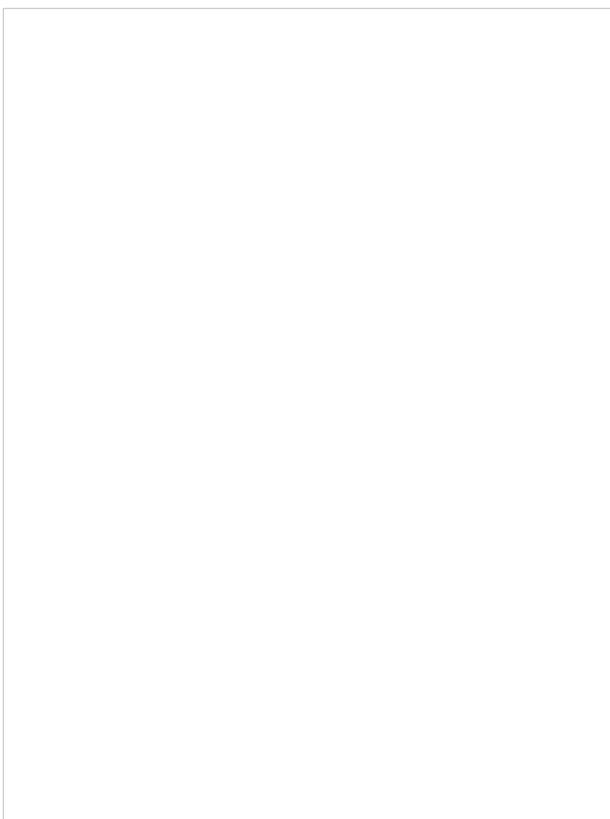


# Piscicultura ganha força no Sudoeste mineiro

Ter 16 abril

Neste período de Semana Santa, quando o consumo de pescados 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 4,5 mil quilos de tilápia por dia. O projeto começou a ser idealizado há 15 anos e recebeu diversos recursos, entre eles, verbas estaduais e de emendas parlamentares.

Ainda em fase



*Tanque de criação de tilápias (Crédito: Arquivo/Emater)*

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.

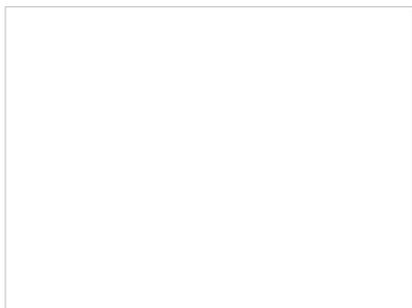
“É importante que pescadores e piscicultores saibam que, embora a unidade esteja localizada em Cássia, ela é regional. Isso significa que qualquer produtor, mesmo não sendo associado à cooperativa, pode ter o seu produto processado”, esclarece a extensionista da Emater-MG de Cássia, a engenheira agrônoma 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, tendo Furnas 1.240 quilômetros quadrados e Peixoto 250 quilômetros quadrados. 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.



*A tilápia tem bom retorno econômico, mesmo sendo um dos pescados mais baratos*

*(Crédito: Arquivo/Emater)*

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. 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 que 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”, afirma.

## **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 dicas para o consumidor, 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  $-18^{\circ}\text{C}$  e resfriados abaixo de  $0^{\circ}\text{C}$ . 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. 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.

Quando chegar em casa, deve-se guardar os pescados imediatamente no freezer ou geladeira e não consumi-los 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.