

**REUNIÓN REGIONAL DE LAS REDES PANAMERICANAS DE INSPECCIÓN,
CONTROL DE CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS PESQUEROS**
Punta del Este, Uruguay – 27/11 a 01/12/2006



**LOS PROCESOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS
INNOVADORES COMO SOPORTE AL SECTOR
PRODUCTIVO EN BRASIL**

ROGÉRIO SOUZA DE JESUS, Dr
Eng. de Pesca
Manaus (AM) Brasil

CONTEXTO DO SETOR PESQUEIRO BRASILEIRO

- Produção pesqueira X Diferenças regionais
- Situação da Pesquisa:
 - Investimento de R\$ 18,8 milhões em diversas ações nas áreas de aquicultura e pesca para o desenvolvimento de pesquisa e geração de novas tecnologias.
 - Lançamento de 4 chamadas públicas, que permitiram o apoio a 71 projetos em diferentes instituições de pesquisa do Brasil, apontando para a necessidade de estudos e pesquisas voltados para os aspectos ambientais e sócio-econômicos da atividade.

CONTEXTO DO SETOR PESQUEIRO BRASILEIRO

- Novos desafios: sustentabilidade ambiental, bem estar animal, agregação de valor à produção pesqueira e emprego de tecnologias limpas.
- Pró-Inovação (Programa de Incentivo à Inovação nas empresas brasileiras) – FINEP e Agência Brasileira de Inovação, promovendo o financiamento com encargos reduzidos para estimular a realização de trabalhos de pesquisa, desenvolvimento e inovação nas empresas brasileiras.
- A atualização do REINSPOA: datado de 1952.

CONTEXTO DO SETOR PESQUEIRO BRASILEIRO

- Tendências e oportunidades de negócios:
 - Diversificação/Inovação, Segmentação, Globalização da economia/Exportações, Fusões de empresas, Alianças estratégicas, Pequenas empresas focarem em nichos específicos de mercado.
- Produtos de sucesso esperado: Congelados – insumos, pratos prontos; Produtos shelf-stable (longa vida); Produtos com valor agregado (sabor, conceito, embalagem, ingredientes); Práticos (facilitadores) e Saudáveis (naturais).

INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

- **Produção, beneficiamento e comercialização de mexilhões (São Paulo / Santa Catarina).**
- **Criação, beneficiamento e comercialização de camarões no Nordeste e no Sudeste brasileiros.**
- **Off-flavor no cultivo de tilápia: geosmina e cianobactérias.**
- **Aproveitamento de resíduos do beneficiamento de tilápia: silagem química, fração lipídica e couro de peixe.**
- **Rastreabilidade na cadeia produtiva da tilápia (Projeto Rastrear – ESALQ/USP).**

INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

- Aproveitamento do pescado cultivado de água-doce (tambaqui e matrinxã): processamento mínimo e EAM, produtos obtidos a partir do CMS, hidrolisados protéicos do músculo e de resíduos do beneficiamento (INPA).
- Elaboração de presunto a partir de surimi de carpa com utilização de enzima transglutaminase (Unesp/Botucatu).
- Produção e caracterização de hidrolisado protéico de resíduo de atuns da costa brasileira (Caunesp/Jaboticabal e USP/Pirassununga).

INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

- **Análise sensorial de produtos semi-prontos de CMS de tilápia para emprego na Alimentação Escolar (USP/Pirassununga).**
- **Uso de embalagens flexíveis para conservas de peixe (UFSC, UNESP, ITAL, Setor industrial).**
- **Desenvolvimento e difusão de tecnologias simplificadas para agregação de valor à tilápia (Campinas: Ital/Unicamp)**
- **Elaboração de sopa instantânea de piranhas (INPA).**

INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

- Utilização de CMS de pescado como matéria-prima industrial: carpaccio, almôndegas, hamburguer, croquetes, saladas de frutos do mar, porcionamento para produtos fatiados, patês e molhos, filés reconstituídos .
- Utilização de surimi para obtenção de hidrolisados protéicos com baixo teor de fenilalanina (USP/São Paulo).
- Aproveitamento tecnológico do músculo de acaribodó (*Liposarcus pardalis*) conservado em gelo e congelado (INPA).

Diretrizes do Programa de Governo Brasileiro para a Aquicultura e Pesca no período de 2007 a 2010:

- **Consolidação da política de Estado para o setor, com ênfase no fortalecimento institucional, respeito ao meio ambiente, reorganização da cadeia produtiva e ocupação plena da ZEE;**
- **Modernização do setor pesqueiro industrial;**
- **Crescimento da produção por meio do desenvolvimento sustentável da aquicultura;**
- **Inclusão social e econômica dos pescadores artesanais.**

AÇÕES DE INTEGRAÇÃO PREVISTAS

1. Organizar a 1ª Conferência Sul-Americana para o Desenvolvimento Sustentável da Aqüicultura e da Pesca, objetivando a troca de experiência entre os países participantes, e permitindo o encaminhamento e a elaboração de um Acordo Mútuo de Preservação e Desenvolvimento Sustentável do Setor Pesqueiro e Aqüícola Latino-Americano;

AÇÕES DE INTEGRAÇÃO PREVISTAS

2. Manter ativa participação nos principais fóruns internacionais de aquicultura e pesca, tais como a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO); Comissão Internacional para a Conservação do Atum do Atlântico (ICCAT), Comissão Internacional para a Conservação dos Recursos Marinhos Vivos da Antártida (CCAMLR), Comissão de Pesca Continental (COPESCAL), Comissão de Pesca do Atlântico Centro-Occidental e Caribe (COPACO), e Organização Mundial do Comércio (OMC);

AÇÕES DE INTEGRAÇÃO PREVISTAS

3. Fortalecer a cooperação técnica, científica e econômica com países da América Latina, Caribe, África e outros países, como Rússia, China e Índia, onde a pesca e a aquicultura são atividades sócio-econômicas de grande relevância;
4. Interagir, em especial, com a Comunidade dos Países de Língua Portuguesa, visando dar continuidade à formação de parcerias conducentes ao fortalecimento da cooperação na área de aquicultura e pesca.

A scenic view of a beach with waves crashing onto the shore under a blue sky. The water is a deep blue, and the sand is a light tan color. The waves are breaking in the foreground, creating white foam. The sky is a clear, bright blue. The overall scene is peaceful and beautiful.

GRACIAS !