

DIFUSÃO E TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA DE SALGA E SECAGEM DE PEIXE DE ÁGUA DOCE EM UMA COMUNIDADE DE PESCADORES LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE ORÓS, NO ESTADO DO CEARÁ

MARIA OLINDA PINHO DE PAIVA TIMBÓ*
SUZANA CLÁUDIA SILVEIRA MARTINS*

Este trabalho teve como objetivo melhorar a qualidade do peixe salgado-seco produzido no açude Orós, situado no Município de Orós, Estado do Ceará e, como consequência, a melhoria de vida dos pescadores em decorrência da venda do produto por melhor preço.

1 INTRODUÇÃO

A Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial - NUTEC, em convênio com a Sociedade Alemã de Cooperação Técnica (GTZ), através de um programa de "Inovação Tecnológica", elaborou projeto nesta área, através do qual, mediante levantamento preliminar das matérias-primas de origem animal disponíveis no Estado do Ceará, tentou-se aproveitar o potencial alimentício existente (2).

Como resultado desse levantamento, apontou-se o peixe de água doce como uma das matérias-primas de produção significativa. Isso se deve ao elevado número de açudes (44) construídos no interior do Estado, os quais são administrados pelo Departamento Nacional de Obras Contra as Secas - DNOCS (1).

Dados fornecidos pelo DNOCS, relativos ao ano de 1987, indicam que a produção de peixe nesses açudes foi de 3.000 toneladas, o que equivale a aproximadamente 57% da produção da região Nordeste.

Constatou-se, através de visitas aos açudes de maior produção do Estado, como Orós, Banabuiu e Araras, que 60% da captura é comercializada sob a forma de peixe salgado-seco.

Observou-se também, que o referido produto é processado de forma empírica, sem nenhuma norma de higiene, o que resulta em produto de baixa qualidade e pouca durabilidade, contribuindo assim, para elevadas perdas, as quais, segundo dados fornecidos pela Administração do DNOCS no Orós, chegam a atingir 30% da produção.

*Técnicos pesquisadores da Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial.

Para que a realização desse trabalho apresentasse resultado técnico, econômico e social satisfatório, a equipe do convênio NUTEC/GTZ procurou envolver órgãos como a Secretaria de Ação Social do Estado, Ceará Pesca Cia. de Desenvolvimento - CEPESCA e o Departamento Nacional de Obras Contra as Secas - DNOCS, visando com isso não só aprimorar as técnicas de conservação do peixe como também, propiciar a melhoria do padrão de vida dos pescadores, contribuindo para reduzir sua dependência dos intermediários.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

O trabalho foi dividido em três ações, quais sejam:

- . Levantamento prévio das matérias-primas disponíveis no Estado do Ceará que pudessem ser melhor aproveitadas;
- . Desenvolvimento de pesquisa visando definir tecnologia adequada às condições existentes na região;
- . Transferência de tecnologia, através treinamento teórico e prático oferecido às comunidades existentes no acude de Orós, onde há 1.600 pescadores, sendo 800 pertencentes à Colônia de Pescadores.

2.1 Levantamento das matérias-primas

Constatou-se que nos maiores açudes públicos do Estado do Ceará, o peixe apresentava volume significativo e, no entanto, não estava sendo aproveitado de forma adequada, sendo comercializado até mesmo peixe processado de péssima qualidade.

A comercialização do peixe é feita sob três formas:

- . salgado-seco, perfazendo um total de 60%;
- . resfriado, em torno de 30%; e
- . fresco, 10%.

Devido à falta de técnicas adequadas de processamento de peixe salgado-seco, as perdas giram em torno de 30% da produção.

2.2 Desenvolvimento da tecnologia

Realizaram-se estudos práticos, tentando-se estabelecer os tipos de salga e secagem mais adequados às condições existentes no açude, de modo a se obter produto com aspecto e qualidade aceitáveis, segundo os padrões existentes, e ao mesmo tempo acessível às condições dos pescadores (3).

Neste trabalho, definiu-se o tipo de salga, a concentração de sal, o tempo de salga, a secagem e o tipo de embalagem a ser utilizada para o peixe.

A salga aplicada para o peixe foi a mista, com concentração de 30% de NaCl, por um período de 48 horas. Em seguida, o peixe foi seco ao sol por 8 horas em estrados de madeira, colocados um metro acima do chão, de forma que o ar circulasse natural e eficientemente. O peixe fresco foi embalado em sacos de rafia, na

forma de fardos com capacidade para 20 kg de peixe salgado-seco.

2.3 Transferência da tecnologia

De início, o projeto visou beneficiar 140 pescadores no primeiro ano, que simultaneamente ao curso, receberam material usado na salga.

Os cursos, com duração de uma semana, constaram basicamente de aulas teóricas, mostrando-se a importância do uso de boas técnicas de higienização desde a captura do peixe até sua comercialização na forma salgado-seco, e de aulas práticas, onde foram ensinadas técnicas adequadas para eviscerar, lavar, espalmar, salgar, secar e embalar o peixe.

O material usado no processo de salga do peixe (monoblocos, escovas, bacias, etc) foi fornecido aos pescadores através de fundo rotativo, pago mensalmente no valor correspondente a 5 kg de peixe, nos cinco meses seguintes à realização do curso, para permitir reinvestimento futuro em novos benefícios.

3 CONCLUSÃO

O projeto neste primeiro ano, obteve bons resultados, tendo sido possível observar boa aceitação por parte dos pescadores, os quais assimilaram bem as informações técnicas e práticas fornecidas através dos cursos realizados nas comunidades pesqueiras do açude Orós.

Embora tenha sido constada a melhoria na qualidade do peixe salgado-seco, sente-se a necessidade de maior ação por parte de órgãos de fiscalização sobre as partes envolvidas (pescadores e intermediários) em sua comercialização, visando, com isso, obter melhor valor comercial e, assim, aumentar o número de adeptos da tecnologia sugerida.

Abstract

This work had as its objective to improve the quality of salted and dry fish produced in the Orós dam which is located in the region of Orós, in the State of Ceará - and had as its results the improvement of fisher's living standard through the increasing of their income as a consequence of product, with higher sale prices.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 01 CEPA. Comissão Estadual de Planejamento Agrícola, Secretaria de Agricultura e Reforma Agrária. Boletim Informativo, Fortaleza, 1987.
- 02 IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesq., v. 5, n. 2, jul./dez.1984.
- 03 SILVEIRA, S.C. Peixe seco, Fortaleza : NUTEC, 1985. 16 p. (Série Implantação Microempresa).