

## 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



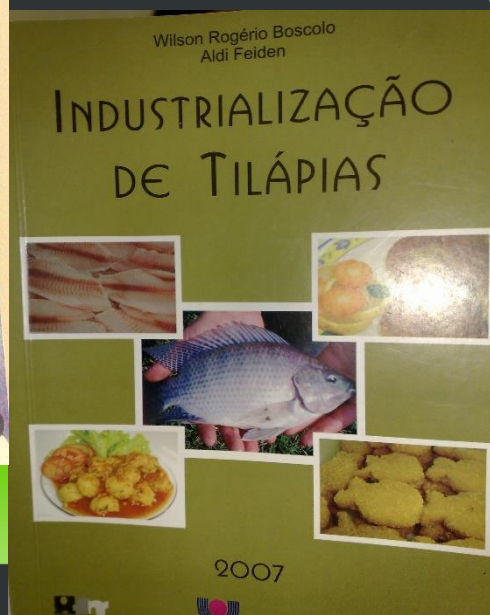
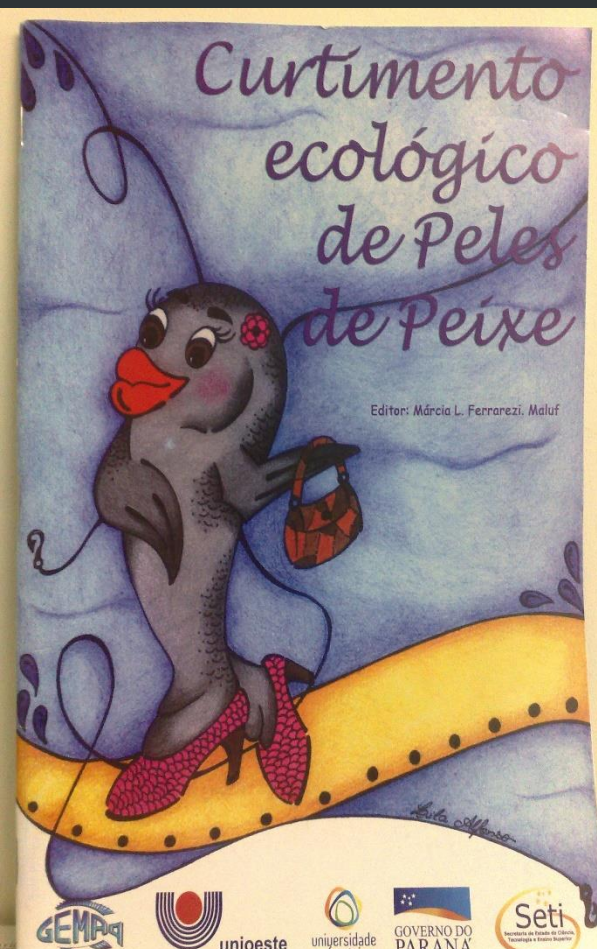


## Publicações Técnico-Científicas

**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](http://www.gemaq.org.br)**