

EXCLUSIVE

feed & food

PORTA-VOZ DA AGROINDÚSTRIA DA CADEIA DE PROTEÍNA ANIMAL

CIASULLI
EDITORES

WWW.FEEDFOOD.COM.BR
ANO 15 - Nº 170 - JUN 21

AVES
UMA VISÃO HOLÍSTICA
SOBRE SALMONELLA

FEED
ENZIMAS ALÉM DA
REDUÇÃO DE CUSTOS

O [BIO]FUTURO DAS PRODUÇÕES

BUSCA MAIS INTENSA POR **BIOINSUMOS** NA AGROPECUÁRIA
TRANSFORMA O BRASIL EM UM DOS PRINCIPAIS PLAYERS DA TECNOLOGIA NO MUNDO.
CONHEÇA AS AÇÕES QUE ESTÃO LEVANDO O PAÍS AO PROTAGONISMO

O QUE VOCÊ PRECISA SABER SOBRE A COVID-19 E O CONSUMO DE FRUTOS DO MAR

ITAMAR ROCHA

De acordo com um grupo de cientistas de renomadas instituições, sob a liderança da dra. Melba Reentaso, PhD (FAO-Roma/Itália) em um recente artigo publicado pela Revista Ásia Fishery Science (2021), tanto peixes como camarões e demais frutos do mar cultivados são uma escolha segura para seus consumidores, afirmando que se há uma proteína animal passível de ser consumida sem preocupação durante a atual pandemia de Covid-19, é a de origem de frutos do mar.

Nesse sentido, o referido artigo foi fruto de pesquisas realizadas por 16 es-

pecialistas em saúde de animais aquáticos, aquicultura, pesca, segurança alimentar e veterinária, de 11 países, sob a liderança da FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação), com o objetivo de responder, de forma segura e confiável, aos rumores de que frutos do mar poderiam transmitir o vírus da Covid-19, cuja conclusão foi a constatação de que o SARS-CoV-2 não pode infectar alimentos de animais aquáticos, portanto, não tem papel direto na disseminação de Covid-19 para humanos.

A redução do consumo de organismos aquáticos para alimentação re-

latada em alguns países, sob a suspeita de trazer risco de transmissão viral, na verdade, não passa de um equívoco. Já foi amplamente comprovado que os animais aquáticos – incluindo peixes e crustáceos oriundos de cultivo – são uma fonte segura de alimentos para seus consumidores.

Evidentemente, o pescado e seus produtos derivados, como qualquer outra superfície, podem ser potencialmente contaminados com SARS-CoV-2, especialmente quando manipulados por pessoas infectadas com o vírus. No entanto, havendo o devido controle sanitário no seu manuseio,



a probabilidade de contaminação de seus produtos com SARS-CoV-2 é insignificante, conforme relataram os autores desse elucidativo artigo.

Inclusive, ficou muito claro que o SARS-CoV-2, causa do coronavírus em humanos, não é conhecido por infectar animais aquáticos e nem contaminar seus produtos, que são reconhecidamente uma fonte saudável de proteína animal. Por isso, se recomenda uma comunicação a todas as partes interessadas e ao público para desmistificar e esclarecer todos os equívocos sobre este assunto.

Por outro lado, com base numa coletânea de pesquisas científicas de renomadas universidades, nacionais e internacionais, tendo como objetivo desmistificar as fake news que associam negativamente o consumo de camarões marinhos cultivados com a saúde de seus apreciadores, foram destacados os principais benefícios nutricionais, que direta ou indiretamente estão relacionados com o consumo de camarão marinho.

Em realidade, o camarão marinho cultivado já é o crustáceo cuja atratividade como alimento, somado aos benefícios nutricionais para a saúde dos seus consumidores, ocupa a condição do fruto do mar mais apreciado em todo o mundo, participando em posição de destaque na mesa dos seus principais consumidores, nos mais diversos mercados: China, EUA, Espanha, França, Japão, México e dezenas de outros países das Américas, Europa e Ásia.

Claro que o principal alavanca-dor dessa crescente demanda tem sido, sem dúvida, o sucesso do desempenho da sua produção em cativeiro (30,9 mil t em 1976 frente a 5,1 milhões t em 2016), correspondente a um incremento de 16.733% em 40 anos, o que permitiu um aumento crescente da sua oferta, possibilitando o acesso do consumidor a esse nobre alimento, quer seja na forma de produto fresco, congelado ou com valor agregado – durante o ano inteiro e, o mais importante, a preços competitivos.

De forma que o camarão marinho cultivado passou a se constituir uma viável alternativa para a substituição das proteínas de carnes vermelhas e brancas, tendo como fator primordial o fato de que é um produto nutricionalmente saudável, altamente desejável e de baixo nível de calorias e de gorduras saturadas, contendo, adicionalmente, uma série de nutrientes benéficos para a saúde humana.

Nesse contexto, se ressalta que a

CAMARÃO MARINHO CULTIVADO DO BRASIL

ALIMENTO NOBRE, produzido de forma responsável e sustentável, seguindo os fundamentos técnicos, sociais e ambientais dos códigos de conduta (larviculturas, fazendas de engorda, fábricas de ração e unidades de beneficiamento), elaborados em 2003, pela ABCC.

Por outro lado, sua exploração se destaca como o setor do agronegócio brasileiro que mais gera emprego por área cultivada (3,75/ha), com a participação de trabalhadores rurais sem exigência de qualificação, incluindo as mulheres nas indústrias de processamento.

Além disso, sua base produtiva é composta por micros (60%), pequenos (15%), médios (20%) e grandes (5%) produtores, com 99,9% (111,8 mil t) da sua produção (112 mil t) de 2020, destinada ao mercado interno, contribuindo para estabelecer uma nova ordem econômica e social no meio rural litorâneo e interiorano do Brasil, oferecendo um produto de alto valor nutricional para o fortalecimento imunológico dos seus consumidores e criando vida com dignidade no meio rural.



densidade de nutrientes do camarão marinho tem como principais características nutricionais ser uma excelente fonte de selênio e de proteína de baixo teor de gordura e caloria – cuja ingestão de uma porção de apenas 115 gramas fornece 47,4% do valor diário requerido (23,7 gramas), embora contenha apenas 112 calorias e menos de 1 g de gordura, além de ser uma boa fonte de vitamina D, vitamina B12, ferro, fósforo e ácidos graxos ômega 3.

Além disso, o camarão marinho proporciona grandes benefícios cardiovasculares. De acordo com estudos realizados pela Universidade Rockefeller e pela Escola de Saúde Pública – Universidade de Harvard (1991), os teores de gordura e de colesterol contidos na sua massa muscular, obtidos por meio da análise dos efeitos de duas dietas (camarão e ovos), no tocante aos teores de colesterol das pessoas com níveis lipídicos normais, mostraram que a dieta de camarão produziu proporções significativamente maiores de colesterol HDL (o colesterol “bom”) e proporções menores de LDL (o “mau”) do que a dieta do ovo.

Da mesma forma, com apenas uma porção de 115 g de camarão por dia, uma pessoa recebe 28,2% do valor diário de vitamina B12 requerido pelo seu organismo, cuja importância está associada ao fato de contribuir para manter baixos os níveis de homocisteína, uma molécula que pode danificar as paredes dos vasos sanguíneos, considerado um importante fator de risco para doença cardiovascular.

Por outro lado, o camarão também é uma boa fonte de ácidos graxos ômega-3, um cardioprotetor, reconhecido por seus efeitos anti-inflamatórios e pela capacidade de prevenir a formação de coágulos sanguíneos. Inclusive, uma porção de apenas 115 g de camarão limpo fornece 14,8% da necessidade diária destes ácidos graxos protetores.

Na verdade, já foi largamente demonstrado que uma alimentação à base de frutos do mar, notadamente camarões marinhos, ricos em ácidos graxos ômega-3 (o DHA, ácido docosa-hexaenóico; e EPA, ácido eicosa-pentaenóico), contribui para a diminuição do declínio cognitivo e da doença de Alzheimer, cada vez mais presentes nas nossas populações de idosos. ■

ITAMAR PAIVA ROCHA

é presidente da ABCC; diretor do DEAGRO / FIESP; membro titular da CSPA e presidente da MCR Aquacultura