

## **DESAFIOS PARA AQUICULTURA NA OFERTA DE PESCADO DE QUALIDADE\***

Eduardo Akifumi ONO <sup>1,2</sup>

1. Engenheiro agrônomo, mestre em aquicultura, presidente da Comissão Nacional de Aquicultura da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil/CNA - Sócio das empresas Nova Aqua e Trigene
2. Endereço: SGAN, Quadra 601, módulo K, Ed. Antônio Ernesto Salvo, CEP: 70830-021 - Brasília/DF  
e-mail: eduardo.ono@cna.org.br

\* Palestra integrante do Painel 03: Qualidade da matéria-prima na cadeia produtiva do pescado - VIII SIMCOPE

### **RESUMO**

Reconhecido e associado a diferentes aspectos de saudabilidade, o pescado é a proteína animal mais consumida em nível mundial e apresenta uma das maiores taxas de crescimento da demanda. As origens do pescado fornecido são duas: a pesca, que tem oferta estagnada, sofre com a depleção dos estoques naturais e críticas quanto à sua sustentabilidade, e a aquicultura, que cresce rapidamente e já superou a oferta do extrativismo em quantidade de pescado para alimentação humana. À medida que a produção aquícola aumenta, sobretudo nos países em desenvolvimento, há uma crescente preocupação por parte dos consumidores sobre a garantia da qualidade dos produtos. Problemas de inconformidade na qualidade do pescado, independentemente da origem, não é tema novo, mas ainda frequente no comércio mundial de pescado e também no Brasil. Para superar o desafio de ofertar produtos com maior garantia de qualidade e credibilidade, a cadeia da aquicultura vem aprimorando seus métodos e processos de produção, com o emprego de novas tecnologias. Por outro lado, persiste ainda a barreira, sobretudo aos pequenos e médios produtores de que, seja por falta de acesso à informação, crédito financeiro, apoio técnico, diferencial de valor pago pela qualidade ou pela burocracia intransponível, não empregam métodos adequados na produção e comércio dos produtos. No Brasil, a comercialização do pescado produzido nas propriedades rurais diretamente ao consumidor ainda é comum, principalmente por causa da inviabilidade econômica do cumprimento das exigências para a construção e operação das indústrias de beneficiamento de pequeno e médio portes. Outro aspecto que tem dificultado garantir a qualidade do pescado aos consumidores, mesmo daquele processado nas indústrias, é o fato de as normas da inspeção sanitária estarem focadas na infraestrutura do beneficiamento, mais do que na qualidade do produto final. E, finalmente, o mau armazenamento, acondicionamento e manipulação nos pontos de venda também contribuem para a perda de qualidade dos produtos. Assim, para que o pescado da aquicultura possa alcançar os patamares de qualidade desejados, são necessárias: 1) Medidas que promovam a aplicação de melhores tecnologias na produção; 2) Identificação e valorização dos produtos com diferencial de qualidade; 3) Modernização das normas sanitárias embasadas em resultados de pesquisas; 4) Viabilização de indústrias de pescados de pequeno porte; e 5) Melhoria da comunicação com o consumidor final sobre o tema qualidade do pescado.

### **BIBLIOGRAFIA CONSULTADA**

- FAO 2018 *The State of World Fisheries and Aquaculture 2018* - Meeting the sustainable development goals. Rome. 210p. Disponível em: <http://www.fao.org/3/I9540EN/i9540en.pdf>. Acesso em 5 jul. 2018.
- CAMPO, J.L.; ONO, E.A.; ISTCHUK, P.I. 2015 Tambaqui: Considerações sobre a cadeia de produção e preço. *Panorama da Aquicultura*, RJ, 25(149): 42-45.