

XCLUSIVE

FEED & FOOD

PORTA-VOZ DA INOVAÇÃO NA NUTRIÇÃO ANIMAL



SUBINDO MAIS UM PATAMAR

A PARTIR DE INVESTIMENTOS EM PESSOAS E PARCERIAS ESTRATÉGICAS, **CARGILL NUTRIÇÃO ANIMAL** AMPLIA PORTFÓLIO DE ADITIVOS E FERRAMENTAS DIGITAIS. OBJETIVO É LEVAR SOLUÇÕES CUSTOMIZADAS AO CAMPO E CONTRIBUIR COM A SEGURANÇA ALIMENTAR NO MUNDO

OS DESAFIOS PARA A SUPERAÇÃO DOS ATUAIS ENTRAVES CONFRONTADOS PELA CARCINICULTURA BRASILEIRA

ITAMAR ROCHA

Para lograr a desejável competitividade setorial, a carcinicultura brasileira precisa adotar pelo menos sete principais mandamentos, no contexto do seu processo operacional: (1) ampliar a base do licenciamento ambiental; (2) acessar linhas de créditos (investimentos e custeios); (3) utilizar pós-larvas livres ou resistentes às doenças virais e bacterianas; (4) usar rações de elevado valor nutricional; (5) fazer uso de alimentos funcionais (probióticos, prebióticos e simbióticos); (6) mudar a apresentação dos camarões comercializados, de produtos in natura, sem vida de prateleira, para produtos processados, inclusive com valor agregado e; (7) prioritariamente, retornar ao mercado internacional.

A prova incontestável da importância dessas demandas prioritárias, pode ser mais bem avaliada, quando se verifica que a despeito do inesperado e expressivo crescimento (33,33 %) da produção de camarão marinho cultivado, no auge da pandemia de Covid-19, de 90 mil toneladas (2019), para 112 mil t (2020) e 120 mil t (2021), ao invés de comemorações do setor, ocorreu o contrário; pois, na realidade, na contramão desse notável desempenho, houve uma orquestração, sem nenhuma razão aparente, na política de compra, por parte da cadeia de intermediação, que passou a praticar preços que não cobrem nem os custos de produção.

Na verdade, a injustificada que-

da de preços praticada na porteira da fazenda, aproveitando-se da desorganização da base produtiva, cuja esmagadora maioria é formada por micro e pequenos produtores, que não contam com licenças ambientais e financiamentos bancários, não teve nenhuma relação com a realidade dos preços praticados na ponta da comercialização, quer seja nas feiras livres ou mercado institucional, o que deixa claro a importância de se contar com o contraponto do mercado internacional.

Por isso, não restam dúvidas de que a desejável continuidade desse crescimento, com a necessária atratividade e sustentabilidade econômica, a exemplo do que está ocorrendo no âmbito internacional, estará na dependência de um efetivo comprometimento setorial, tanto no sentido de uma maior organização no tocante à efetiva regularização ambiental e, naturalmente, maior acesso aos favoráveis créditos para investimentos e custeios operacionais, incluindo o processamento e estoque do produto beneficiado, disponibilizados pelo BNB, reduzindo volumes (35-50%) e aumentando a vida de prateleira dos produtos ofertados aos mercados institucionais brasileiros e internacionais.

De forma idêntica, os produtores brasileiros precisam dar uma atenção aos cinco outros pontos acima elencados, considerando a utilização de pós-larvas selecionadas, com genética e resistência às doenças de notificação obrigatória pela OIE, as-

sociadas à profissional utilização dos alimentos funcionais: probióticos, prebióticos e simbióticos, que já se constituem peças-chaves para o êxito das explorações carcinícolas, em viveiros de terra ou tanques circulares, por melhorarem a saúde e o desempenho zootécnico dos camarões em processo de cultivos, inclusive, com a substituição do uso de produtos quimioterápicos.

Na verdade, na aplicação desses aditivos funcionais, será de fundamental importância se levar em consideração se as linhagens microbianas utilizadas, quer seja na forma de células vegetativas em culturas líquidas, ou na forma de células liofilizadas, permanecem viáveis durante a estocagem, processamento das formulações e nas suas aplicações. Da mesma forma, é de fundamental importância associar o uso dessa ferramenta biológica com a natureza do problema que se pretende atacar, quer seja “melhoria da qualidade ambiental (solo e água), da digestibilidade alimentar da microbiota do hospedeiro, inibindo patógenos e modulando a imunidade dos organismos cultivados, ou mesmo, contribuindo com nutrientes e enzimas, para aumentar o crescimento dos camarões cultivados”.

Por outro lado, o setor precisa considerar que o camarão marinho cultivado, além de se constituir um alimento de elevado apelo gastronômico, representa um fator alimentar de fundamental importância para o fortalecimento imu-

nológicos dos seus consumidores, que graças aos teores de Vitamina D + B3 + Zinco + Ácido graxos poli-insaturados, ômega 3, combate-se o câncer e mantém-se uma aparência jovial, ajudando inclusive a diminuir o declínio cognitivo e o Alzheimer, uma vez que o alto teor de DHA aumenta a produção da proteína LR11, que destrói as placas beta-amiloides, associadas à esta doença.

Afora esse arrazoado sobre os predicados apelos gastronômicos e benefícios nutricionais do camarão marinho cultivado, o que aliás vem contribuindo para a sustentável expansão do consumo e das importações do camarão marinho, merece destacar, de um lado, o consumo dos EUA (2,3 kg/per capita) e da China (2,6 kg/per capita), respectivamente, o 1º e 2º maiores importadores mundiais de camarão; e, de outro, os desempenhos produtivos do Equador - produção de um milhão de toneladas e exportações de 849 mil t/US\$ 5,07 bilhões e, da Índia, produção de 750 mil t e exportações de 734.1 mil t/US\$ 5,72 bilhões de camarão cultivado em 2021.

Diante desse contexto e levando em consideração que o desempenho das exportações de camarão cultivado do Equador, que havia exportado 849 mil t de camarão cultivado em 2021, no período de janeiro à junho de 2022, bateu todos os recordes de exportações com 510,8 mil t, das quais, 269 mil t se destinaram à China, representando um aumento de 69% em relação à janeiro/junho de 2021, inclusive, com um incremento de 4% nos preços médios de 2021.

A título de esclarecimentos e objetivando apresentar uma visão realística sobre a política de preços que atualmente vigora nas vendas internacionais do camarão marinho *Litopenaeus vannamei* cultivado, destaca-se que as exportações de camarão cultivado do Equador, de janeiro a junho/2022, geraram US\$ 3,3 bilhões, 58% superior ao mesmo período de 2021.

Portanto, as análises amadorísticas de que a grande maioria dos “pretensos experts” da carcinicultura brasileira fazem diariamente ao



pregar a redução das densidades de estocagem ou fechamento dos viveiros, não tem nada a ver com a nefasta política de preços baixos praticada no Brasil. Muito pelo contrário, basta ver a realidade setorial mundial.

Por isso, as conclusões de que esse píffio incremento (7,14%) da produção brasileira de camarão cultivado de 2021 (120 mil t), comparado com 2020 (112 mil t), tem sido responsável pela queda dos preços praticados na porteira da fazenda, não se sustenta, na comparação dos preços praticados na ponta do consumo interno e muito menos na realidade setorial mundial.

Na verdade, como mencionado acima, a falta de financiamentos para o custeio operacional, associado à forma de venda do camarão, produto fresco, com curtíssima vida de prateleira, vem limitando sua interiorização e vendas no mercado interno, que a exemplo do México (1,7 kg per capita), poderia estar consumindo até 2 kg per capita, ao invés dos 0,5 kg atuais.

Basta ver que dos 5.570 municípios brasileiros (212 milhões de habitantes), a grande maioria (5.224 municípios), onde residem 90 milhões de pessoas, possui menos de 100 mil habitantes, seguidos por 55 milhões de pessoas que moram em 277 municípios com 100 a 500 mil habitantes e 21 milhões de pessoas que moram em 32 municípios com 500 mil a um milhão de habitantes, enquanto apenas 14 municípios, com 1 a 3 milhões de habitantes e

meros três municípios com mais de três milhões de habitantes, são parcialmente atendidos pela oferta direta de camarões marinhos cultivados por parte dos produtores.

Uma constatação simples e de fácil comprovação é a simples indagação se existe alguma padaria dentre os 5.570 municípios brasileiros que disponha de filé de camarão para venda. Notadamente em embalagens de 120 gramas, que atende muito bem o apetite de um casal e pode ser vendido, com margens de ganhos satisfatórios para todos, por apenas vinte reais a unidade? Da mesma forma, **do camarão pré-cozido e enlatado**, que não exige refrigeração, também não existe; mas os produtos processados e pré-cozidos, de aves, suínos e atuns, com origens das mais longínquas, estão sempre presentes.

Está na hora de acordar. Por favor, não transfiram responsabilidades ou coloquem nas mãos de Deus os problemas cujas soluções são da alçada do próprio setor, por isso, o momento atual está exigindo conversas e mais conversas no sentido da união de esforços coletivos, em prol do bem comum e da sustentabilidade de um setor estratégico para a socioeconomia primária de importantes regiões do Nordeste e o Brasil como um todo. ■

ITAMAR ROCHA

é eng.º de Pesca CREA 7226-D/PE, presidente da ABCC (abccam@abccam.com.br); diretor do DEAGRO-FIESP e presidente da MCR Aquacultura Ltda