Oficina de aproveitamento de pescado [1].

Rodrigo Otavio de Macedo Gomes[2]; Sonia Regina Dalla Nora Elizio Dalla Nora[3]; Rodenei Souza[3]; Josi Mari de Oliveira Dias[3]

Relato de Experiência

[1] Trabalho executado com recursos do Edital Aproex 2012, da Pró-Reitoria de Extensão
[2] Professor; Instituto Federal de Santa Catarina, câmpus Itajaí, Santa Catarina, rodrigo.otavio@ifsc.edu.br;
[3] Estudantes do Instituto Federal de Santa Catarina, câmpus Itajaí, curso técnico em aquicultura.

RESUMO: Os pesque pagues se tornaram fornecedores importantes de peixes frescos ao consumidor final, seja no consumo direto no empreendimento como pratos e petiscos, ou levando para casa o peixe limpo e eviscerado e o filé, facilitando seu preparo, entretanto, este processo gera grandes quantidades de resíduos que não são descartados corretamente, gerando poluição e mau cheiro à vizinhança. Estes resíduos se trabalhados corretamente podem gerar emprego e renda aos proprietários e empregados destes estabelecimentos através de técnicas simples de agregação de valor. Este trabalho apresenta a experiência realizada em um pesque pague próximo ao câmpus Itajaí do Instituto Federal Santa Catarina – IFSC com um curso e uma oficina de aproveitamento do pescado.

Palavras Chave: pesque pague, agregação de valor, resíduo.

INTRODUÇÃO

A crescente demanda por alimentos saudáveis e frescos, aliado a necessidade de lazer e esporte que a pescaria proporciona, fazer do pesque pague um empreendimento em constante atualização no intuito de manter seus clientes satisfeitos. Uma parcela considerável dos usuários destes pesque pagues preferem comer o peixe no próprio local, pois a limpeza do peixe exige tempo espaço e destinação do resíduo, uma vez que a deterioração do pescado e consequente mau cheiro acontecem de forma muito rápida.

Da mesma forma a confecção do filé do peixe necessita de destreza e conhecimento da anatomia do pescado, coisa que o consumidor final não tem.

O estudo de Boscolo e Feldri 2007, mostra que para se confeccionar um filé de tilápia, peixe mais produzido pela aquicultura no Brasil, aproveita-se cerca de 33% do peso total do peixe para o filé e por consequência 67% é considerado resíduo.

Este resíduo é considerado um grande problema ambiental, principalmente pelo mau cheiro e potencial de redução do oxigênio em corpos de água.

Nos pesque pagues este resíduo não possui um destino final correto, sendo muitas vezes descartado nos rios que cortam as propriedades, enterrados ou encaminhados para a coleta pública quando esta existe, já que na maioria dos casos eles estão localizados em área rural, onde este serviço não é oferecido. Uma vez recolhidos são encaminhados aos lixões junto com o lixo comum, agravando a deterioração do ambiente e mal estar junto a população vizinha.

Boscolo e Feldri 2007 citam que as pesquisas na área já mostraram que estes resíduos na realidade podem se transformar em geração de emprego e renda se trabalhados da forma correta.

Neste contexto, ações de extensão foram realizadas a fim de demostrar a viabilidade do aproveitamento integral do pescado em pesque pagues.

DESENVOLVIMENTO

O pesque pague escolhido foi o pesque pague Tironi, (Fig.1) no município de Piçarras-SC, pela infraestrutura existente que proporcionou o bom andamento do curso e da oficina

.

Figura 1: Pesque pague Tironi**.**

O pesque pague recebe uma grande quantidade de usuários aos finais de semana, sendo o curso realizado na datado campeonato de pesca do campus Itajaí, para otimizar o espaço e o tempo ociosa dos competidores, na espera do

almoço.

A principal espécie utilizada nos pesque pagues da região é a Tilapia *Oreochromis niloticus* (Fig. 2), assim como é o principal peixe produzido pela aquicultura catarinense segundo dados da EPAGRI 2012.

Fig. 2: Tilapia utilizada no curso.

Curso sobre agregação de valor do pescado

O curso sobre agregação de valor do pescado foi realizado na forma de palestra, apresentando todas as possibilidades para a transformação de resíduos de peixe em renda, após a palestra foi apresentada vários objetos feitos a partir de escamas e ossos de peixes, transformadas em “biojóias” (Fig.3)de alto valor comercial e social.

Outra atividade realizada foi a simulação da construção de uma composteira doméstica de fácil instalação e eficiente na degradação de matéria orgânica em adubo de excelente qualidade para uso doméstico.

Fig. 3: Biojóias.

Oficina de aproveitamento do pescado

Outra atividade realizada foi uma oficina prática de aproveitamento do pescado com a participação de pessoas da comunidade interna e externa do câmpus Itajaí.

Para esta ação foi utilizado um quiosque do pesque pague que possui estrutura mínima de cozinha.

No curso foram apresentados as receitas de kibe de peixe, hambúrguer de peixe, coxinha de peixe, croquete de peixe e linguiça de peixe.

Todas as receitas foram realizadas e após a confecção destes produtos, pode-se degusta-los de modo a testar seu gosto e aceitação como salgados de pescado.

RESULTADOS E ANÁLISE

Os pesque pagues, vendem o peixe para ser levado para casa, de acordo com a vontade do cliente, sendo a forma mais comum a filetagem, que consiste na retirada das vísceras, nadadeiras, cabeça e escamas que são descartados no rio ou acondicionados em sacos de lixo comum e deixados na lata de lixo para serem retirados pela coleta local (quando existe), que por sua vez, destina todos esses resíduos e sub-produtos de pescado ao depósito de lixo municipal, agravando a situação ambiental do depósito e do município, gerando grandes volumes de material orgânico em decomposição e criando problemas ambientais em decorrência disso, como: elevação da temperatura, liberação de gases poluentes na atmosfera, poluição e contaminação do solo e das águas subterrâneas através do xorume produzido, proliferação de animais vetores de doenças que ameaçam a saúde pública, além do grande desperdício de fonte de proteína, energia e renda alternativa.

Os resíduos e sub-produtos gerados pelo processo de beneficiamento de pescado apresentam grande potencial de renda, podendo ser dirigidos para vários tipos de aproveitamento.

Na realização do curso e da oficina sobre aproveitamento de pescados, pode-se verificar o pouco conhecimento das pessoas acerca da utilização de aparas e resíduos obtidos da filetagem do peixe, na confecção de salgados e produtos de alta aceitação inclusive pelo público infantil.

Foram produzidos Kibe, hambúrguer, coxinha, croquete e linguiça de peixe(Fig.4) estes produtos podem ser inclusive utilizados no próprio pesque pague como aperitivos na lanchonete, gerando renda imediata ao proprietário e a apresentação de um produto diferenciado para os consumidores.

Fig.4: Produtos a base de pescado

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização de um curso e uma oficina de aproveitamento de pescado mostrou o pouco conhecimento das pessoas a respeito da utilização de resíduos de pescado na confecção de produtos alimentícios e de adubo através da compostagem dos restos não aproveitáveis. novos cursos em outros pesqueiros devem ser realizados de modo a aumentar a difusão destas tecnologias.

AGRADECIMENTOS

AO PESQUE PAGUE TIRONI PELO USO DAS INSTALAÇÕES DURANTE O CURSO E A OFICINA.

REFERÊNCIAS

BOLCOLO E FELDRI **Industrialização de tilápias.** Toledo: GFM Gráfica e editora, 2007.

EPAGRI **Sintese estatística da piscicultura de agua doce,** Florianópolis: Epagri, 2012