

Industrialização do Pescado Novos Produtos Processados

Aldi Feiden

**Prof. Dr. em Ciências Ambientais
Unioeste/GEMAq - Toledo-Paraná**



Piscicultura Brasileira

Início de piscicultura comercial nos anos 80

Nos anos 80 – consorciamento e policultivo

Anos 90 – tilapicultura intensiva e industrialização

1992 – Início da reversão sexual utilizada comercialmente

1993 – Inauguração do primeiro frigorífico para tilápias



Tilapicultura



Tilápia



Pacu

Piscicultura Brasileira

2000 a 2006

Industrialização intensa e consolidação das rações
Implantação do ordenamento pesqueiro

A partir de 2006 – tilapicultura intensiva e integração

PR – Início de sistemas integrados

SP – Intensificação do sistemas de tanques-rede



Tilapicultura



Tilápia



Pacu

Piscicultura Brasileira

MPA 2011 - Dados FAO 2011 e MPA 2010

- Produção de pescado brasileira

FAO 2010 → 479.399 ton

FAO 2011 → 629.309 ton Incremento 31% → 149.910 ton

- Tilápia é o nosso FRANGO D'ÁGUA

Importação de pescado

2011 → 156.863 ton – US\$ 556.79 milhões



Agregação de Valor ao Pescado

Importante elo para cadeia produtiva crescer

Elimina perdas

Aumenta lucros

Cria coprodutos

Diminui impacto ambiental

Poucos profissionais no setor

Área emergente no Brasil

Tecnologias recentes

Necessidade de formação de RH



Políticas Públicas

1992 – Paraná - industrialização

Incentivo a construção de viveiros
Implantação da primeira planta industrial
Em 1995 haviam 3 frigoríficos no oeste do PR

2002 – SC - industrialização

Frigorífico Cardume – Chapecó

2004 – SEAP-PR – Semana do Peixe

Incentivo a comercialização
Implantação de frigoríficos - MS/PR/SC

2014 – Paraná – Maior Pólo Industrial

14 indústrias – 105 ton/dia





Formas de Agregação Produtos para Alimentação

Para merenda escolar

Almôndega, quibe, patê, fishburger,
conservas

Embutidos

Salsicha, apresuntado, linguiça

Empanados

Espetinhos, steak, nuggets

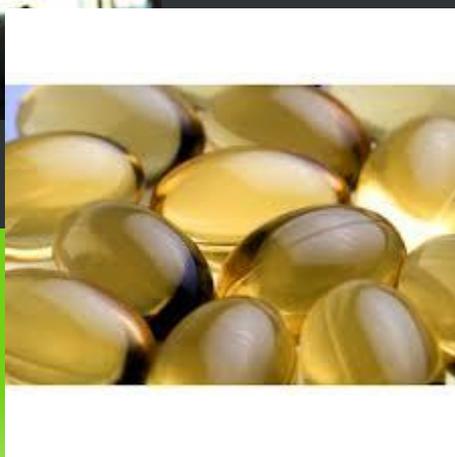
Doces

Nega maluca, escondidinho

Enlatados

Molho com tomate – óleo - água e sal





Formas de Agregação Alimentação Especial

Produtos Nutraceuticos
Hidrolisados protéicos

Alimentação Enteral
Peptídeos para alimentação de
pacientes de câncer

Melhoradores de desempenho
Utilizadas em atletas de alto rendimento

Formas de Agregação Alimentação Animal

Produtos para Rações

Farinha de peixe, óleo de peixe,
hidrolizados protéicos

Palatabilizantes para Cães e Gatos

Realçar sabor (fígado, peixe, sardinha)

Silagens biológicas e ácidas

Utilizadas em rações artesanais



GEMAPA



Processamento de Peles

Artesanato

Bolsas, calçados, bijouterias

Curtimento ecológico

Uso de curtentes naturais - tanino

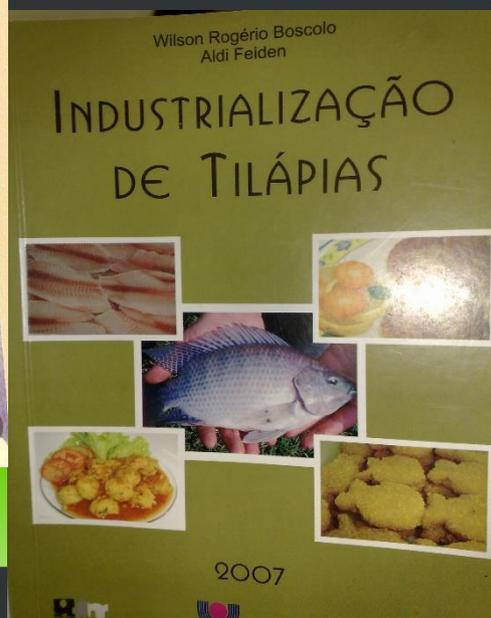
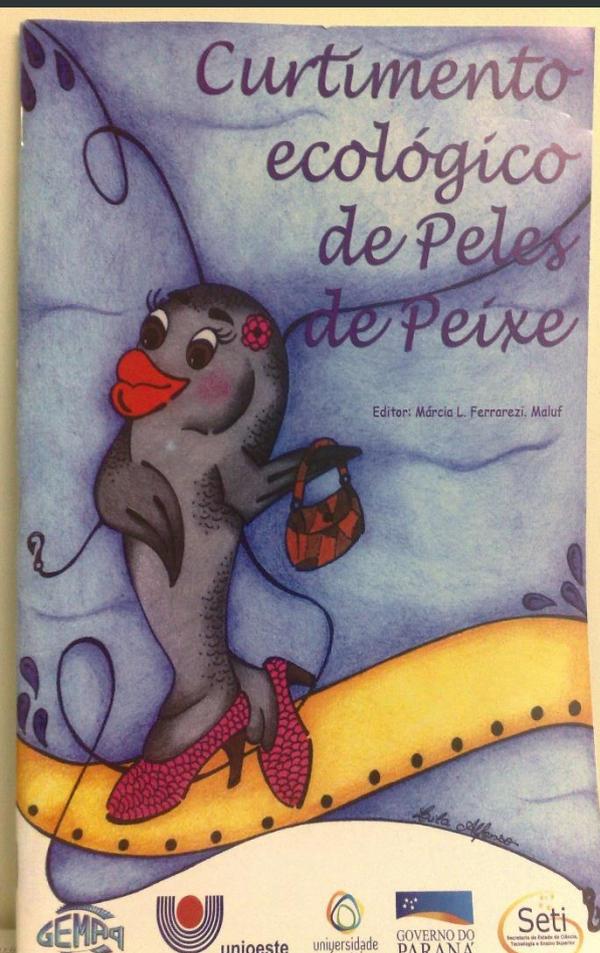


Publicações Técnico-Científicas

2007 – Livro Industrialização de Tilápias
Esgotado

2009 – Livro Peixe na Merenda Escolar
Será reeditado em 2015

2010 – Curtimento Ecológico de Peles
Será disponibilizado na internet



I Workshop Para Inclusão do Pescado na Merenda Escolar

Inaciolândia/GO – 21 de fevereiro de 2014





Bom Apetite!

Obrigado !

Aldi Feiden
(045) 3379 7082
(045) 9131 3464
aldifeiden@gmail.com
Unioeste/GEMAq
Toledo-Paraná

www.gemaq.org.br