

# **Piscicultura ganha força no Sudoeste mineiro com frigorífico de peixe em Cássia**

*Unidade processa tilápia, espécie cultivada na região, e que tem aumento na demanda durante a Semana Santa* 16 de Abril de 2019 , 13:51  
Atualizado em 16 de Abril de 2019 , 14:54



Belo Horizonte (16/04/2019) - Agora na Semana Santa, quando o consumo de peixes aumenta, em função de uma tradição Católica, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais ([Emater-MG](#)) destaca a instalação de um frigorífico de peixes, no município de Cássia,

no Sudoeste mineiro. Batizado de Unidade de Beneficiamento de Peixes Fresco (UBP), o empreendimento é resultado de uma parceria entre a empresa, a prefeitura do município e Cooperativa dos Pescadores e Aquicultores do Médio Rio Grande (Coopamorg). A planta frigorífica tem capacidade de abate de 4.500 quilos de tilápia por dia. O projeto começou a ser idealizado há 15 anos e recebeu diversos recursos, entre eles, verbas estaduais e também de emendas parlamentares.

Ainda em fase experimental, a unidade reúne 35 piscicultores associados das cidades de Cássia, Passos, Ibiraci, Claraval e Delfinópolis e é o único frigorífico regional a ter o Certificado do Serviço de Inspeção Federal, o SIF. O selo permite a comercialização em outros estados e a exportação para outros países. “É importante que pescadores e piscicultores saibam que embora a unidade esteja localizada em Cássia, ela é regional. Isso significa que qualquer produtor, mesmo não sendo associado à cooperativa, pode ter o seu produto processado”, esclarece a extensionista da Emater-MG de Cássia, a engenheira agrônoma Franciele de Carvalho Andrade.

O gerente regional da Emater-MG de Passos e especialista em peixe, Frederico Ozanam, chama a atenção para o potencial de geração de renda e trabalho na região, onde predomina o cultivo de tilápia. “Existem em torno de 125 piscicultores nos 23 municípios da região de Passos. A região é beneficiada com grande volume de água doce, sendo Furnas 1.240 Km<sup>2</sup> e Peixoto 250 Km<sup>2</sup>. São represas importantes para serem trabalhadas como fontes alternativas de renda e emprego e é isso que acontece. Estamos fomentando a diversificação de atividades, além da fruticultura”, afirmou.

### **Merenda escolar**

De acordo com o especialista, embora a unidade não tenha alcançado o processamento diário ideal de tilápia, a expectativa é favorável. “Ainda não está sendo processado 500 quilos diários, devido ao fato da UBP ser recente e ainda faltar maior participação dos produtores. Acredito que logo vamos conseguir processar muito mais peixes, até pelo fato de a Vigilância Sanitária exigir inspeção dos produtos de piscicultores e pescadores”, disse.

Segundo Ozanam, a tilápia produzida pela UBP já faz parte do cardápio da merenda escolar de Cássia, mas para que outras prefeituras adotem também o pescado, será “necessário mostrar aos gestores públicos, os benefícios econômicos, nutricionais e sociais que este programa poderá trazer para todos”, enfatizou.

Para a Semana Santa, os produtores de Cássia trabalham com a expectativa de aumento de 20% no consumo de tilápia. O filé do peixe que, normalmente, sai em torno de R\$ 22 o quilo em outros períodos do ano, durante a Páscoa, chega a ser comercializado por até R\$ 32 o quilo. Mas, segundo o gerente Frederico Ozanam o mercado precisa ser visto no longo prazo e alerta: “A tilápia é um dos pescados mais baratos, mas tem bom retorno econômico. É um peixe resistente; adapta bem ao nosso manejo. Não à toa é um dos peixes mais cultivados não só no Brasil, mas no mundo. Por isso, orientamos os produtores a não pensar somente neste período. Temos de ter o mercado organizado durante todo o ano. Lógico que agora a demanda aumenta”, afirma.

### **Crescimento**

O Brasil produziu 722.560 toneladas de peixes de cultivo em 2018, com crescimento de 4,5% sobre as 691.700 toneladas do ano anterior. Os dados são do levantamento nacional da Associação Brasileira da Piscicultura (PEIXE BR), entidade de âmbito nacional que reúne empresas de todos os segmentos da cadeia produtiva, além de entidades de classe regionais.

O estudo apontou que o País produziu 400.280 toneladas de tilápia em 2018, com crescimento de 11,9% em relação ao ano anterior (357.639 t). Com esse desempenho, a espécie representa 55,4% da produção total de peixes de cultivo (era de 51,7% em 2017). O Brasil mantém a 4ª posição mundial de Tilápia, atrás China, Indonésia e Egito, à frente de Filipinas e Tailândia, que também têm expressiva participação no cenário global. A produção no país cresceu bem acima da oferta de peixes de cultivo como um todo, confirmando que a espécie se adapta perfeitamente bem a todos os estados.

Já Minas Gerais produziu 33.150 toneladas de peixes de cultivo em 2018, sendo que 90% desse total são de tilápia. Muitas delas criadas em tanques-rede. Segundo o Anuário Peixe BR-2019, esse resultado mineiro é 14,3% superior ao volume do ano anterior, o que confirma a pujança da piscicultura no Estado e a maior participação na produção da região do Triângulo Mineiro, que também tem várias formações de lagos de hidrelétricas a exemplo do Sudoeste de Minas. Esse crescimento levou à maior oferta do peixe no segundo semestre de 2018, com queda nos preços para o consumidor final.

## **Como escolher peixes**

O costume de consumir peixe na Quaresma e Semana Santa é inegável, assim como são reconhecidos os benefícios nutricionais do alimento. Entretanto, é preciso que o consumidor fique atento às condições do peixe. A nutricionista do Plantão Técnico da Emater-MG, Samira Tanure, dá algumas dicas para o consumidor sobre as características e aparência dos produtos, na hora de comprar.

### **Pescado fresco**

Os peixes frescos possuem pele firme, bem aderida, úmida e sem a presença de manchas; os olhos devem ser brilhantes e salientes; as escamas devem ser unidas entre si, brilhantes e fortemente aderidas à pele; as brânquias (guelras) devem possuir cor que vai do rosa ao vermelho intenso, ser brilhantes e sem viscosidade; odor característico e não repugnante; livre de contaminantes (como areia, pedaços de metais, plásticos, combustíveis, sabão e moscas).

### **Pescado seco**

O “pescado seco” é dessecado de forma apropriada sem adição de sais. O “pescado salgado seco” é dessecado inteiro e tratado com sal (cloreto de sódio). Ele deve estar armazenado em local limpo, protegido de poeira e insetos. É importante a ausência de mofo, ovos, ou larvas de moscas, manchas escuras ou avermelhadas, limosidade superficial, amolecimento e odor desagradável.

### **Produtos congelados**

Os produtos congelados devem ser conservados sempre a temperaturas inferiores a -18°C e resfriados abaixo de 0°C. No caso de produtos resfriados ou congelados, preste atenção se há poças de água no freezer e a presença de produtos molhados. Esses fatores podem indicar que o freezer foi desligado ou que teve a sua temperatura reduzida, o que pode comprometer a qualidade do produto, causando sua deterioração. Os peixes já fatiados e industrializados só devem ser adquiridos se estiverem carimbados com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

### **Pescado enlatado**

O pescado em conserva é armazenado em recipientes herméticos, podendo ser vendido nas seguintes categorias: “Ao natural” – é o pescado armazenado com salmoura fraca, adicionada ou não de temperos; “Em azeite ou em óleos comestíveis”: é o pescado armazenado em azeite de oliva ou outro óleo comestível, adicionado ou não de temperos.

### **Embalagens**

Os rótulos ou embalagens devem apresentar informações obrigatórias, como identificação da origem, prazo de validade, instruções para uso, quando necessário e o Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual ou Municipal.

Os produtores de pescado embalado devem ainda declarar a rotulagem nutricional obrigatória.

É importante observar a procedência, higienização dos instrumentos de trabalho do peixeiro e o local de manipulação dos pescados para garantir a escolha de um bom pescado.

Nesta época, o preço do pescado “fica salgado” e uma boa opção é prestigiar os piscicultores locais, nas feiras livres desde que o mesmo esteja refrigerado no gelo e ficar atento as características descritas anteriormente. Outra opção é adquirir o peixe no pesque e pague.

Quando chegar em casa, guarde os pescados imediatamente no freezer ou geladeira e não consuma após a data de validade. Na hora do preparo, uma dica importante é não descongelar os alimentos em temperatura ambiente, e sim na geladeira ou no micro-ondas, caso esteja com pressa.

[Enviar para impressão](#)