesso em: 15 dez. 2011.