Antonio Carlos Simões, Centro de Comunicação do Instituto de Pesca, www.pesca.sp.gov.br, 9 de abril de 2013

NA ÚLTIMA DÉCADA, a piscicultura vem se desenvolvendo bastante na região Noroeste Paulista, principalmente com a criação superintensiva e o uso de tanques-rede. Fatores como a temperatura, clima, área alagada dos reservatórios e políticas públicas favoreceram tanto essa região, que, atualmente, ela se transformou na maior produtora de pescado originado da piscicultura continental do Estado, revela Daniela Castellani, daniela.castellani@apta.sp.gov.br, pesquisadora do Polo Noroeste Paulista, sediado em Votuporanga, da APTA (Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. Daniela falou hoje sobre o assunto em sua palestra “Situação da aquicultura na região Noroeste do Estado de São Paulo”, durante a XI ReCIP (Reunião Científica do Instituto de Pesca), realizada de 8 a 10 de abril.

Para a obtenção e o levantamento dos dados de produção de peixes e seus subprodutos, foram realizadas visitas em fevereiro e março de 2013 aos principais estabelecimentos do elo da cadeia dessa atividade, como pisciculturas, frigoríficos, fábricas de rações e de farinha e óleo de peixe, bem como entrevistas com técnicos, produtores e gerentes de produção da área, explica Daniela.

A piscicultura na região Noroeste Paulista caracteriza-se por propriedades administradas por associações e/ou cooperativas de piscicultores, grandes empreendimentos com verticalização da cadeia e propriedades particulares.

Segundo a pesquisadora, para a criação de tilápia, o sistema predominante é o uso de tanques-rede de pequeno volume (6 e 18 m³), superintensivo, que utiliza densidades 90 a 100 kg de peixes/m³. Em 2012, algumas pisciculturas já introduziram tanques-rede de grande volume (1.600 m³) a uma densidade de 40 a 50 kg de tilápia/m³.

Em tilapicultura, as etapas são: alevinagem, recria (produção de juvenis) e engorda.

A região possui pelo menos três laboratórios que produzem em torno de cinco milhões de alevinos de tilápia/mês, adquirindo-se ainda mais alevinos de outro laboratório localizado no Estado do Mato Grosso do Sul.

A produção de juvenis caracteriza-se pela criação em viveiros escavados e bolsões inseridos dentro dos próprios tanques-rede. Os alevinos (0,5 a 3,0 g) são adquiridos e criados até atingirem um tamanho (30 a 40 g), que não permita ultrapassarem a tela do tanque-rede (malha ¾”).

Geralmente, a engorda é feita em tanques-rede com classificação (250 a 300 g) ou não até o peso de abate (750 a 850 g). São produzidas em torno de 3.500 toneladas/peixe.mês, totalizando 42 mil t/peixe.ano.

A região conta com três frigoríficos que processam em torno de 1.400 t/peixe.mês, e duas unidades de produção de óleo e farinha de peixe, produzindo 75 t/mês e 115 t/mês, respectivamente.

As fábricas de ração vendem em torno de 6 mil t/mês. Existem duas fábricas de ração na região, sendo que uma delas domina 70% do mercado.

Outras espécies - como pacu, tambacu, patinga e lambari -, também são criadas geralmente em tanques escavados,. A criação de lambari tem crescido bastante, com a finalidade de produção de iscas vivas para a pesca em reservatórios, comenta Daniela.

Para a pesquisadora, o maior desafio da atividade é produzir sem degradar o meio ambiente. “Muitas pisciculturas já adotaram a prática do monitoramento da qualidade da água na área de criação e em seu entorno, buscando melhorar a qualidade do produto e preservar o meio ambiente e a vida. Mas podemos enumerar algumas atividades que ainda necessitam de atenção, como a pouca conservação do solo e pouca mata ciliar no em torno dos reservatórios, a grande mortalidade de peixe com destinos impróprios e a necessidade de planos e programas para essas finalidade

Consolidada na região Noroeste Paulista, a piscicultura deve seu sucesso ao ambiente propício, a programas de políticas públicas, à criação de associações e cooperativa de piscicultores e à pesquisa e capacitação desenvolvidas desde 2005 pela APTA.

Revisão do texto: Márcia Navarro Cipólli, navarro98@gmail.com