

● MAR

# Investigação para aquacultura usa ração com insectos

O estudo realiza-se através de um protocolo com a Secretaria Regional de Mar e Pescas. O objectivo é encontrar alternativas para o mercado

PAULA HENRIQUES  
phenriques@dnoticias.pt

Está a ser desenvolvido um estudo que se vai estender à Madeira destinado à criação de ração para aquacultura de dourada usando a parte gordida da mosca-soldado-negra. Este projecto científico insere-se na Agenda Mobilizadora InsectERA, agenda esta que tem como objectivo o desenvolvimento a partir de insectos de produtos para alimentação humana e animal, bem como fertilizantes, cosméticos e outros. Será levado a cabo pelo Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental (CIIMAR) no Centro de Maricultura da Calheta. Realiza-se no âmbito do protocolo celebrado no final da passada semana e é um dos vários previstos na Região (ver notícia ao lado).

Financiado pelo Plano de Resolução e Resiliência (PRR), o trabalho de investigação começou em Janeiro e envolveu empresas do continente na criação da ração a partir de uma fórmula criada pelo instituto li-



Neste caso será usada apenas a gordura da mosca que existe em habitat natural em Portugal. FOTO SHUTTERSTOCK

gado à Universidade do Porto com recurso à fonte alternativa e sustentável de gordura. Divide-se agora em duas partes: o estudo em robalos e o estudo em douradas. Os testes em robalo serão realizados no continente, no CIIMAR, os da dourada na Calheta. O trabalho cá pretende reproduzir as condições ambientais encontradas pelas empresas de aquacultura nos mares da Região. Será conduzido pela investigadora Paula Canada.

Nesta fase os testes serão em laboratório em conceito aberto, mas o CIIMAR já tem autorização legal e de segurança alimentar para o fazer em explorações existentes, sublinhou Luísa Valente, uma vez que a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) já autorizou a incorporação de insectos na alimentação tanto humana como animal e as empresas com que o CIIMAR está a colaborar estão registadas e fazem análises de monitorização. A investigadora que representa o CIIMAR no protocolo de cooperação com a Secretaria Regional de Mar e Pescas tem já outros trabalhos realizados e publicados nesta área. Revela que há inclusive empresas que “já o fazem”, usam produtos à base de insectos para alimentação animal em outras espécies.

“Há uma crise de matérias-primas ao nível global, precisamos de todas as matérias-primas que possamos deitar a mão”, frisou a investigadora, revelando que os insectos são criados em Portugal para este

fim e que serão usadas moscas-soldado-negra (*Hermetia illucens*), espécie autóctone, uma forma de reduzir a pegada ambiental e de valorizar a produção nacional.

Este projecto envolve duas empresas de Santarém, a Entogreen e a Thunderfoods, que já trabalham com a produção de insectos. Neste caso em particular será usada apenas a gordura e em diferentes proporções para avaliar depois os resultados. Luísa Valente revelou que não será usado o animal todo porque a proteína animal já tem uso na alimentação humana, para além de que não há óleo de peixe para responder a toda a procura e o óleo vegetal que tem vindo a ser usado como substituto é também destinado à alimentação humana, pelo que há interesse em encontrar alternativas.

Há estudos que provaram que o

uso da gordura dos insectos no salmão melhorou o bem-estar animal, contou. O objectivo é também tornar os peixes de aquacultura mais resistentes às alterações climáticas e menos vulneráveis às doenças, adiantou, havendo um segundo estudo que pretende apostar nesta outra área.

As referidas empresas fazem a separação da gordura e a Sorgal faz a ração segundo a fórmula indicada pelos investigadores envolvidos no projecto e que é composta por mais de dez matérias-primas, incluindo a gordura da mosca.

Luísa Valente já fez um estudo semelhante com robalo em que usou então apenas a proteína deste insecto e correu muito bem, segundo contou. Quer ver agora como corre com a gordura com a dourada. “Se vai crescer, se se vai tornar mais ro-

busta e mais resistente às alterações climáticas e se a qualidade do filete se mantêm”.

A ração está pronta, já foi enviada para a Madeira, o estudo vai começar em breve com juvenis e vai durar um determinado período de tempo, Luísa Valente estima que será de pelo menos três meses. “Pelo menos até que triplique de tamanho”.

Após atingirem esta fase, as douradas serão analisadas para ver se mantêm a quantidade recomendada de ómega 3 e os indicadores de bem-estar do animal a partir de um conjunto de marcadores. “Mas quando cresce e tem apetite é um presságio de bem-estar animal, com qualquer animal”. Depois são realizadas análises ao sangue, músculos e intestino para averiguar o impacto da introdução da ração com gordura de insecto. Segundo a investigadora, é também possível averiguar o impacto na água, no meio ambiente. “Consegue-se determinar a quantidade de ração que não é consumida, é uma fonte de poluição. Nas fezes do animal o que não foi digerido é outra fonte de poluição. Quanto mais digerida a ração, menos poluição”, pelo que o objectivo, explicou, é produzir rações de fácil digestão, com matérias-primas acessíveis e de baixo impacto no planeta que respondam à procura de peixe. Actualmente o peixe selvagem já não é capaz de responder, lembrou.

Os resultados do crescimento estarão disponíveis em Janeiro, acredita. As das análises e relatórios só dentro de um ano.

Este estudo, à semelhança de outros trabalhos científicos desenvolvidos pelo CIIMAR tem como objectivo ajudar as empresas e a indústria a encontrar soluções que vão ao encontro das necessidades do mercado.

## UMA QUESTÃO DE TEMPO, NÃO DE SABOR

■ O impacto nos peixes a nível de sabor não tem feito diferença, em termos nutricionais é equivalente e a matéria-prima é semelhante à que encontram na natureza. Já em relação às pessoas, Luísa Valente não tem dúvidas: “Os consumidores de uma forma geral não têm noção da dieta de um peixe”, diz. Querem selvagem mas nem conseguem justificar a preferência. “O peixe está a desaparecer. Nós temos a obrigação social de alimentar as pessoas e não chega para todos”, alertou. Além disso, mais de

metade do peixe consumido hoje em todo o mundo é proveniente de aquacultura. O importante, defende a investigadora, é que a produção seja feita de forma responsável, obedecendo aos critérios de bem-estar animal e de segurança do produto. “Já ninguém pergunta se a truta é selvagem, é praticamente toda de aquacultura”. Luísa Valente acredita que é uma questão de tempo, de comunicação e sensibilização das pessoas. Portugal é dos países que mais peixe consome por ano, por pessoa, quase

60 quilos, depois do Japão e da Islândia, os líderes. O bacalhau tem um grande peso, mas o salmão também é de aquacultura. Nós somos os maiores consumidores de pescado da Europa e “70% é importado”, lamenta, defendendo a aposta no local e no consumo das nossas espécies. O próximo projecto a ser desenvolvido, depois deste, será sobre dietas funcionais para peixe, dietas que fortalecem os animais e diminuem a necessidade de tratamentos antimicrobianos.

PUB

www.jainvest.pt

geral@jainvest.pt • 351 932 976 799

Os produtos JAINVEST estão disponíveis nos nossos distribuidores/representantes