



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE ZOOTECNIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO E INOVAÇÃO NA
INDÚSTRIA ANIMAL

DISCIPLINA: Gestão e Inovação na Indústria Aquícola

Processamento e agregação de valor ao Pescado

Fábio Rosa Sussel

Zootecnista, *Dr.*

Pesquisador Científico em Auicultura

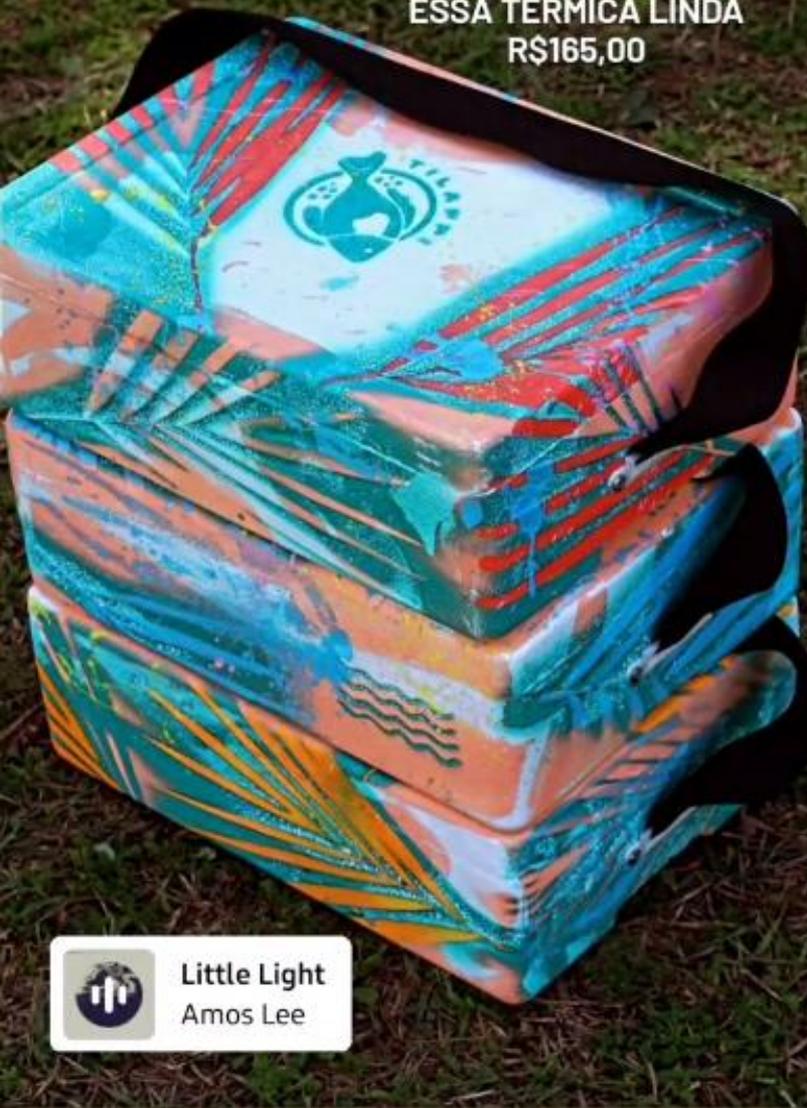
Case de Inovação

Tilappi – São José dos Campos/SP



3KG DO NOSSO FILÉ FRESCO

+
ESSA TÉRMICA LINDA
R\$165,00



Little Light
Amos Lee

Térmicas reutilizáveis

ELAS CHEGAM COM O FILEZINHO FRESCO

E DEPOIS TE ACOMPANHAM EM
TODOS OS MOMENTOS E VIAGENS.



Little Light
Amos Lee



Filé de tilápia: R\$ 56,60 kg



SOME







AND
ALL



MARCA É TUDO



R\$ 6,90



R\$ 2,00

Mapa dos frigoríficos no brasil



Tipos de Estabelecimentos

Frigorífico: abate, evisceração, cortes, agregação de valor e congelamento

Distribuidor: recepção de pescado eviscerado e congelado. Porcionamento e embalagem

Peixaria: evisceração, cortes, porcionamento

No caso de peixes, é “autorizado” o abate e sangria sem a necessidade de Inspeção (Feiras livre, alguns mercado de peixe,...)

Restaurantes: não podem eviscerar

Exemplos de Frigoríficos

Tilápia

Brazilian Fish – Grupo Âmbar Amaral – Santa Fé do Sul/SP

Fider Pescados – Grupo Mcassab – Rifaina/SP

Tilly – Grupo GeneSeas – Aparecida do Taboado-MS

Pisc. Cristalina - Mauro Nakata – Fartura/SP

Royal Fish – Jundiaí/SP

Santa Ana – Garça/SP

Lake's Fish – Serra da Mesa/GO

Netuno – Itaparica/BA

Aurora – Toledo/PR

Copacol e C Valle – Palotina/PR

Principal produto dos Frigoríficos (cultivo): Filé de Tilápia





33%



67%

Custo de produção tilápia inteira = R\$ 4,00 / kg

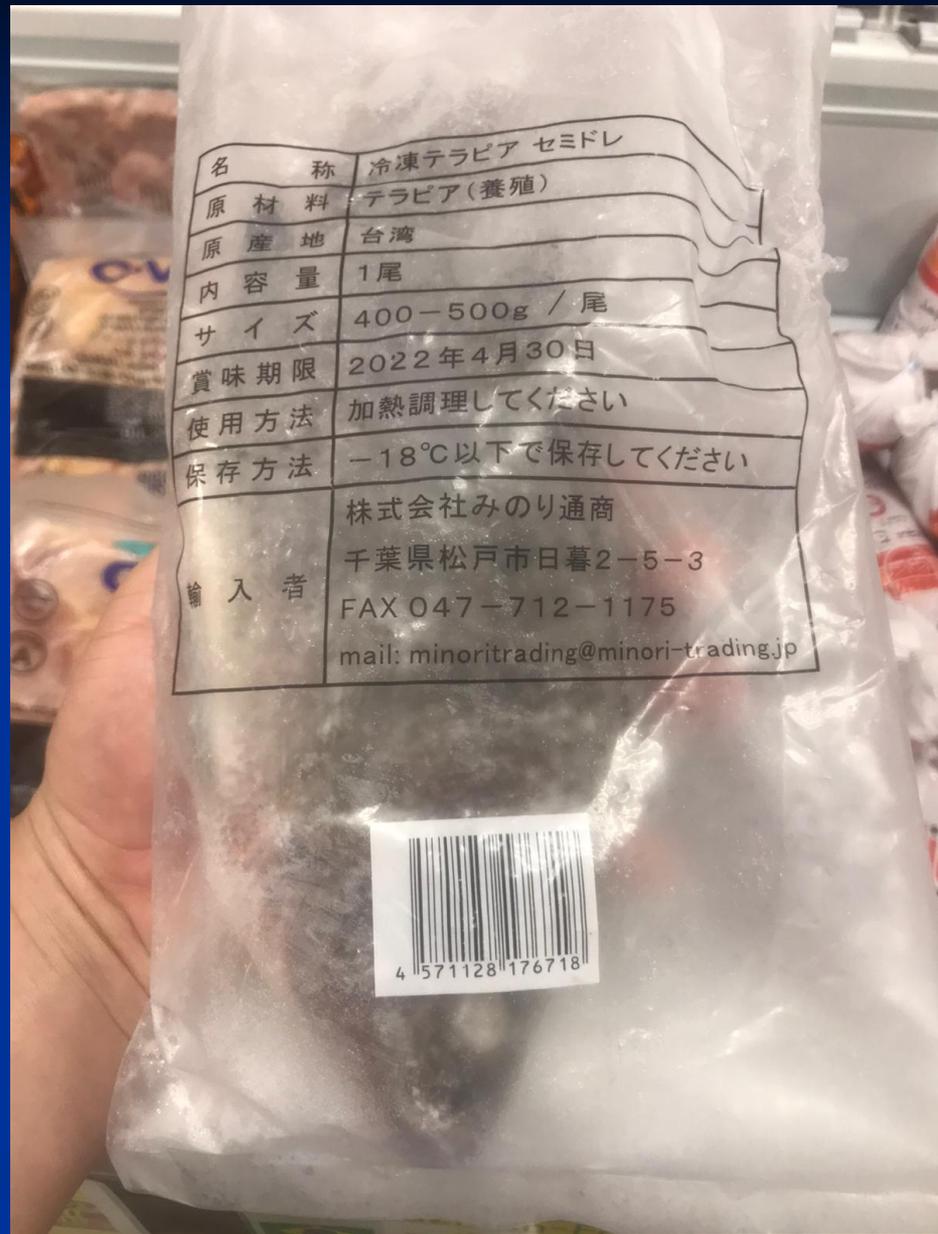
1 kg de filé = 3,3 kg de peixe inteiro = R\$ 13,20

R\$ 13,20 {
R\$ 4,35 filé (33%)
R\$ 8,85 resíduo (67%)

**Tão grande quanto, ou até maior,
que o mercado de filé é o mercado
de tilápia inteira ou em posta**

Exemplo do Japão – Tilápia Inteira





名称	冷凍テラピア セミドレ
原材料	テラピア(養殖)
原産地	台湾
内容量	1尾
サイズ	400-500g / 尾
賞味期限	2022年4月30日
使用方法	加熱調理してください
保存方法	-18℃以下で保存してください
輸入者	株式会社みのり通商 千葉県松戸市日暮2-5-3 FAX 047-712-1175 mail: minoritrading@minoritrading.jp





Tilápia em Posta



SEMANA



DO PESCADO



Filé de Tilápia {R\$ **32,90** /kg }

*Imagem meramente ilustrativa;

*Oferta válida até 15/09 ou enquanto durar o estoque.



SEMANA



DO PESCADO



Posta de Tilápia {R\$ 14,99 /kg}

Imagem meramente ilustrativa;
Oferta válida até 15/09 ou enquanto durar o estoque.



SEMANA



DO PESCADO



Tambatinga
evisceradas
sem escama

{ R\$ 12,49 }
/kg

*Imagem meramente ilustrativa;
*Oferta válida até 15/09 ou enquanto durar o estoque.



Tilápia Espalmada



Camarão { Mercado elitizado

Tilápia { Classe C, D e E



Brazilian Fish

Saudável como você gosta.



Contato: (17) 3631 9100
www.grupoambaramaral.com.br



07/10/2019 10h48 - Atualizado em 07/10/2019 10h48

Cotidiano

Pururuca de Tilápia da Brazilian Fish é campeã na etapa regional do Concurso "Feito em São Paulo"

Produto desenvolvido por empresa santafésulense vai representar a cidade e a região noroeste na final estadual.



SAINT PETERS®



Entenda nossa Cadeia Produtiva



Especialista em Pescados!
Uma empresa 100% brasileira.



Bem-vindo à GeneSeas

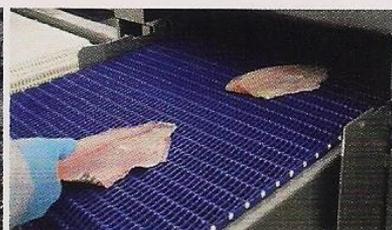


Compromisso de Qualidade com o Consumidor

A **Fider** garante na excelência de sua operação um compromisso transparente com o consumidor.

Processos sustentáveis, padronizados e pioneiros são marcas registradas por aqui.

Comprove o resultado e experimente nossos produtos embalados em ATM (atmosfera modificada).



Rua João Batista dos Santos, 2000 - Bairro Centro | CEP 14.490-000 | Rifaina - SP

fider@mcassab.com.br | (11) 2162.7915

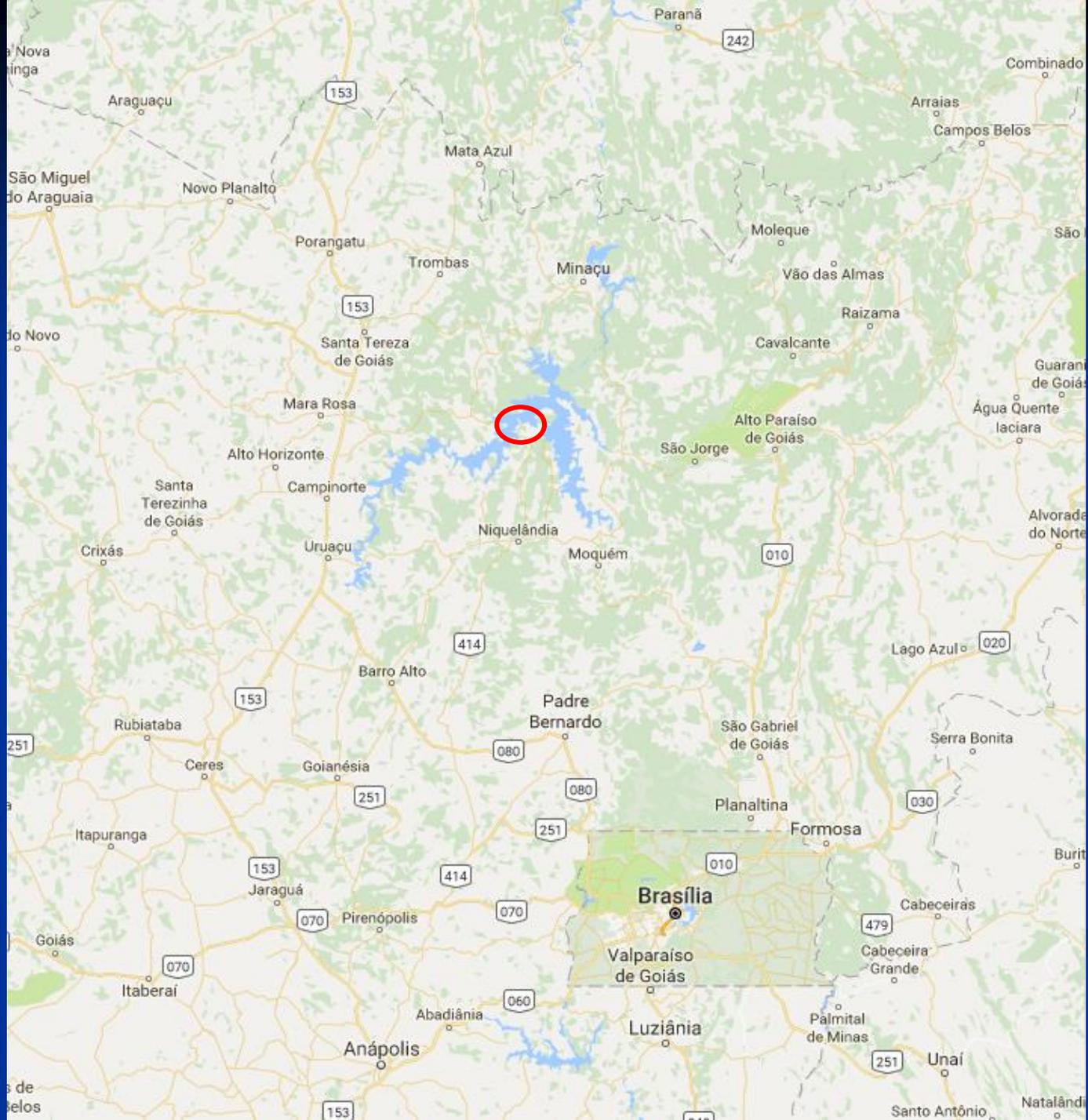


PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO DE PESCADO DE ALTA QUALIDADE

LAGO SERRA DA MESA



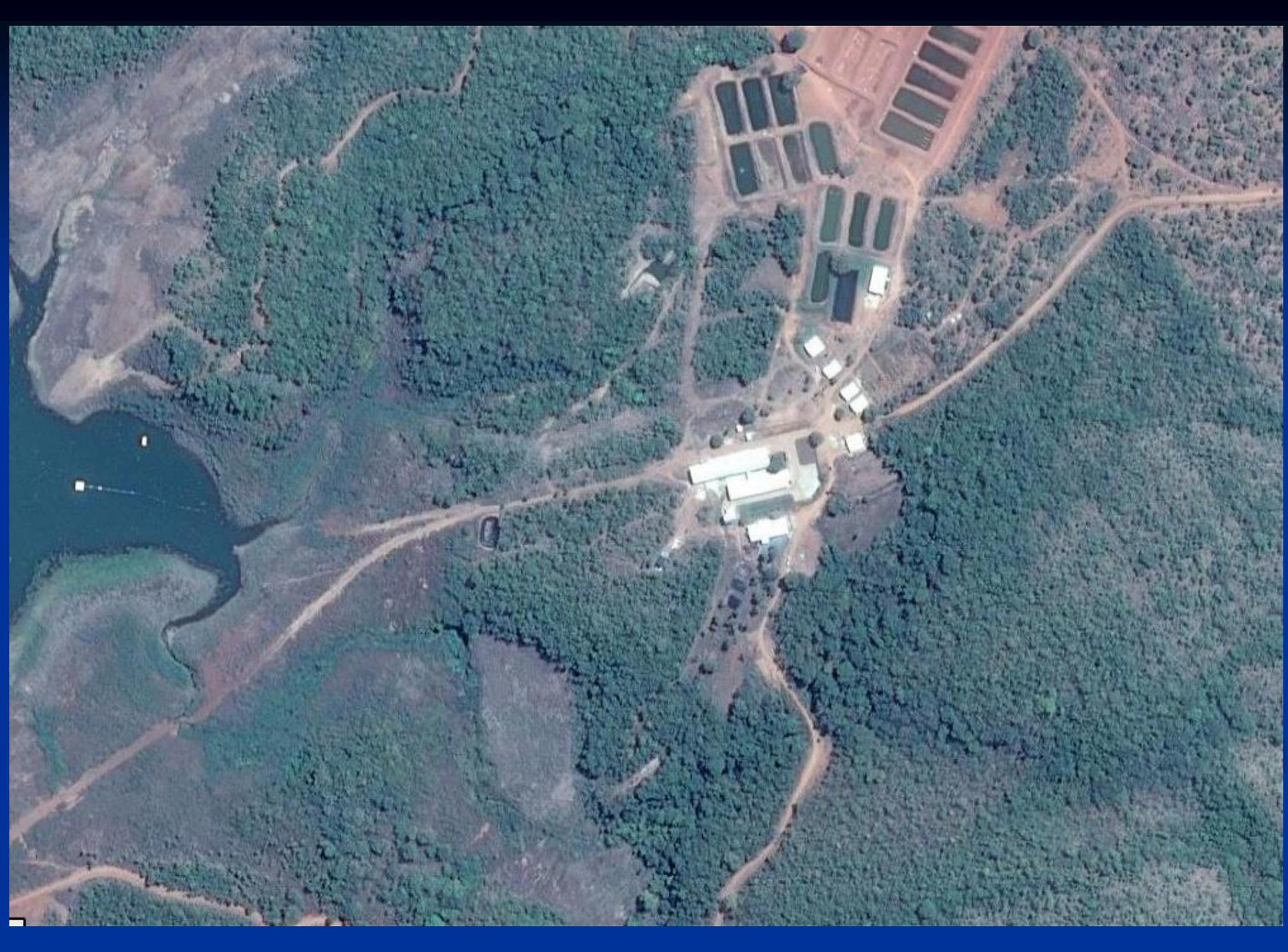






Serra Da Mesa

Curraslinho





A COPACOL

PRODUTOS

IMPRESA

DICAS



Agora que completou 45 anos, a Copacol está investindo em um novo segmento, o de peixe. Com uma nova unidade, sendo inaugurada no primeiro semestre de 2008, com as técnicas mais modernas de cultivo e controle de qualidade, a Copacol estima colocar no mercado uma produção diária de 10 mil Kg da espécie Tilápia, nesta primeira fase do projeto.

LINHA DE PRODUTOS DE PEIXE

CLIQUE NAS FOTOS E CONFIRA NOSSAS LINHAS



LINHA DE PRODUTOS DE PEIXE

CLIQUE NAS FOTOS E CONFIRA NOSSAS LINHAS

FILÉS DE PEIXE IN NATURA



TILÁPIA EVICERADA



FILÉ DE PEIXE TEMPERADO



COSTELINHA TILÁPIA



ISCA TILÁPIA



Clique para baixar nosso catálogo de produtos

Exemplos de Frigoríficos - Nativos

Nativos

Delicious Fish – Sorriso/MT

Grupo Bom Futuro – Campo Verde/MT

Mar e Terra – Dourados/MS

Zaltana Pescados – Ariquemes/RO

Frigo Ind – Goiânia/GO

Colpani Pescados – Mococa/SP

Frio Center Pescados – Goiânia/GO

Nativ Pescados – Sorriso/MT

Peixes da Amazônia – Acre

Dona Fresca – Cuiabá/MT

Truta

NR Trutas



INDÚSTRIA BRASILEIRA DE PESCADOS AMAZÔNICOS S.A.

Diretor Presidente: Pedro Furlan Uchoa Cavalcanti, bisneto fundador da Sadia



Fonte: globo.com

O pescado transformando-se em commodities

RAIO X DA NATIV

Investimento na criação da empresa:

R\$ **44** milhões

Faturamento estimado para 2009:

R\$ **50** milhões

Capacidade de produção:

15 toneladas de peixes por dia*

Funcionários:

220

*Produto acabado



Unidade Fabril



DELICIOUS[®] FISH

aki tem peixe

GÁS PAR

www.deliciousfish.com.br

Embalagem individual
Peso Variável

MOSTRUÁRIO DE PRODUTOS

Foto artística meramente ilustrativa



Produto In Natura



Embalagem Secundária
430mm (comp) x 265mm (larg) x 175mm (alt)
Peso = aproximadamente 8Kg
Empilhamento máximo = 8 caixas



VALOR NUTRICIONAL		
Porção média de 110g (até 40 minutos à vapor)		
quantidade por porção		% VDI*
energia	111 kcal	4,3%
carboidratos	0g	0%
proteínas	27g	54%
gorduras totais	2g	4%
gorduras saturadas	0,5g	1%
gorduras monoinsaturadas	1,5g	3%
gorduras poliinsaturadas	0,5g	1%
fibra alimentar	0g	0%
vitaminas		
vitaminas	100%	20%

* Porcentagem de valor diário recomendada para adultos com base referencial de 2.500 cal. Fonte: USDA

Sidefish - Banda de peixe sem espinha*

* sem as espinhas bifurcadas em forma de Y



PEIXE TAMBAQUI EVISCERADO

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)



PEIXE PINTADO EVISCERADO

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)



BANDA DE TAMBAQUI

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)



FILE DE TAMBAQUI INTEIRO

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)



POSTA E CABEÇA DE TAMBAQUI

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)



BANDA DE PINTADO

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)





PEDAÇOS DE FILE DE TAMBAQUI

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)



FILE DE PINTADO INTEIRO

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)



VENTRECHA DE TAMBAQUI

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)



POSTA COM CABEÇA DE PINTADO

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)



COSTELA DE TAMBAQUI

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)

SUÃ E CABEÇA DE TAMBAQUI

[Clique na imagem para ver Detalhes](#)





O peixe da Amazônia agora tem marca.

Cortes práticos em embalagens
inteligentes e sustentáveis,
desenvolvidas para facilitar a
vida do consumidor e preservar
a natureza.



www.peixesamazonia.com.br

Peixes da Amazônia @peixesdaamazonia

Fone: +55 (11) 2592-3137 / 2679-6805 | contato@grupo5bs.com.br

www.grupo5bs.com.br - R. Dr. Geraldo Campos Moreira, 164
Ed. Olympic Tower - Conj. 43 | Brooklin Novo | São Paulo | SP



CORTES PRÁTICOS EM EMBALAGENS INTELIGENTES E SUSTENTÁVEIS

Alça

Abre Fácil e ZipLock

100% PEBD
facilita a reciclagem e o processo seletivo de resíduos.

Embalagem SUP
(Stand up Pouch)
Melhor Exposição na gôndola



NOSSA EMPRESA

Na Peixes da Amazônia tudo foi cuidadosamente pensado para unir o mais excelente nível de produtividade com o menor grau de impacto ao meio ambiente. Nosso objetivo, é o desenvolvimento aquícola sustentável de 3 espécies nativas da Amazônia, através de um moderno complexo industrial que opera dentro de um sistema fechado de produção, garantindo boas praticas de manejo, controle, rastreabilidade e qualidade, desde a produção dos alevinos até a comercialização final.



**RESPONSABILIDADE
SOCIAL E AMBIENTAL**





O GRUPO



FRIGORÍFICO



ESPÉCIES
E CORTES



RECEITAS



ALEVINOS



NOVO
COMPLEXO



FALE
CONOSCO



Tambaqui

Diversos tipos de cortes



saiba mais

Pintado

Diversos tipos de cortes



saiba mais

Pirarucu

Diversos tipos de cortes



saiba mais



Mar & Terra

A GRIFE DO PEIXE



Mar & Terra - Filé de pintado





Exemplos de Frigoríficos

Camarão e Moluscos

Camanor – Barra do Cunhaú/RN

Maris – Aracati/CE

Compescal – Aracati/CE

Bomar – Fortaleza-CE

Camar – João Pessoa-PB

Cavalo Marinho – SC

Camanor - RN



Camarão Inteiro



Camarão da espécie *Litopenaeus Vannamei* inteiro, oferecido em várias gramaturas, congelado e *in natura*.

Camarão Sem Cabeça



Camarão sem cabeça, fácil de descascar, oferecido em várias gramaturas.

Camarão Tail-off



Camarão sem cabeça, descascado e eviscerado, sem telson, de textura macia e sabor diferenciado.

Saco plástico de 1kg



Embalagem utilizada para os produtos do tipo "filé" e "sem cabeça", também utilizando o congelamento em túnel.

Caixa 2kg



Embalagem utilizada para o produto do tipo "inteiro", utilizando a técnica de congelamento em túnel.

Caixa Master de 20kg



Embalagem secundária que pode conter 20 sacos de 1kg, 10 caixas de 2kg ou 4 sacos de 5kg (congelamento IQF de camarão do tipo "inteiro").





P E S C A D O S



Fecha fácil

Fecha fácil

MARIS

MARIS

Camarão Sem
Cozido Congelado

Camarão Descascado
Cozido Congelado

Camarão Descascado
Cozido Congelado

CLASSIFICAÇÃO
PECAS: 71/90

Peso líquido 400g

CLASSIFICAÇÃO
PECAS: 36/40

Peso líquido 400g



INDUSTRIA MARIS S/A

Av. Brasil, 1000 - Jd. América - São Paulo - SP

Telefone: (11) 5082-1000

Site: www.maris.com.br





**Cavalo
Marinho**
Criação e Beneficiamento de Frutos do Mar



**Cavalo
Marinho**
Criação e Beneficiamento de Frutos do Mar



**Cavalo
Marinho**
Criação e Beneficiamento de Frutos do Mar



30 15:43

CAVALO MARINHO – PALHOÇA/SC

Exemplos de Distribuidores

Pesca Extrativa e Salmão

Bras Peixes – Pirassununga/SP

Só Peixe – Pirassununga/SP

Bom Peixe – Piracicaba/SP

Mar e Rio– S.J. Rio Preto/SP

Pescados Rio Preto – S.J. Rio Preto/SP

Noronha Pescados - Pernambuco

Nordsee – São Paulo/SP

Damm – São Paulo/SP

Frescatto – São Paulo/SP



Linha Premium



Horários de Funcionamento



Segunda a Sexta 4/22

08:00 | **18:00**

Sábado 08:00 | 13:00

Comercial e Importadora



TODO
BRASIL

Coma Peixe, Peixe é Vida



contate-nos



Produtos

▲ Crie um site



Camarão 7 Barba
Grande/ Médio



Camarão Rosa
Camarão Rosa Inteiro



Carne de Siri Congelada
Pacote c/ 400Gr



Corvina em Postas
Pacote c/ 800Gr



Filé de Anchova Negra
Caixa c/ 20Kg



Filé de Cação
Caixa c/ 10Kg



Filé de Merluza
Interfolhado: Caixa c/



Filé de Pescada Maria ...
Pacote c/ 300Gr



Filé de Pintado Pequeno
A Granel



Filé de Salmão Premium
700Gr



Filé de Tilápia Fresco
80/120Gr



Filé de Salmão



Isca de Peixe à Granel
Caixa c/ 6Kg



Kani-Kama
Pacote c/ 200Gr



Lambari Limpo
Pacote c/ 500Gr



Lula em Anéis Congelada...
Pacote c/ 500Gr



Lula Inteira BL 6/10
Caixa c/ 10Kg



Lula Limpa
Caixa c/ 12Kg



Pirurutaba em Postas
Caixa c/ 15Kg



Polenta Tolete
Pacote c/ 3Kg



NORONHA
PESCADOS



Novas Embalagens Noronha

Com produtos naturais,
selvagens e sustentáveis



SALMÃO
SOCKEYE
E CHUM



**FILÉ DE SALMÃO
DO ALASKA**



**POSTA DE SALMÃO
DO ALASKA**



**CAMARÃO ROSA
SELVAGEM**



**KIT
PAELLA**



Selvagem, Natural & Sustentável

+55 (81) 2138.9100

vendas@noronhapescados.com.br

www.noronhapescados.com.br

 /Noronha.Pescados

 /NoronhaPescados

Equipamentos



Tecnologia Com Qualidade Garantida

Tecnologia na Industrialização do Pescado Inovações para Ganho em Produtividade

Linha Automática para o Beneficiamento de Pescado



- Garantia de retorno rápido sobre o investimento;
 - Redução de mão de obra;
- Não necessita mão de obra com experiência;
 - Rendimento satisfatório comprovado;
 - Linha compacta, ocupa pouco espaço;
 - Fabricação 100% nacional.



Descamadora de pescado com Jato D'Água

- Alto rendimento sem danificar o produto.



Filetadora automática de pescado

- Necessita de apenas 1 operador por equipamento.
- Alto rendimento quando comparado com a filetagem manual.



Evisceradora automática de pescado (evisceração e corte da cabeça)

- Corte da cabeça com contorno perfeito melhorando o rendimento.



Despoldadeira de Pescado

Específico para pescado. Maior qualidade da polpa.



Máquina de tirar pele de pescado automática

- Equipamento de fácil ajuste
- Pode ser ajustado para retirar a pele bem superficialmente, para destiná-la ao curtimento ou congelamento, para diversos usos posteriores.



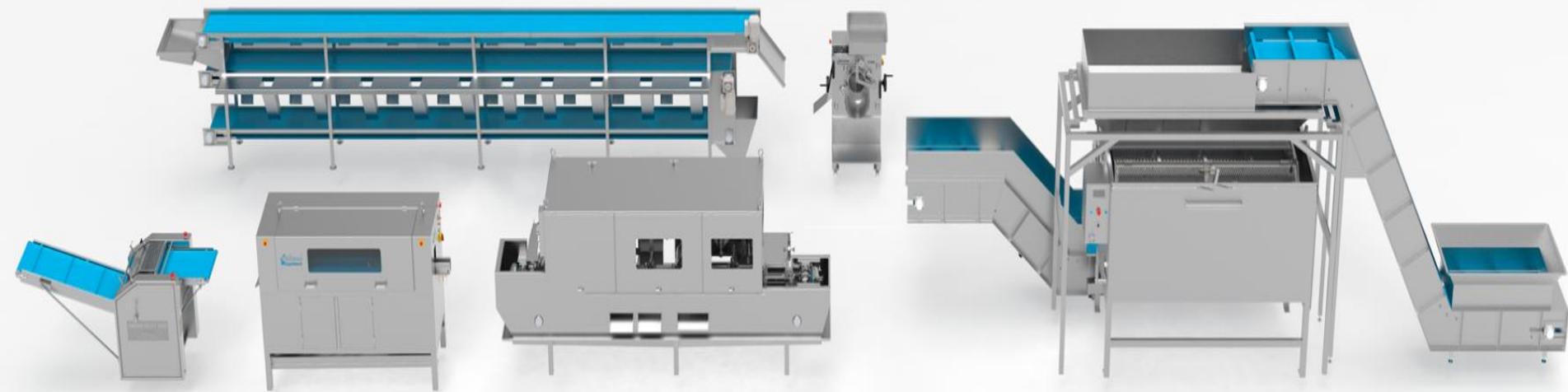
Brusinox - Indústria e Comércio de Máquinas e Equipamentos Ltda
Site: www.brusinox.com.br
Rua Gregório Diegoli, 125 - Brusque / SC - Brasil - CEP: 88351-350
Fone: 55-47-3351-0567
email: brusinox@brusinox.com.br



PRODUTOS &
EQUIPAMENTOS

[Cortes](#) [Descamadeiras](#) [Descascadoras](#) [Descouradeiras](#) [Despoldadeiras](#) [Equipamentos](#) [Evisceradores](#) [Glaciadores](#)

[Lavadoras](#) [Mesas](#)



PRODUTOS



Despolpadeira D-300

Equipamento desenvolvido para a realização da separação da carne das carcaças do pescado

[SAIBA MAIS](#)



Eviscerador 255

Equipamento desenvolvido para a realização da evisceração do lambari

[SAIBA MAIS](#)



Fish Eviscerator - GÓ

Equipamento desenvolvido para a realização da evisceração do pescado

[SAIBA MAIS](#)



Fish Glazer 2000

Equipamento desenvolvido para a realização do glaciamento no pescado

[SAIBA MAIS](#)



Fish Scaler 266

Equipamento desenvolvido para a realização da descamação do peixe manualmente

[SAIBA MAIS](#)



Skinner Fillet 5000

Equipamento automático desenvolvido para a realização da retirada do couro do peixe

[SAIBA MAIS](#)

**Existe um grande descompasso entre:
produção, abate, transporte e
apresentação do pescado**



**Comprometendo gravemente a qualidade
do produto final**

Mito:

Produto Fresco x Produto Congelado



DaFonte
AQUICULTURA











PANTANAL

PANTANAL

PANTANAL

PANTANAL

PANTANAL

PANTANAL

PANTANAL













ONTEM



Lambari rosalia





Tendências

**Crescimento da Indústrias que processam
pescado da Aquicultura**

E

**Migração das indústrias que processam peixe
da pesca extrativa para peixes de criação**

NORMAS PARA PUBLICAÇÃO DE ARTIGO TÉCNICO-CIENTÍFICO NA REVISTA AQUACULTURE BRASIL

ra O tema do trabalho deve ser atual e de relevância para o setor aquícola, fazendo uso de uma linguagem simples e acessível a todo o público leitor;

ra Conter em sua estrutura:

- o Título e subtítulo (se houver);
- o Nome completo dos autores e respectivas instituições;
- o Introdução;
- o Desenvolvimento (podendo ser dividido em tópicos ou não);
- o Conclusão.

ra O corpo do texto deve ter entre 1000 e 1200 palavras;

ra Todas as fotos enviadas devem estar corretamente identificadas ao longo do texto com legenda e crédito ao autor. Necessariamente, as fotos devem ser enviadas também como anexo no formato JPEG, PNG ou outro formato de imagem e estar em boa qualidade (recomenda-se ser acima de 1mb).

ra É sugerido no mínimo dez imagens para ilustrar o artigo, sendo que estas não necessariamente devem ter sido citadas ao longo do texto;

ra As tabelas, de preferência, devem estar de forma editável ao longo do texto, e não em formato de imagem;

ra O texto do trabalho deve ser apresentado em formato word, fonte Times New Roman, tamanho 12, com espaçamento de 1,5 e palavras em inglês devem estar em itálico;

ra As referências devem estar no formato padrão ABNT NBR 6023, com o nome dos autores em minúsculo:

Exemplo para artigos e/ou matéria de revista, boletim etc:

Crab, R., Y. Avnimelech, et al. Nitrogen removal techniques in aquaculture for a sustainable production. *Aquaculture*. v.270, n.1-4, p.1-14. 2007.

ra A submissão deve ser feita ao e-mail contato@aquaculturebrasil.com com cópia para jessica@aquaculturebrasil.com;

ra O tempo de resposta para o aceite ou não do artigo leva de duas a três semanas, a partir da data de submissão;

Aguardamos o seu trabalho!
Qualquer dúvida estamos à disposição.

