Antonio Carlos Simões, Centro de Comunicação do Instituto de Pesca, www.pesca.sp.gov.br, 17 de abril de 2013   
  
  
  
DOIS IMPORTANTES estudos acabam de ser concluídos por pesquisadoras da Unidade Laboratorial em Tecnologia do Pescado, do Centro do Pescado Marinho, sediado em Santos (SP), do Instituto de Pesca. Um deles, objeto da dissertação de Mestrado da pesquisadora Thaís Moron Machado, thaismoron@pesca.sp.gov.br, financiado pelo CNPq, demonstrou que a utilização de ovas de truta arco-íris (Oncorhynchus mykiss) para a produção de sucedâneo de caviar representa uma alternativa viável.   
  
O outro estudo, objeto do Doutorado da pesquisadora Érika Fabiane Furlan, effurlan@pesca.sp.gov.br, financiado pela FAPESP, objetivou caracterizar a qualidade do camarão-sete-barbas (Xiphopenaeus kroyeri) desembarcado na região Metropolitana da Baixada Santista, visando à segurança alimentar e à sustentabilidade da cadeia produtiva e também ao desenvolvimento de um protocolo para análise sensorial a partir do método do Índice de Qualidade. Embora já amplamente utilizado na Europa, no Brasil este método tem sido pouco aplicado, sendo o camarão-sete-barbas apenas a terceira espécie estudada nesse sentido.   
  
Garantia da Qualidade do Camarão   
  
Durante a sua pesquisa, Érika Furlan desenvolveu várias análises físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais em camarões provenientes de 20 desembarques na região de estudo. Ela explica que a análise global dos parâmetros de qualidade mostrou que os camarões se apresentavam em desacordo com os limites propostos pelo “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento”, embora atendessem aos padrões microbiológicos do Ministério da Saúde e, em alguns casos, tenham sido qualificados sensorialmente como “muito bons”.   
  
O estudo com o camarão-sete-barbas chamou a atenção para a necessidade de melhorias nas práticas a bordo das embarcações pesqueiras, uma vez que X. kroyeri é uma espécie altamente perecível, precisando ser prontamente resfriada, ainda no mar, e desembarcada tão breve quanto possível para garantir o seu melhor rendimento e qualidade. Essa pesquisa recomenda ainda a utilização de dispositivos para o controle da temperatura desse produto pesqueiro durante todas as etapas da pós-pesca: manipulação, transporte e comercialização. Além do uso de baixas temperaturas, a restrita vida útil do camarão-sete-barbas exige o emprego de tecnologias para a preservação da qualidade, revela a pesquisadora.   
  
Por ocuparem o quarto lugar em volume de captura no mundo e pelo bom valor comercial, esses crustáceos são relevantes no montante financeiro gerado pela atividade pesqueira; assim, um padrão mínimo de qualidade é requisito para a permanência no mercado, havendo para isso especificações previamente estabelecidas, tanto pelas autoridades sanitárias brasileiras como pelos países para os quais esse tipo de pescado é exportado.   
  
Sucedâneo de Caviar com Ovas de Truta   
  
Thaís Moron desenvolveu a pesquisa em parceria com a Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento de Campos do Jordão do Polo Regional Vale do Paraíba (vinculado à APTA – Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, à qual também se vincula o Instituto de Pesca) e com o Centro de Laboratório Regional de Santos do Instituto Adolfo Lutz. Conta a pesquisadora que o seu projeto resultou em (1) “pacote tecnológico” envolvendo o desenvolvimento do processo e do produto “sucedâneo de caviar” a partir de ovas de truta arco-íris, e, de forma inédita, (2) avaliação da viabilidade econômica para a obtenção desse novo produto. De acordo com Thaís, a importância da pesquisa residiu no fato de que o caviar tradicional, produzido a partir de ovas do esturjão, é considerado uma iguaria gastronômica; porém, em razão da sobrepesca, esta espécie de peixe corre extremo risco de extinção, o que tem levado à diminuição da oferta de caviar e ao consequente aumento de seu preço.   
  
Assim, segundo Thaís Moron, além de favorecer a responsabilidade ambiental relativamente à preservação do esturjão, a utilização de ovas de truta arco-íris para a confecção de sucedâneo de caviar representa uma alternativa viável, em termos de palatabilidade e econômicos, para o caviar tradicional, pois resulta em produto diferenciado, de alto valor agregado, mas num nível que favorece o consumo desse tipo de iguaria em razão do preço bem mais acessível. Segundo diversos chefs de estabelecimentos de Campos do Jordão, entrevistados no transcorrer da pesquisa, o produto acabado pode se constituir num diferencial gastronômico no enriquecimento de diferentes pratos.   
  
A simulação da produção comercial do sucedâneo em estrutura pré-existente demonstrou a viabilidade econômica do investimento, com rentabilidade altamente satisfatória a curtíssimo prazo. Com a expansão de restaurantes e fast-foods de culinária japonesa, principalmente no eixo Rio – São Paulo, o panorama provável é de grande mercado, passível de ser explorado além dos limites das estâncias balneárias serranas do Brasil, onde se cultiva a truta arco-íris.   
  
O Instituto de Pesca vincula-se à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.   
  
  
  
Revisão do texto: Márcia Navarro Cipólli, navarro98@gmail.com