

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

DISCIPLINA: Gestão e Inovação na Indústria Aquícola

Carcinicultura Marinha e de Água Doce

Fábio Rosa Sussel

Zootecnista, Dr.

Pesquisador em Aquicultura

Objetivo da Disciplina:

Visão mais comercial e menos "romântica" da atividade

Observação sobre a aula passada



Grupo Ambar Amaral – Sta. Fé do Sul







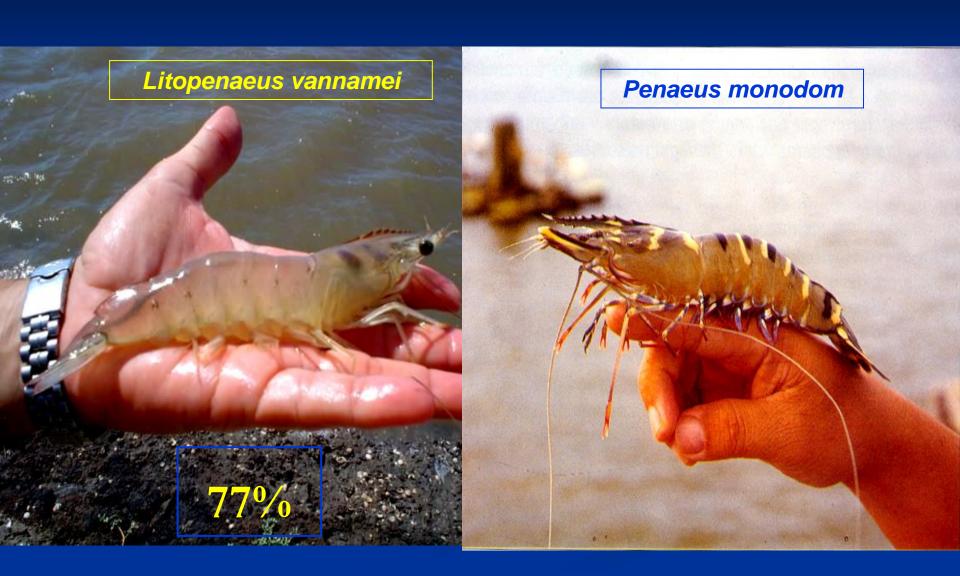




https://www.facebook.com/moguisp/videos/564859630862694



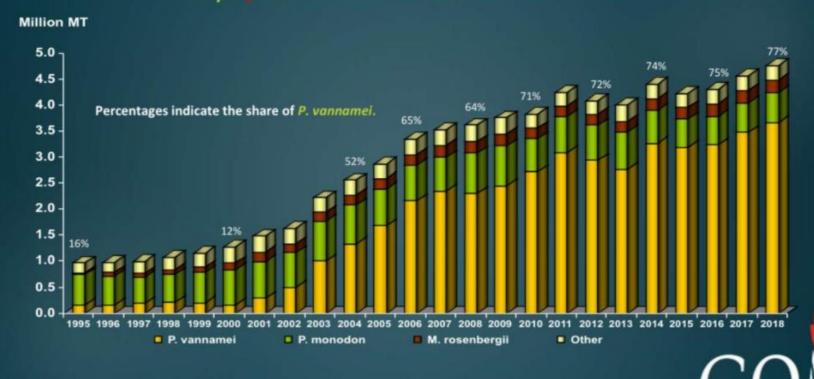
As principais espécies produzidas (marinho) no mundo



15 of 50

orld Shrimp Aquaculture (including M. rosenbergii) by Species: 1995 - 2018



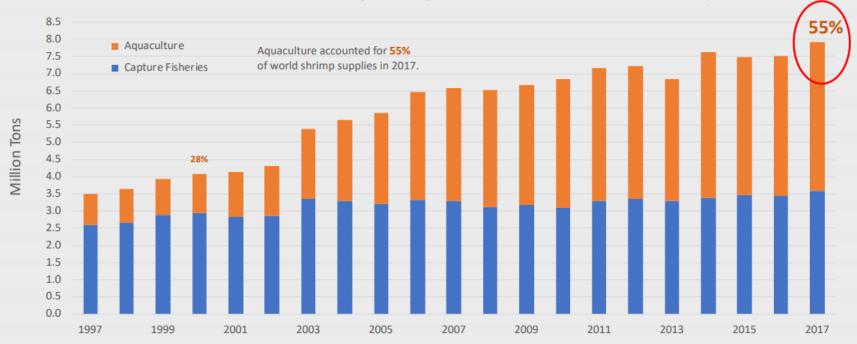


Sources: FAO (2016) for 1995-2011; FAO (2016) and GOAL (2014) for 2012-2014; GOAL (2016) for 2014-2018.





World Production of Shrimp: Capture Fisheries and Aquaculture



Sources: FAO (2019) and GOAL (2011-2019).

Species included are L. vannamei. P. monodon and Other. M. rosenbergii is excluded.

China includes freshwater production of L. vannamei.

CONNECT.

COLLABORATE.

COMMIT.

#GOALCONF19

A principal espécie produzida (marinho) no Brasil

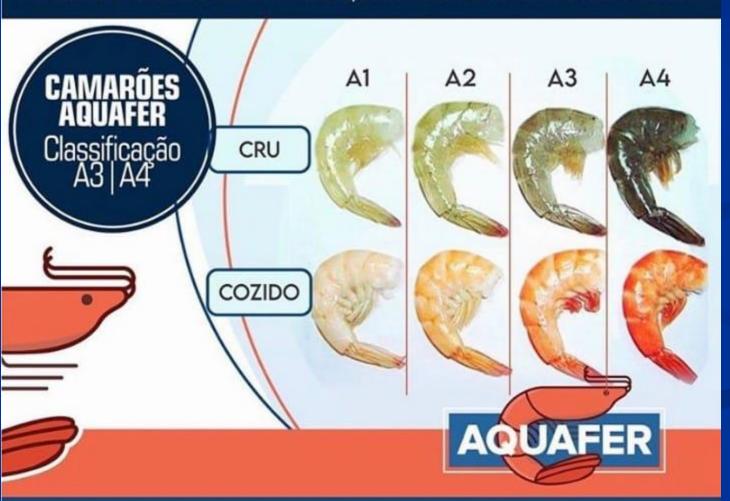






Você sabia?

QUANTO MAIS ESCURO O CAMARÃO, MAIS VERMELHO APÓS O COZIMENTO











Quais os sistemas de cultivo



Atualmente



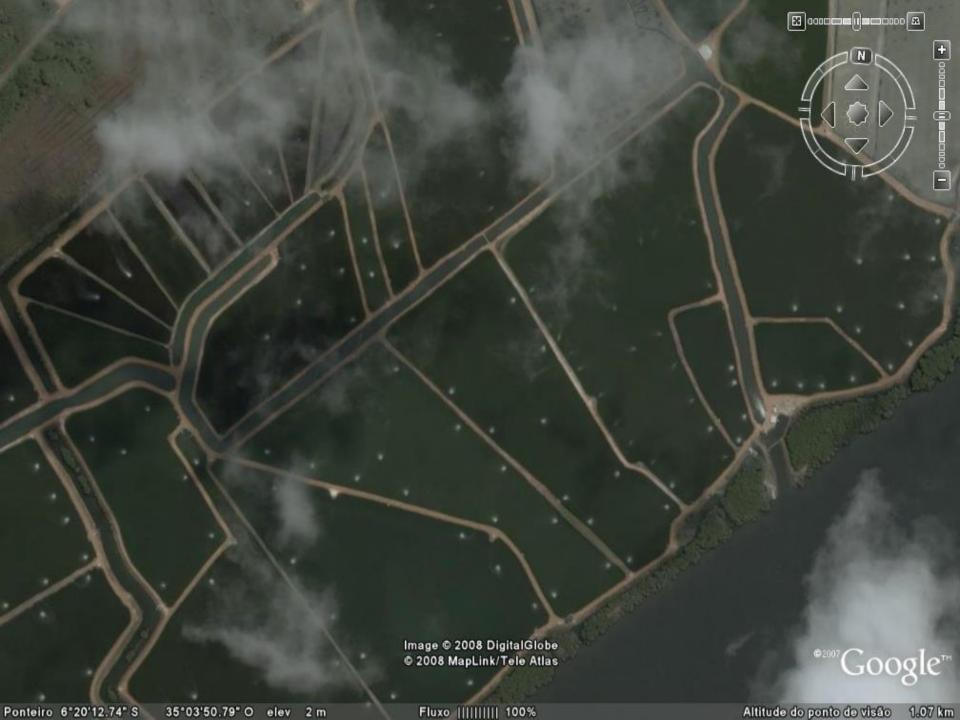




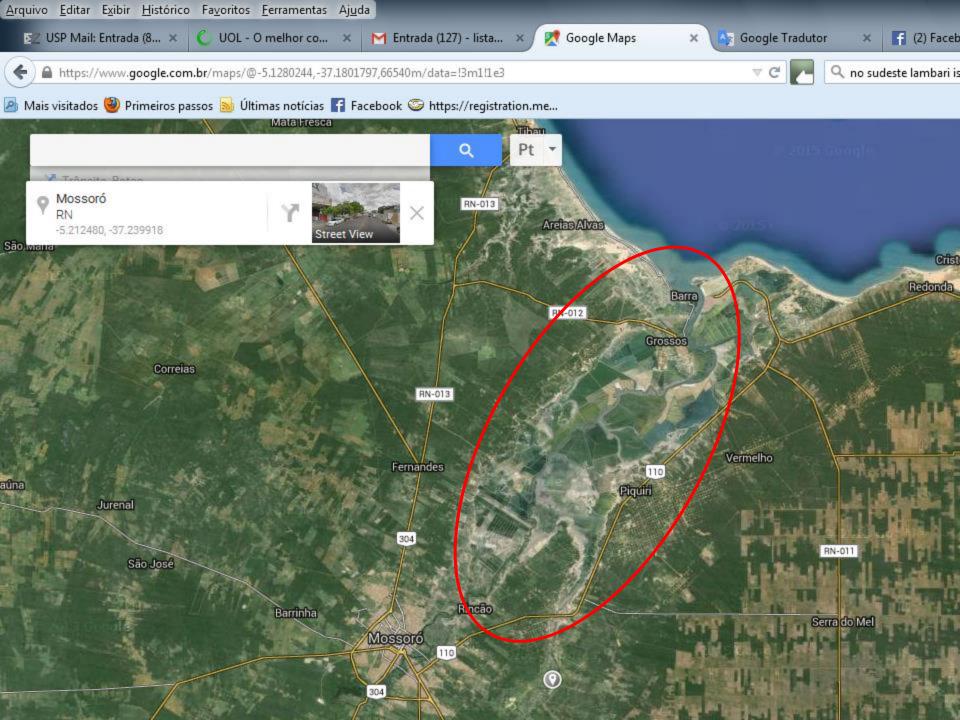




Abastecimento de água nos viveiros



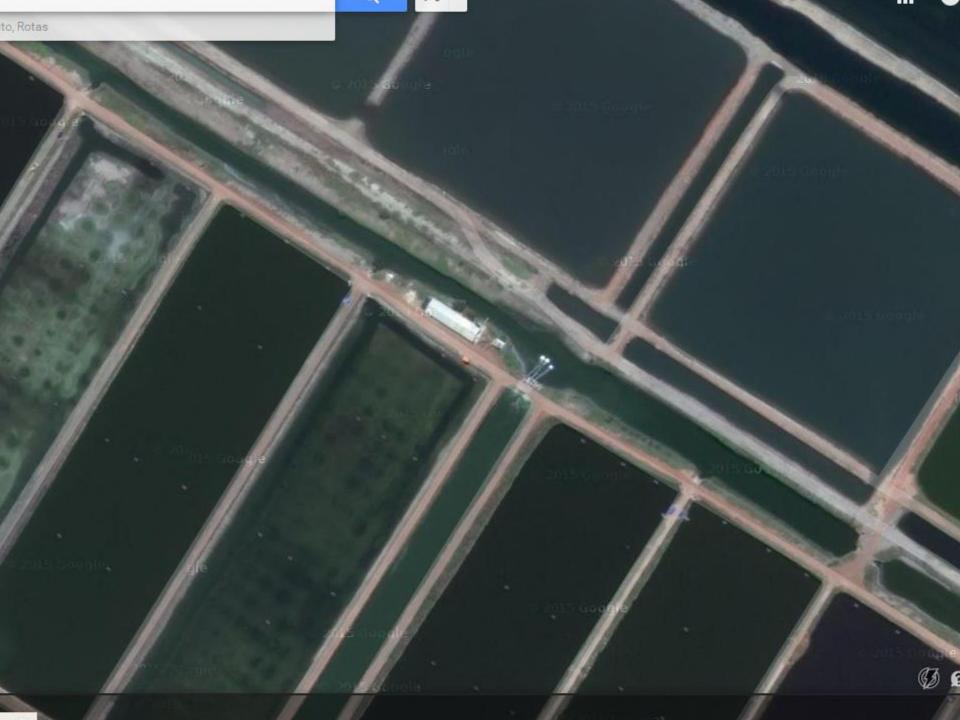
Abastecimento de água por meio de poços artesianos





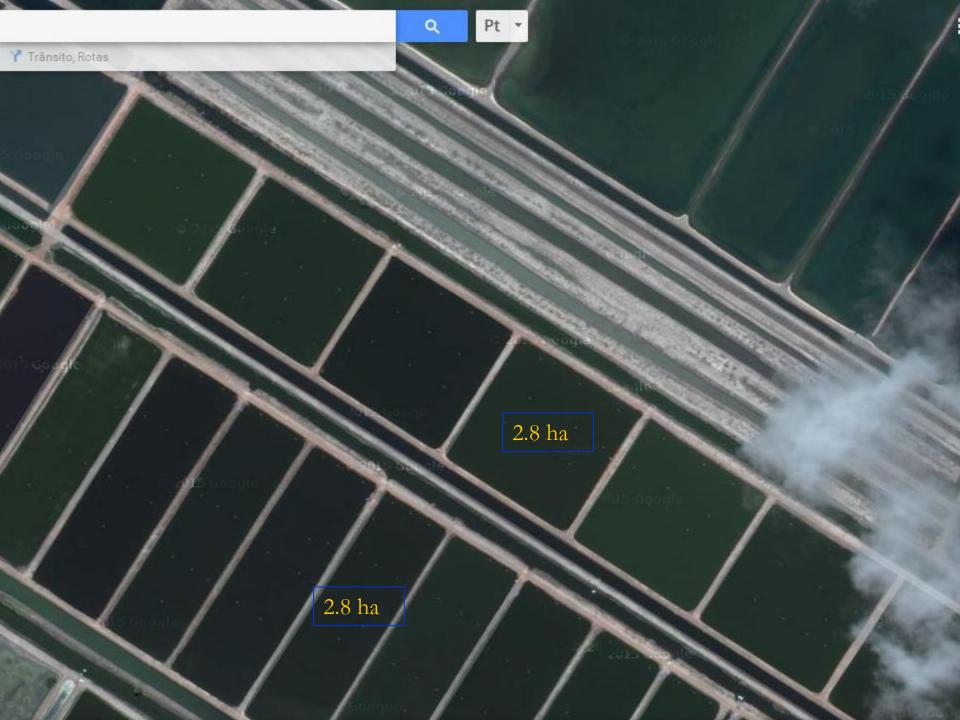












Água Salobra: Potencial Inexplorado



Os tipos de água salobra

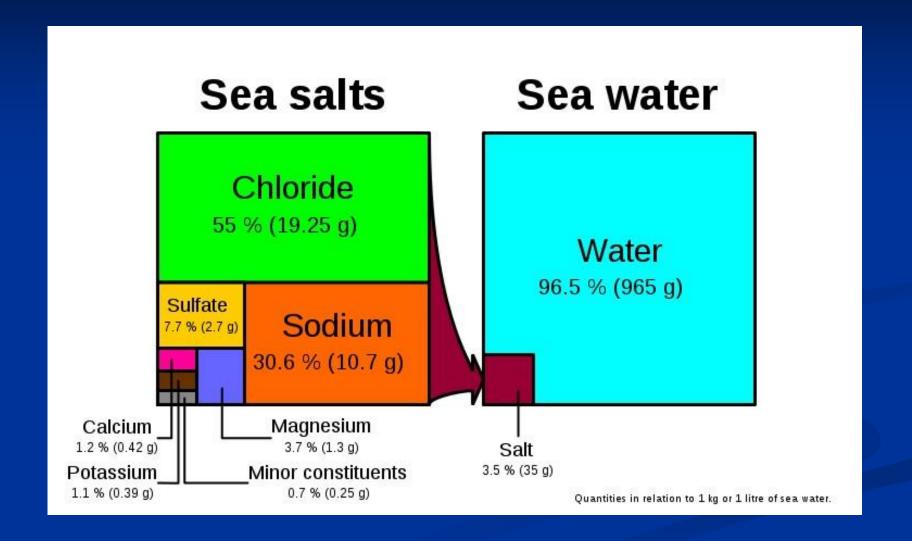
_ Salinidades mais baixas
_ Oscilação conforme chuvas
_ Criação sistema aberto, semi-intensivo (50 cam./m2)

_ Salinidades mais elevadas

Poço Artesiano

- _ Grande oscilação entre os poços
- _ Criação em sistema fechado, intensivo (+ 50 cam./m3)
- _ Legislação não permite retirar água do subsolo
- e depois descartar na superfície

Balanço Iônico



Salinidade é uma coisa, balanço iônico é outra!

Balanço Iônico

1) Quanto mais próximo do ideal, maiores produtividades

2) Alcalinidade e dureza também são importantes

3) A teoria ensina e a prática aperfeiçoa

4) Possibilidade de correções pontuais

Porque criar camarão marinho no interior?

- 1) Oportunidade de terras
- 2) Doenças relacionadas ao camarão
- 3) Pressão relacionada "desmatamento" de mangue
- 4) Explorar um recurso natural (água salobra) que não se usa nenhuma outra atividade
- 5) Gerar renda e desenvolvimento para o sertão nordestino

Criar camarão marinho fora do litoral é uma tendência mundial

NOTÍCIA

Gigante silencioso: a maior empresa privada da América revela seu plano de ficar ainda maior

por Administrador web | Publicados23 de outubro de 2018

Cargill - EUA



Trinta milhas fora de Minneapolis, as únicas estruturas que interrompem quilômetros de milho na altura da cintura são alguns prédios compridos cobertos de tapume branco. Essas estruturas pertencem à Cargill - a gigante agrícola de US \$ 115 bilhões em vendas que lidera a lista das maiores empresas privadas dos Estados Unidos da Forbes nos últimos 28 anos - e abrigam um dos projetos mais importantes da Cargill.





IMTエンジニアリング株式会社 IMT Engineering INC.

Home > ISPS - Sistema Interno de Produção de Camarão

Sistema de produção interno de camarão

- Recurso do ISPS
- Configuração padrão do sistema
- Cronograma de produção. método de produção



Contate-Nos

Cultivo de camarão com tecnologia de recirculação no Japão.



ISPS - Indoor Shrimp Production System IMTE:



Patente nº 3955192 (Japão)

Patente nº 5658423 (Japão)

IMTエンジニアリング株式会社

Site em Japonês

Recursos do ISPS

O ISPS - Sistema Interno de Produção de Camarão, é verdadeiramente inovador, criando camarão sem o uso de qualquer produto químico, entregando camarão vivo e fresco à mesa dos consumidores.

No sistema, é criado o camarão "Litopenaeus

Vannamei", originário da América Central e do Sul. O tigre preto do sudeste asiático está na corrente principal; no entanto, está mudando rapidamente para vannamei devido à sua segurança e qualidade.



Oportunidade Comercial Produção Junto ao Mercado Consumidor

Mercado Litoral X Mercado Interior









R\$ 119,00/kg



R\$ 117,25/kg

Transição CP Foods para RAS



Events Newsletter Shop ↑ Our sites ✓





Breeding & genetics Farm management

Health & welfare

Nutrition

Environment

Post-harvest

Technology & equipment Aquaculture communi = All sections

<u> The inside story:</u> CP Foods move to total shrimp RAS

RECIRCULATING AQUACULTURE SYSTEMS (RAS)

PRODUCTION SYSTEMS



by Nicki Holmyard 31 July 2019, at 8:00am

The benefits of RAS aquaculture in terms of efficiency and sustainability have prompted the Thai food giant's decision to move all of its shrimp production indoors - and it's doing so quicker than expected.

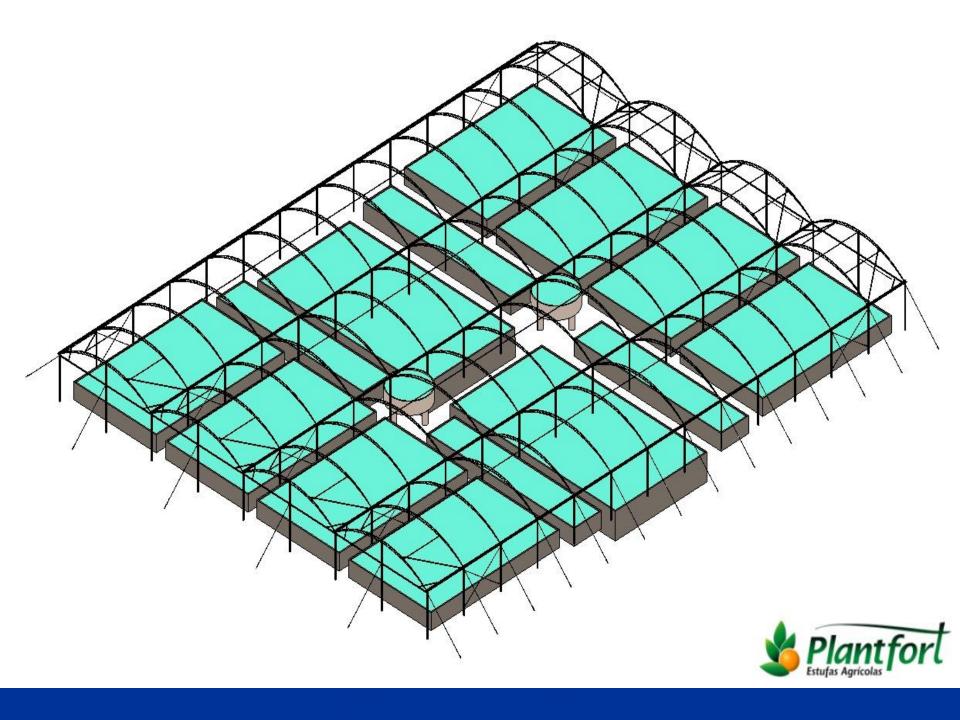


Nine months after announcing that it was going to move all its shrimp farms indoors, Charoen Pokphand Foods (CP Foods) says it has already achieved this for 30 percent of its operations. In a September 2018 statement, the Bangkok-based company's executive vice president for aquaculture business, Premsak Wanuchsoontorn, said that all of the company's farms would be indoors within five years. The move followed the successful building of prototype farms, which showed better yield, colour, size, disease control and quality.





Vista aérea da nova fazenda de camarão coberta baseada em RAS da CP Foods na Tailândia







Camanor: Exemplo de Indústria























Produção de Pós Larvas



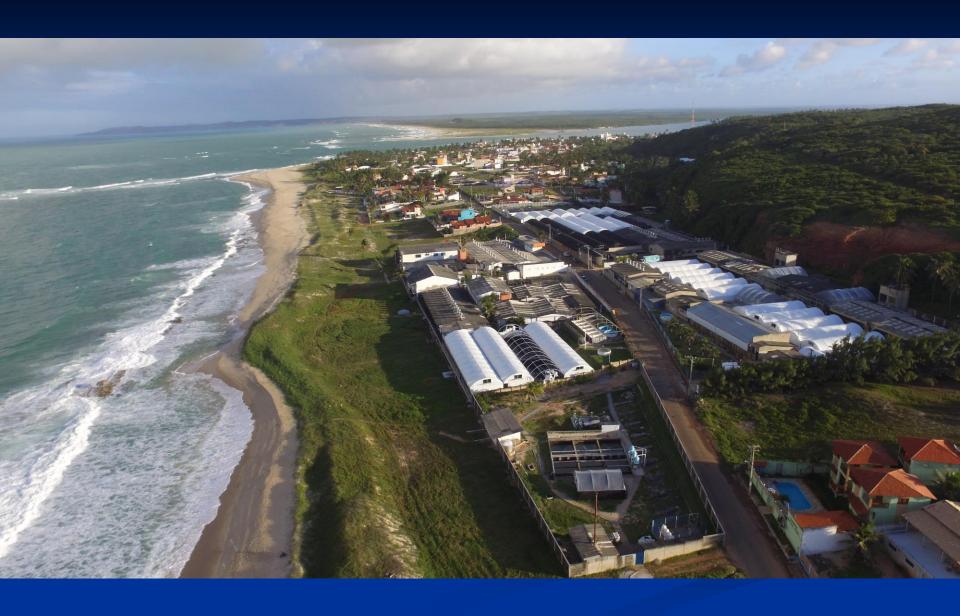
A QUALIDADE DO SEU CAMARÃO NASCE AQUI













Doenças

✓Vírus, bactérias, fungos e protozoários

DOENÇAS DE CRUSTÁCEOS COMERCIAIS:

VIROSES

Baculovirose (BP)

Infecção necrótica hipodérmica e hematopoiética

virótica (IHHNV)

"Runt-deformity syndrome" (RDS)

BACTERIOSES

Micobacterioses

"Black spot disease" (BSD)

"Epicommensal fouling disease"

FUNGOS

Fusariose

Haplosporidiose

PROTOZOOSES

"Epicomensal fouling disease"

"Cotton disease"

Gregarinias

DOENÇAS VIRAIS

IHHNV

YHV

WSSV

TSV

IHNV

Conflitos ambientais e com comunidades



ABCC: Itamar Rocha



Carcinicultura de Água Doce

Carcinicultura Marinha

Carcinicultura de Água Doce

Um em relação ao outro, não é igual e nem melhor.

Ambos são saborosos e com estratégias de produção completamente diferentes.

Quais espécies são produzidas??

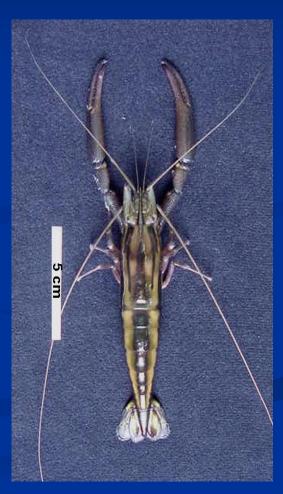
Macrobrachium rosenbergii

Macrobrachium amazonicum

Macrobrachium carcinus







Macrobrachium rosenbergii

(gigante da malásia ou pitú hawaiano)

- ✓ Mais produzido
- ✓ Rápido Crescimento (13 g 5 meses)
- ✓ Mono ou Policultivo
- ✓ Territorialista
- ✓ Machos aspecto "exótico"
- ✓ Pacote tecnológico definido
- ✓ Produzido no Mundo Todo
- ✓ Consumo Humano





Macrobrachium carcinus

(pitú ou carcinus)

- ✓ Pequena produção no NE
- ✓ Nativo (toda costa BR)
- ✓ Peso Final
- ✓ Territorialista/Agressivo
- ✓ Sabor característico
- ✓ Pacote tecnológico em vias
- ✓ Consumo Humano





Macrobrachium amazonicum

(amazônico)

- ✓ Produzido no Norte
- ✓ Nativo
- ✓ Cresc. Lento (7 g 5 meses)
- ✓ Mono ou Policultivo
- ✓ Pouco Territorialista
- ✓ Sabor característico
- ✓ Pacote tecnológico em vias
- ✓ Isca viva







Outras espécies







Conceito Equivocado Sobre o Camarão de Água Doce

"_ Nossa, é doce!!!"



LÓGICO que é

doce, assim como

todo crustáceo!

Todo crustáceo, quando fresco, é adocicado

- ✓ A proteína que compõe o músculo de todo crustáceo, é rica no aminoácido Glicina
- ✓ Glicina, do grego Glycos = Doce
- ✓ A glicina é o aminoácido livre mais importante no processo de osmorregulação.
 Como a água salgada oferece uma pressão maior que a água doce, considerando o efeito do equilíbrio osmótico, a quantidade de glicina em camarões marinhos é maior.
- ✓ PORTANTO, camarão marinho fresco é mais adocicado que o camarão de água doce!!!
- ✓ Camarões de água doce expostos por 24 horas em 2,5 %o atinge a mesma quantidade de glicina que camarões marinhos.

Alergia ao Camarão

<u>Ou</u>

Ao Metabissulfito de Sódio???

A reação alérgica ocorre porque o organismo reage ao alimento com produção de um anticorpo, chamado de imunoglobulina E (IgE), que ataca uma proteína contida nele,

Quitosana = emagrecimento: Alerta

Pacientes com reações alérgicas a camarão apresentam níveis elevados de anticorpos IgE para tropomiosina, que correspondem a até 80% da IgE contra camarão, entretanto, outras proteínas do camarão também podem ter papel na alergenicidade. Estudos sugerem que a tropomiosina esteja envolvida na reatividade cruzada IgE entre camarão e outros crustáceos, e moluscos, como também em baratas, ácaros e parasitas.











