



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Dourados Agora

Data: 13/03/2015

Caderno/Link: <http://www.douradosagora.com.br/tecnologia/pesquisa-racionaliza-uso-da-agua-em-entrepotos-de-pescado>

Assunto: Pesquisa racionaliza uso da água em entrepostos de pescado

Pesquisa racionaliza uso da água em entrepostos de pescado

Imprimir Jefferson Christofolletti

Entrepotos de processamento de pescado nos estados do Rio de Janeiro, Santa Catarina, São Paulo e Tocantins instalaram hidrômetros ultrassônicos em suas linhas de produção.

A medida visa a estabelecer a quantidade ideal de água que cada espécie de peixe e cada método de processamento demanda.

O trabalho está a cargo do corpo de especialistas que atuam no projeto de pesquisa "Gerenciamento hídrico aplicado a entrepostos de pescado", coordenado pela Embrapa e executado em parceria com outras instituições de pesquisa e empresas de processamento do pescado.

Foram escolhidas as sete espécies de peixe com maior volume de processamento e relevância para a economia, a partir de dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que acompanha a produção industrial de pescado por meio de seu Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Da região Norte, foram escolhidos o tambaqui (*Colossoma macropomum*) e o pintado (*Pseudoplatystoma* sp).

Do Sudeste, a tilápia (*Oreochromis niloticus*), peixe mais produzido nas pisciculturas de água doce brasileiras e, entre as espécies marinhas, participam o salmão (*Salmo salar*) e o dourado (*Coryphaena hippurus*). E da região Sul, são analisados o processamento da sardinha (*Sardinella brasiliensis* e similares) e do atum (*Thunnus* sp).

"Para cada uma delas, levantaremos a quantidade mínima de água necessária para o processamento", anuncia a engenheira de Alimentos da Embrapa Pesca e Aquicultura (TO), Danielle de Bem Luiz, coordenadora do projeto de pesquisa.

A especialista ressalta que esses números não são conhecidos, pois a maioria dos entrepostos não costuma medir o consumo hídrico nas etapas do processo. A otimização do recurso, no entanto, pode resultar em uma economia considerável para a empresa.

O custo da água para a indústria não está somente na água que entra, mas principalmente naquela que sai do processo. Cada gota usada na produção deve ser posteriormente tratada antes de ser lançada no sistema de esgoto.

"O volume usado na limpeza e filetagem dos peixes, por exemplo, está diretamente ligado à quantidade de efluentes produzidos, que deverão ser tratado depois, por isso, racionalizar o uso da água impacta de maneira considerável no orçamento da empresa", coloca o médico veterinário, Leandro Kanamaru, pesquisador da Embrapa que também participa do projeto.

O volume de água gasto na indústria de pescado varia não somente com a espécie, mas também com o método de processamento adotado.

"As plantas das empresas que produzem filés de peixe frescos ou congelados é bem diferente daquelas que atuam no mercado de filés em conserva, por exemplo, o que reflete também na quantidade de água utilizada", esclarece Kanamaru.

Além de determinar quantidades mínimas de água demandadas por espécie, quilo produzido e etapa de produção para cada tipo de indústria, o projeto ainda deve recomendar boas práticas como a manutenção preventiva de equipamentos que utilizam água, indicação de alternativas de processos que utilizem menos água e garantam a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como apontar possibilidades de tratamento e reuso de efluentes, como o aproveitamento da água de degelo de câmaras frias, por exemplo.

O projeto tem financiamento do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) e Fundo setorial CTHidro via Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) por meio do Fundo setorial CTHidro. Participam pesquisadores da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo (Esalq-USP), Faculdade de Medicina Veterinária de Araçatuba da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (Unesp), Universidade Federal Fluminense (UFF), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Universidade Federal do Tocantins (UFT) e de quatro Unidades da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Agroindústria de Alimentos, Embrapa Meio Norte, Embrapa Agropecuária Oeste e Embrapa Pesca e Aquicultura

Publicado da revista XXI Ciência para a vida