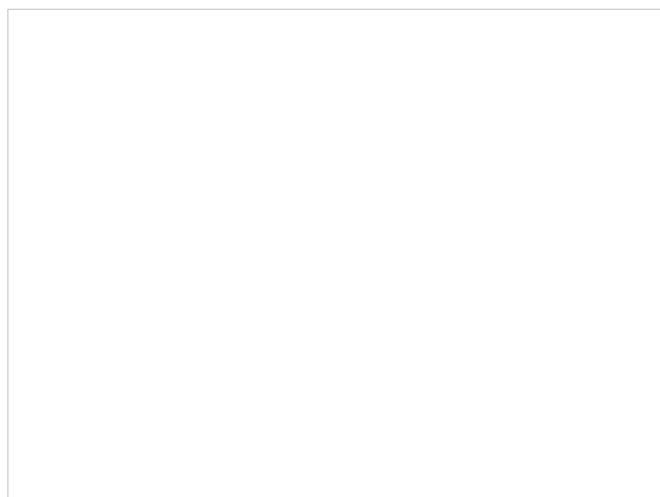


Epamig investe em pesquisas para alavancar produção de tilápia em Minas Gerais

Qui 06 abril

Minas Gerais se tornou, no ano passado, o terceiro estado que mais produz tilápia no país, com 51.700 toneladas, segundo dados da Associação Brasileira de Piscicultura (Peixe BR). Com o objetivo de explorar tal potencial para a criação da espécie e oferecer melhores condições para os produtores locais, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) tem desenvolvido pesquisas voltadas para o setor, que envolvem a reprodução de alevinos melhorados geneticamente no Campo Experimental de Felixlândia e análises de qualidade das rações para peixe disponíveis no mercado.



Thiago Freato / Symbiotec

Apesar do recente sucesso no cenário nacional, a cadeia produtiva ainda enfrenta obstáculos, como o cumprimento de legislações ambientais e sanitárias, além da carência de assistência técnica. No caso específico da tilápia, que representa quase 70% dos pescados consumidos no Brasil, há ainda o problema da ausência de alevinos entre os meses de maio e

agosto/setembro, pois as fêmeas não reproduzem durante o inverno, quando as águas apresentam temperaturas abaixo de 21°C. Isso representa uma ruptura no ciclo produtivo, pois interrompe o fornecimento constante de alevinos de qualidade e provoca uma queda no terceiro trimestre na produção de filé de tilápia.

“Para contornar essa questão, estamos desenvolvendo um projeto para trazer genéticas do Paraná e de Santa Catarina, que já estão sendo melhoradas há 12 anos, para fazermos a replicação e a conservação do material genético aqui em Felixlândia. A nossa estimativa é de produzir duas safras por duas famílias de espécies diferentes de tilápia, gerando algo em torno de dois milhões de alevinos a mais por ano, para tentar suprir a demanda dos produtores locais”, explica o pesquisador da Epamig Centro-Oeste, e coordenador do trabalho, Alisson Meneses.

Segundo ele, o projeto tem previsão de início para agosto deste ano e visa iniciar uma alevinocultura com reversão sexual, para que os piscicultores tenham melhor desempenho e rentabilidade em seus criadouros. Os filés obtidos a partir de tilápias machos podem gerar cerca de 20% a 30% a mais de rendimento do que de fêmeas, pois, quando adultas, elas gastam grande parte da energia ingerida em seus sistemas reprodutores. “A reversão sexual é feita através da estimulação, com hormônio, na ração dos alevinos, durante 30 dias. Isso provoca a atrofia das gônadas femininas nas tilápias fêmeas, cujos organismos passam a se comportar como os dos

machos”, detalha Alisson Meneses.

Após a reprodução dos alevinos, o próximo passo, de acordo com o pesquisador, será a instalação de um sistema de estufas em Felixlândia, para que o período reprodutivo não cesse durante o inverno. Isso permitirá a produção de novos peixes durante o período de entressafas. “Além disso, futuramente, estamos com a possibilidade da elaboração de uma genética própria da Epamig, por meio da importação de material da Malásia e das Filipinas”, acrescenta Alisson Meneses.

Tilápia: do filé à confecção de bolsas e sapatos

Segundo o pesquisador da Epamig Centro-Oeste, atualmente, a tilápia é praticamente 100% aproveitada por vários segmentos do mercado. Originalmente nativa do Rio Nilo, no Egito, a espécie foi introduzida no Brasil nos anos 1950, para o controle de algas em reservatórios de usinas hidrelétricas. A temperatura e clima brasileiros favoreceram o crescimento de sua população e a espécie passou a integrar sistemas de produção intensivos em tanques-rede e suspensos.

“Hoje em dia, além do filé, principal produto, a tilápia oferece vários subprodutos. Sua pele é utilizada no tratamento de queimaduras, suas vísceras e espinhas para a composição da farinha de peixe, usada na produção de rações para pets, e seu couro para confecção de bolsas e sapatos”, disse Alisson Meneses.

Outra demanda urgente dos produtores de tilápia em Minas Gerais é a falta de padrão na qualidade das rações oferecidas comercialmente. Por isso, a Epamig vem desenvolvendo mais um projeto, cujo objetivo é a avaliação desses produtos, para aprimorar o processo de fiscalização. “Temos observado grande variação na qualidade das rações, o que faz com que os piscicultores não consigam padronizar suas escalas de produção. Então, vamos lançar alguns testes de desempenho para produtos existentes no mercado, para depois transmitir essa avaliação de qualidade para órgãos de fiscalização estaduais e federais”, ressalta o pesquisador.

O projeto está em fase de finalização e será submetido a edital da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), para a compra de um espectrofotômetro infravermelho, que auxiliará na avaliação de qualidade nutricional. “Dentro desse projeto, temos também a ideia de montar um laboratório de referência para análise de qualidade de ração no estado de Minas Gerais, para que a Epamig passe a prestar um serviço continuado aos produtores interessados”, conclui Alisson.