



Rastreabilidade do pescado

O mercado global está cada vez mais bem informado e exigente no que tange à qualidade dos alimentos e aos impactos ambientais relacionados à sua produção. A segurança é uma das características mais importantes para determinar a escolha do alimento. Nos dias de hoje, os consumidores demonstram interesse por informações relativas à área na qual a matéria-prima é obtida, às condições de cultivo e aos programas de qualidade utilizados durante a produção e o processamento.

Para obter esses dados de forma fidedigna, o poder público vem se organizando e adaptando a legislação a fim de implantar a rastreabilidade, sistema que possibilita a localização do alimento em todos os elos da produção, da matéria-prima ao varejo, provendo informação quanto à natureza, origem e qualidade do produto. O princípio é viabilizar a comunicação entre os elos da cadeia produtiva e gerar um alimento monitorado, no qual o consumidor pode confiar.

Vários segmentos têm seus produtos rastreados em operações internas, como, por exemplo, empresas automobilísticas e de equipamentos eletrônicos, cujos produtos são etiquetados, recebem um número de série e são rastreados, permitindo que os diversos elos desta cadeia produtiva sejam identificados individualmente. Entretanto, a introdução da rastreabilidade no setor de produtos alimentícios é um conceito novo, que vem ganhando força, particularmente na comunidade européia.

Implementar um sistema de rastreabilidade requer o desenvolvimento de padrões que produzam dados objetivos para serem compilados e disseminados, visando melhorar a integração da informação vertical da cadeia produtiva. Buscando obter esses modelos e compreender essa nova realidade no âmbito do pescado, a pesquisadora Juliana Antunes Galvão, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), desenvolveu sua tese de doutorado “Rastreabilidade da cadeia produtiva do pescado: avaliação de parâmetros ambientais e sua influência na qualidade da matéria-prima destinada à indústria”.

Orientada pela professora Marília Oetterer do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), a pesquisa foi defendida no programa de pós-graduação do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA/USP). Para desenvolver um sistema de rastreabilidade passível de ser aplicado à cadeia produtiva do pescado brasileiro, o estudo se iniciou com a captura do cod fish da Islândia, país onde a pesquisadora realizou pesquisas como bolsista da ONU.

Segundo Juliana Galvão, na pesca extrativa, o desafio é monitorar os fatores que possam interferir na qualidade do produto final e conhecer as áreas de pesca, extraíndo delas um produto de melhor qualidade e maior rendimento para o setor. A pesquisadora afirma que, no caso da aquicultura, a busca pela produção sustentável, mantendo o equilíbrio entre a água e o pescado é essencial. “Se a água apresentar-se em condições inadequadas, além de prejudicar o crescimento, reprodução, saúde e sobrevivência do pescado, irá interferir também na qualidade e segurança do pescado como alimento”, explica.

Quanto aos resultados obtidos, com os estudos feitos no Brasil com a tilápia, a autora concluiu que, em ambientes eutrofizados, onde há presença excessiva de nutrientes, pode haver ocorrências de cianotoxinas na água e no pescado, bem como a produção de substâncias que causam gosto e odor de barro, denominados off flavor, que prejudicam as características organolépticas do pescado. Pontuar e estudar fatores ambientais e de manejo que levam à ocorrência de espécies de cianobactérias é necessário para garantir o desenvolvimento social, ambiental, econômico e sustentável do setor pesqueiro”, avalia.

O setor pesqueiro no Brasil -O Brasil desponta como um importante produtor de pescado cultivado. A atividade possui índices de crescimento jamais observados na produção de outros recursos alimentícios de origem animal no país. Segundo Juliana Galvão, o setor tem potencial para aumentar a produção e a qualidade do pescado nacional. Para tanto é essencial a implantação de sistemas adequados e eficientes de controle de qualidade. “O desenvolvimento de um modelo de rastreabilidade informatizado no setor terá, dentro de poucos anos, elevada importância comercial. Por ser um processo ágil e seguro, agregará valor à cadeia produtiva do pescado. O produtor precisa acompanhar essa tendência, principalmente devido à importância deste mercado para a sociedade”, explica.

A pesquisadora afirma que a oferta de pescado com qualidade deverá colaborar para o melhor atendimento ao mercado interno e externo. Conseqüentemente, haverá o aumento da competitividade do pescado brasileiro a ser exportado e do consumo no mercado interno. “Outra contribuição será a melhoria da qualidade de vida dos consumidores, visto que o produto tem alto valor nutricional e será muito bem vindo como fonte proteica”, conclui Juliana Galvão. |Ana Carolina Miotto.