



## Pesquisa estuda cadeia de pescado



Estudo teve início com captura do cod fish da Islândia, país onde a pesquisadora realizou pesquisas como bolsista

**Foto: Divulgação** - No Brasil, autora realizou estudo com tilápias

Implementar um sistema de rastreabilidade da cadeia de produção de um item requer desenvolvimento de padrões que produzam dados objetivos para serem compilados e disseminados. 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 (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.

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, extraindo 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.