



Cada brasileiro consome, anualmente, em média, 35 quilos de carne bovina, 44 quilos de frango e apenas 6 quilos de pescado. São Paulo é o Estado onde o consumo é menor em todo o País: meio quilo por habitante. Projeto do curso de Ciências dos Alimentos, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), em análise para aprovação no Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), visa a incentivar o consumo de peixes. Neste sábado (6), acontece na Praça José Bonifácio, a IV Feira de Ciências dos Alimentos.

# De olho no peixe

Incentivar o consumo de pescados em todo o Brasil é o objetivo da pesquisa a ser desenvolvida pelo curso de Ciências dos Alimentos, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP). O projeto "Sustentabilidade da Comercialização e Industrialização de Pescados Brasileiros - Triápias e Espécies Nativas", sugerido pela Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca (Seap), visa à remediação dos pontos críticos e sugestões para inovação tecnológica da piscicultura. O Seap, órgão federal, pretende reverter o quadro atual de consumo de pescados no País.

Segundo a pesquisadora Marília Oetterer, chefe do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq, o brasileiro consome, anualmente, 35 quilos de carne bovina, 44 quilos de frango e apenas 6 quilos de pescado. "O Estado que mais consome é o Amazonas, com 16 quilos por ano, e o que menos consome é São Paulo, com apenas meio quilo anualmente por habitante", observa.

Segundo Marília, o baixo consumo de pescado está relacionado ao preço alto, em consequência de haver poucos produtores, se comparado à produção bovina, e ao rompimento de um hábito cultural. "Os colonizadores portugueses comiam muito peixe,

mas o hábito foi rompido com o passar do tempo", afirma.

O projeto, que aguarda aprovação do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), para iniciar atividades, contará com trabalho de outros sete docentes da Esalq, 35 alunos de iniciação científica, mestrandos e doutorandos. "O projeto deve ser analisado até dezembro. Dependemos da aprovação para a liberação de recursos", diz Marília.

Se aprovado, o projeto orçado em R\$ 50 mil poderá contar com recursos do Ministério de Ciências e Tecnologia ou do CNPq. A verba será destinada às atividades que serão desenvolvidas com produtores de peixes em São Paulo, Mato Grosso do Sul, Alagoas e Manaus.

Serão feitos levantamento de consumo e análise das águas em que os peixes são criados para abastecimento de consumo, além de ser introduzida nessas locais a tecnologia em abate, armazenagem e embalagem. "Os trabalhos estão previstos para o início de 2008. Vamos ficar uma semana em cada lugar", enfatiza Marília.

A pesquisadora lembra que o pescado é o produto que mais se deteriora, porém é um dos mais nutritivos. E a falta de investimentos e a ausência de cuidados

básicos de higiene são fatores contribuintes para a deterioração do produto. "Por lei, é proibido levar o peixe vivo até o local da venda. O procedimento correto exige que seja abatido e congelado, para que não haja contaminação ou proliferação de bactérias", explica.

De acordo com a pesquisadora, a falta de planejamento da atividade da pesca é um empecilho para o crescimento da produção. Não há dados sobre a produção de pescado na região de Piracicaba, mas Marília adianta que os pescadores de Tanguá, tido como o minipantanal, poderão participar do projeto. "Não temos grandes fazendas de pesca e sim, alguns criadores que resolvem fazer produção em espelhos d'água sem planejamento", avalia.

## Feira

Os consumidores piracabanos poderão obter informações sobre armazenamento, aquisição, cuidados de higiene corretos e necessários com ovos, peixes, carnes, pescados, laticínios, produtos orgânicos, transgênicos e industrializados, nas barracas da IV Feira de Ciências dos Alimentos, neste sábado (6), das 9 às 16 horas, na praça José Bonifácio. O evento, destaca Larissa Cattelli Rocha, 23, aluna do 2º ano do curso e diretora de promoção social do Centro Acadêmico de Ciências dos Alimentos (Cacal),



Alunos, Larissa e Rodrigo, e a pesquisadora, Marília Oetterer, da Esalq/USP

é organizado pelo órgão e tem a participação de 32 alunos do 1º ao 4º da faculdade.

O objetivo da Feira, ressalta, é integrar os alunos do curso com a comunidade, esclarecendo dúvidas sobre higienização adequada, procedimentos de fabricação e compra de produtos. Serão quatro barracas para apresentação dos temas higiene dos alimentos, alimentos funcionais, aquisição de alimentos e alimentos industrializados. "Neste ano, os alimentos escolhidos para apresentação são: brócolis, yakult (leite fermentado), aveia, laranja e limão", diz Rodrigo Souza Bussa, 22, alu-

no do 3º ano do curso, é do grupo da barraca de alimentos industrializados. Nessa barraca, adianta o estudante, os interessados poderão saber sobre gorduras - produzida por hidrogenação natural ou industrial, enlatados, alimentos enriquecidos, diet e light, orgânicos e embalagens. "Vamos mostrar que o alimento industrializado não é o grande vilão, quando o consumidor sabe escolher adequadamente, falar da importância dos aditivos, que impedem o crescimento de microorganismo, da importância das embalagens recicláveis, como pets e caixas longa vida", enumera.