

BEIJUPIRÁ NEWS



Foi muito louvável a ação do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) de repassar recursos financeiros ao CNPq para que, mediante o Edital MCT/CNPq/CT-Agronegócio/MPA Nº 036/2009, na Chamada 2, fossem apresentados projetos para estimular a criação e a estruturação de uma Rede de Pesquisa e Tecnologia em Piscicultura Marinha, visando a viabilização da produção comercial de espécies piscícolas marinhas.

Nesse Edital, entre as espécies prioritárias estava o beijupirá que, aliás, já apresenta o início de uma produção experimental de alevinos e de engorda em gaiolas no mar no Estado de Pernambuco, onde existe uma empresa que obteve do Governo Federal uma concessão de 163 hectares. Deve-se ressaltar que essa empresa iniciou os trâmites para o licenciamento da área de cultivo em 05/05/2006 e obteve a concessão somente em 14/08/08. Outras iniciativas ainda em caráter experimental de produção de alevinos de beijupirá encontram-se no Rio Grande do Norte e na Bahia. Também, em diferentes Estados do Nordeste existem vários produtores fazendo experiências de engorda de beijupirá em viveiros escavados.

É chegada a hora para que a iniciativa privada e a Academia, coordenada pelo MPA, se unam em prol de um desenvolvimento da aquicultura com pilares sólidos de sustentabilidade.

É inconcebível que no Brasil com mais de 8.500 km de linha de costa não existam projetos de produção comercial de peixes marinhos, mesmo com o grande potencial do mercado interno representado por quase 200 milhões de habitantes. Para suprir as necessidades de consumo, no ano passado, o País importou 244 mil toneladas (US\$ 720 milhões) de produtos pesqueiros.

R. Madrid—Editor

Nesta edição:

Editorial

Produção mundial de beijupirá	1
Entrevista	2
O que o beijupirá tem?	3
Importação brasileira de salmão	3
Peixada cearense	4

PRODUÇÃO MUNDIAL DE BEIJUPIRÁ

A produção mundial de beijupirá foi de 40,34 mil toneladas em 2007, das quais 74% correspondem à produção aquícola e 26% à pesca. Em 1998, a aquicultura respondia com 14% da produção de beijupirá e a pesca com 86%.

No período analisado o aumento da produção mundial de beijupirá foi de 493%, em grande parte oriunda da aquicultura, como mostra o gráfico ao lado.

Na pesca, em 2007, o Paquistão e as Filipinas se destacaram como os maiores produtores, com 2,2 mil toneladas cada. O Brasil, nesse ano, capturou 635 toneladas.

Na aquicultura, em 2007, a China sobressaiu-se com 86,6% da produção aquícola, seguida de Taiwan com 13,4%. Destaca-se que antes de 2003, a produção de beijupirá na China era inexistente.

Outros dez países americanos

e oito asiáticos têm iniciado cultivos experimentais ou produção comercial, ainda incipiente.





Alberto Jorge Pinto Nunes LABOMAR/UFC

Pode falar um pouco sobre o recente projeto aprovado pelo CNPq/MPA sobre nutrição, sanidade e valor do beijupirá que o senhor coordena?

Primeiro escolhemos estudar o beijupirá por ser, neste momento, a espécie marinha com a maior possibilidade de alavancar a maricultura no Brasil. Alevinos da espécie já são produzidos em pelo menos três laboratórios no Nordeste, em escala próxima a comercial. Ensaios de engorda já são desenvolvidos há mais de um ano no País, tanto em tanques-rede como em viveiros. Fábricas de ração já disponibilizam alimentos balanceados para a espécie; e, os primeiros lotes de beijupirá cultivado já foram comercializados no eixo Rio-São Paulo com bons resultados. Contudo, ainda existem dúvidas e/ou ceticismo sobre o cultivo da espécie até que sua produção comercial se popularize no Nordeste. Assim, quando escolhemos as áreas de estudo para nossa pesquisa, fizemos o exercício de refletir sobre quais são os principais entraves para desenvolver o cultivo do beijupirá na região, e não simplesmente o que desejávamos estudar.

A iniciativa privada quer saber, por exemplo, se é possível cultivar o beijupirá em viveiros, se a espécie resiste a variações de salinidade da água típicas das regiões estuárias no Nordeste. Sabe-se muito pouco sobre o crescimento, a conversão alimentar e a sobrevivência do beijupirá quando cultivado nessas condições no Brasil. Por possuir um hábito alimentar carnívoro, existe também um certo temor que a espécie se desenvolva apenas com rações que contenham grandes quantidades de farinha de peixe, um insumo em sua maioria importado que agrega custos muito elevados à ração. Assim, vamos avaliar o desenvolvimento da espécie com rações elaboradas com ingredientes alternativos de menor custo monetário, disponíveis regionalmente. Sabe-se também muito

pouco sobre as doenças de maior ocorrência durante o cultivo, como diagnosticá-las e tratá-las. Existem também perguntas sobre a valoração econômica da espécie, formas de apresentação do produto, mercado disponível, rentabilidade do negócio. Queremos responder estas questões básicas durante a execução de nossa pesquisa que concentrará esforços nas áreas de nutrição e engorda, sanidade e biossegurança, beneficiamento, mercado e valor agregado.

Quais serão as instituições participantes e sua responsabilidade?

São três as instituições envolvidas na sub-rede: 1) a Universidade Federal do Ceará - UFC através de três projetos de pesquisa do Labomar - Instituto de Ciências do Mar coordenados pelo Dr. Raul Madrid (viabilidade técnico-econômica e mercado), pela Dra. Tereza Cristina Gesteira (sanidade e biossegurança) e um sob minha coordenação (nutrição), com apoio do Dr. Marcelo Vinicius do Carmo e Sá; 2) a Universidade Federal do Semi-Árido (UFERSA) onde serão executados dois sub-projetos, um sob a coordenação da Dra. Celicina M. S. Borges Azevedo (nutrição e engorda) e outro coordenado pelo Dr. Alex Augusto Gonçalves (abate, processamento e agregação de valor); 3) a Universidade de São Paulo (USP) com a participação do Dr. Daniel Lemos do Instituto Oceanográfico (IO-USP) que executará um projeto pioneiro sobre metodologias de análises de ingredientes protéicos para o beijupirá. Na função de coordenador tenho a responsabilidade de estimular a colaboração entre as áreas temáticas, intensificando a coordenação interna e promovendo a integração institucional e disciplinar durante toda execução das pesquisas. Teremos também reuniões semestrais (presenciais ou teleconferências), para avaliar o progresso

ENTREVISTA

dos projetos de pesquisa, diagnosticando os problemas, compartilhando as informações, avaliando o desempenho e implantando ações corretivas e programadas, quando se fizerem necessárias. Dentro das minhas atribuições estão também às competências legais definidas no Edital MCT/CNPq/CT-Agronegócio/MPA N° 036/2009, dentre elas a prestação de contas financeiras e a consolidação do relatório técnico final referente à Sub-Rede em questão.

Quais são os recursos envolvidos e o tempo de execução do projeto?

Foi aprovado um valor total de R\$ 959.508,92, sendo 41% para custeio, 26% para capital e 34% em bolsas. Temos a expectativa de formar pessoal qualificado para atuar neste novo segmento de negócios da aquicultura nacional, com a concessão de 17 bolsas de Fomento Tecnológico e Extensão Inovadora. Todo o projeto terá que ser executado dentro de um período máximo de três anos.

Qual será o alcance do projeto para a maricultura nordestina?

Esperamos responder perguntas de interesse do setor produtivo e que possam de fato contribuir para o desenvolvimento da piscicultura marinha no País. Temos excelentes profissionais envolvidos com as pesquisas e sabemos que todos terão a preocupação de refletir durante a execução dos projetos sobre a aplicabilidade dos resultados e as respostas que trarão para a indústria no Brasil. Ganhamos um passe para aprender sobre uma espécie que terá a mesma, ou, maior importância, que a tilápia e o camarão marinho cultivado tem hoje no mercado doméstico de pescados. Assim embarcamos na linha de frente de pesquisas em aquicultura. Teremos o dever de compartilhar os dados com a indústria da forma mais assimilável possível para que possa de fato trazer a repercussão positiva esperada para um aumento da oferta de pescados no Brasil.

O QUE O BEIJUPIRA TEM? *



Santiago Caro
INFOPESCA

Encontrar uma espécie ideal para o cultivo é o que se busca sempre na aquicultura. A tilápia satisfazia muito este ideal: espécie resistente, prolífica, econômica e apetitosa. Porém, quando esse ideal parecia ter sido alcançado, surgiu outra espécie que parece não só compartilha essas características, mas também a superava. O texto que segue é uma revisão bibliográfica que objetiva aproximar-nos ao que parece ser uma grande protagonista do futuro.

O beijupirá (*Rachycentron*

canadum) é uma espécie cosmopolita, pelágica, que prefere águas tropicais e sub-tropicais. Tem hábito solitário, raramente forma cardumes. Seu corpo é alongado em forma de torpedão. A cabeça é grande e comprida. Tem coloração marrom-acinzentada no dorso, prateada nas laterais e amarelada no ventre. Outro diferencial que afeta seu manejo no cultivo é a ausência de bexiga natatória. Os adultos silvestres atingem uma média de 23 kg, e comprimento variando entre 50 e 120 cm. Os machos ficam maduros aos dois anos de idade e as fêmeas aos três anos. É um peixe muito voraz e decididamente carnívoro.

Cresce muito rápido. Os cientistas asseguram que seu crescimento é duas vezes

maior que o salmão. Pode alcançar de 6 a 8 kg em um ano, se as condições forem favoráveis. A carne tem uma textura firme e excelente sabor. Além disso, o beijupirá tem facilidade de desovar e alta fecundidade. Os ovos são grandes (1,4 mm). Apresenta boa sobrevivência na fase larval e de alevinos. É um peixe não agressivo e de alta conversão alimentar (entre 1,5:1 a 1,8:1). Tolerância amplas faixas de temperatura (17°C a 32,2°C), embora, para o cultivo, a temperatura deve ser mantida entre 23°C e 30°C. Quanto à salinidade, também suporta variações entre 22,5‰ e 44,5‰. As características organolépticas permitem variadas formas de preparação. A textura firme e a suavidade de seu paladar são méritos que justificam seu uso na gastronomia japonesa de sushis e sashimis.

“Os cientistas asseguram que o seu crescimento é duas vezes maior que o salmão”.

“Sua textura firme e a suavidade de seu paladar são méritos que justificam seu uso na gastronomia japonesa de sushis e sashimis”.

* Artigo modificado da Revista INFOPESCA Internacional Nº 27

IMPORTAÇÃO BRASILEIRA DE SALMÃO

O autor da matéria acima, Santiago Caro, mencionava que o beijupirá, em termos de produção, será futuramente o salmão de águas tropicais.

O gráfico ao lado mostra que em 2009, o Brasil importou o equivalente a US\$ 161 milhões que correspondem a 37 mil toneladas de salmão.

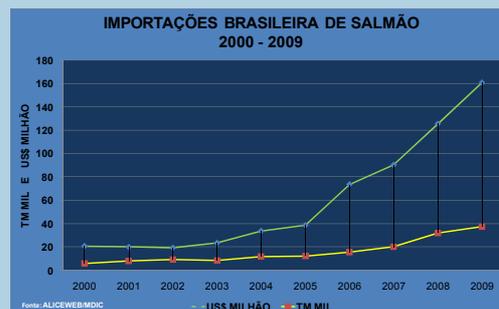
No período analisado, o valor das importações de salmão aumentaram em 670% e o volume em 507%.

Destaca-se o aumento do preço unitário a partir de 2006.

Das 37 mil toneladas importadas em 2009, 64% correspondem a salmão fresco e os outros 36% a salmão congelado. A importação de salmão defumado foi incipiente, não chega a 0,2%.

Esses valores demonstram que o maior valor agregado que se dá ao salmão chileno, não é uma sofisticação na elaboração de produtos, mas sim uma logística de oferecer um produto fresco de ótima qualidade nos diferentes Estados brasileiros.

O futuro aumento das importações brasileiras de salmão poderia ser compartilhado com a produção nacional do beijupirá.



PEIXADA CEARENSE



Chef Bernard Twardy é um conhecidíssimo profissional da gastronomia cearense e internacional e um apreciador da textura do beijupirá. Quando ele consegue esse peixe fresco não perde a oportunidade de fazer um *ceviche* ou salada marinada em cocção à frio com limão taiti. O beijupirá fica muito gostoso depois de rigorosamente filetado, removendo parte da carne mais escura próxima às espinhas. Também pode ser preparado na chapa, grelhado ou cozido, porém tem que ser de forma vagarosa para não ressecá-lo. A cor da carne, para os mais leigos, possivelmente não é muito atraente se comparada com a de outras espécies nobres de carne mais branca. O *Chef* acredita que um abate adequado permitiria a obtenção de uma carne de cor mais clara. Ele acha ainda que uma produção proveniente de cultivo levaria o consumo a um patamar inimaginável.



Ingredientes

2 kg de filé de beijupirá;
 4 pimentas de cheiro, uma bem picada e as outras inteiras;
 1 limão para temperar;
 Sal a gosto;
 Azeite de oliva;
 8 cebolas brancas miúdas, inteiras, deixando o talo inteiro;
 1 pimentão verde, grande, sem sementes, cortado em cubos de cerca de 3 x 3 cm;
 1 pimentão vermelho, grande, sem sementes, cortado em cubos do mesmo tamanho do pimentão verde;
 1 pimentão amarelo, grande, sem sementes, cortado em cubos de aproximadamente 3 x 3 cm;
 1 colher de sopa de especiaria colorífico;
 750 ml de leite de coco fresco;
 3 batatas inglesas grandes cortadas em rodelas de 1 cm de espessura;
 6 ovos cozidos;

3 cenouras cortadas formato de bico de gaita de 3 cm de espessura, levemente pré-cozidas em água temperada com sal e açúcar;

3 fatias da cabeça de repolho branco com 3 cm de largura;

1 xícara de coentro picado grosso;

1 xícara de cebolinha bem picada;

06 tomates-cajá maduros e firmes cortados em gomos.

Preparo

Corte o filé de peixe em pedaços de 125 g. Lave bem o filé e esfregue-o com o suco de limão e pimenta de cheiro picada. Tempere com sal. Deixe marinar por 30 minutos.

Em uma panela larga de fundo grosso, despeje o azeite e refogue as cebolas no fogo alto. Acrescente os pimentões, a pimenta de cheiro inteira e o colorífico. Deixe suar.

Acrescente o leite de coco e duas xícaras de água. Verifique o ponto de sal.

Acrescente as batatas e deite os pedaços de filés no caldo de cozimento. Cozinhe, *v a g a r o s a m e n t e*, até que o peixe esteja macio, porém firme, o que deve acontecer em 8 a 10 minutos.

Quando o peixe estiver quase cozido, acrescente ovos, cenouras, tomates, repolho e um bom traço de azeite. Leve ao fogo, suavemente, por 5 minutos. Acrescente o coentro e a cebolinha.

Sirva acompanhado de pirão e arroz branco.

O pirão é preparado com o caldo do peixe. Leve à ebulição, dentro de uma panela de fundo largo, 3 xícaras do caldo da peixada, integre com um mexedor de arame, a farinha de mandioca bem peneirada *, mexendo com vigor, sem deixar formar pelotas. Quando espesso e cremoso, verifique o sal e sirva imediatamente.

Quanto mais peneirada e fina a farinha, mais levemente e cremoso o pirão. Quem gosta do pirão mais rústico dispensa a peneira.

Jesualdo Pereira Farias
Reitor da UFC

Manuel Antônio de Andrade Furtado Neto
Diretor do LABOMAR/UFC

Alberto Jorge Pinto Nunes
Coordenador Geral Projeto Beijupirá/CNPq

Raúl Mario Malvino Madrid
Coordenador Sub-projeto economia e mercado
raulmalvino@yahoo.com.br

Revisão: Francisco de Assis Pereira da Costa (IBAMA-CE/NAVE-LABOMAR)

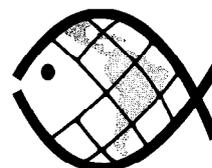
REALIZAÇÃO



FINANCIAMENTO



APOIO



INFOPECA

