

JOYCE DA SILVA LOPES SOUZA; GILVANA FIGUEIRA GUALBERTO; IRANI DA SILVA MORAIS; FERNANDA LOUREIRO DE ALMEIDA

EMBRAPA, MANAUS, AM, BRASIL. **Palavras-chave:** Metabolismo ; larvicultura; peixe

Resumo:

O tambaqui é uma espécie nativa dos rios Amazonas, Orinoco e seus afluentes e tem alta apreciação regional e nacional. Em nível nacional, o tambaqui representa a terceira maior produção de pescado no Brasil, perdendo apenas para a tilápia *Oreochromis niloticus* e a carpa *Cyprinus carpio*. O tambaqui é, portanto, a primeira produção nativa de pescado no Brasil, e contribui com 90% da piscicultura amazônica. Por isso, é de grande importância o desenvolvimento de tecnologias capazes de aumentar a rentabilidade do seu cultivo. E sabido que todo fator ambiental que afete o consumo de alimento e/ou o metabolismo dos peixes pode influenciar o seu crescimento, independente do local de seu cultivo. Devido à variação de temperatura as quais as espécies são submetidas em seus habitats naturais, cada espécie tem uma tolerância térmica, que está diretamente relacionada à condição ideal para o seu desenvolvimento. A temperatura é, portanto, um dos parâmetros mais discutidos com relação à adaptação bioquímica, pois é o fator físico que mais afeta a vida de um indivíduo. Por este motivo foram testadas três diferentes temperaturas para incubação de pós-larvas de tambaqui, visando a melhor taxa de crescimento. Para isso, ovos fertilizados de tambaqui, extraídos de um único casal de peixes, foram distribuídos aleatoriamente em três incubadoras com sistema fechado de circulação de água. Cada incubadora continha água em diferentes temperaturas: T1: 25°C, T2: 27°C e T3: 30°C. A manutenção da temperatura foi realizada constantemente através de termostatos para ajustar as temperaturas mais elevadas (T2 e T3), e da temperatura mais baixa quando necessário (T1). Os alevinos foram então mantidos em temperatura controlada até completarem 2,5 meses de idade. O oxigênio dissolvido, o pH e a temperatura da água foram monitorados diariamente (três vezes por dia). Foram realizadas três biometrias nas seguintes idades: 46; 60 e 75 dias de vida, sendo coletados aleatoriamente no mínimo 20 exemplares por tratamento a cada biometria. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância utilizando o modelo $Y_i = (b_0 + b_1X_i) + e$. Desde a primeira biometria foi visível o melhor crescimento em temperaturas mais altas, como no T2 (27°C) e T3 (30°C), cujas médias de crescimento (49 mm no T2 e 83 mm no T3 aos 2,5 meses) foram significativamente maiores que do tratamento 1 (16,1 mm). Já no T1, devido a sua temperatura baixa de 26°C, foi possível verificar que houve uma notável diferença no seu crescimento como mostram os resultados das medições. Com um alto coeficiente de correlação (0,98; Figura 2), concluímos que temperaturas elevadas (ao menos as utilizadas no experimento) promovem um crescimento linear do tambaqui em relação a temperaturas mais baixas.

[366] PST261 - CARACTERÍSTICAS DA PISCICULTURA NO MUNICÍPIO DE MUCAJÁ - RORAIMA

SANDRO LORIS AQUINO PEREIRA¹; MOISÉS QUADROS¹; WILLYAM STERN PORTO¹; ALEXANDRE NEWTON A. DOS SANTOS²

1.EMBRAPA RORAIMA, BOA VISTA, RR, BRASIL; 2.UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA, BOA VISTA, RR, BRASIL. **Palavras-chave:** Tambaqui; matrinxã; região norte

Resumo:

Segundo estimativa da empresa Acqua Imagem Serviços em Aquicultura a produção para o ano de 2011 se mostrou muito superior às estimativas oficiais, apenas em Boa Vista e arredores, colocando Roraima na posição de maior produtor de tambaqui da região Norte com 10.000 toneladas. O tambaqui (*Colossoma macropomum*) e a matrinxã (*Brycon amazonicus*) são as espécies mais comercializadas em Roraima, o tambaqui representa mais de 90% da produção em cativeiro, sendo o restante (10%) basicamente referente à produção de matrinxã. Este trabalho tem o objetivo de caracterizar a piscicultura no município de Mucajá. Inicialmente foi realizado um levantamento das informações sobre os produtores de Mucajá no órgão ambiental competente pelo registro na atividade. A partir do levantamento verificou-se que a última solicitação de licenciamento ambiental para fins de piscicultura para o município de Mucajá, na FEMARH/RR foi em 2011, pois no ano seguinte a responsabilidade do licenciamento passou para o município. Assim, dos 43 produtores com cadastro na FEMARH/RR apenas 37 tiveram as informações levantadas aqui e os seis restantes têm cadastro, mas as informações não constam. Dos 37 produtores 86,5% criam o tambaqui em mono ou policultivo. Destes, 73% criam o tambaqui em monocultivo no sistema semi-intensivo (75,7%) e em viveiros escavados (54,1%) ou viveiros e barragens (40,5%). Outras espécies levantadas foram o aracu (*Leporinus spp.*) (8,1%) e o pirarucu (*Arapaima gigas*) (5,4%), em policultivo com o tambaqui. A área alagada total em Mucajá para piscicultura é de 361,7ha, sendo que 54,1% das propriedades são compostas por áreas alagadas de até um hectare e apenas 5,4% das propriedades entre 90 e 100ha. O tamanho dominante das propriedades é de até 100ha (64,9%). A produção acima de um até cinco toneladas representa 29,7%, acima de cinco até sete toneladas (18,9%) e até uma tonelada (16,2%). A densidade de estocagem utilizada tem uma pequena variação de 0,4 a 0,7 peixes.m⁻², mas as mais utilizadas, 0,7 e 0,5 peixes.m⁻² representam respectivamente 24,3 e 16,2% destas. Em relação à conversão alimentar (CA), dos 37 produtores apenas 14 relataram a CA esperada, sendo que 64,3% deles relataram uma CA de 1,7, 14,3% uma CA de 1,97 e apenas 7,1% uma CA de 3,0. Das 37 propriedades, 35,1% são abastecidas exclusivamente por lençol freático e 48,6% complementadas por uma das outras fontes. Os igarapés, juntamente com uma das outras fontes representa 21,6%; e as chuvas, juntamente com uma das outras fontes 8,1%. Atualmente o projeto foi ampliado para todo o estado de Roraima após convênio com a Secretaria Federal do Ministério da Pesca e Aquicultura do Estado de Roraima (SFPA/RR) e parceria com a Associação de Aquicultores de Roraima (AQUARR) e Cooperativa de Piscicultores de Caroebe (COAPEX).

[370] PST262 - CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO DE PESCADO DURANTE O PERÍODO DA “SEMANA SANTA” NO MUNICÍPIO DE MARITUBA/PA

ALCIONE ANTONIA NASCIMENTO DE LIMA; LUCIANO RAMOS DE MEDEIROS; JEFERSON GENTIL DA COSTA JUNIOR; EDIELSON BRENO SANTOS LIMA SANTOS LIMA; LUCIANY DO SOCORRO DE OLIVEIRA SAMPAIO; FABRICIO NILO LIMA DA SILVA; ANTONIA RAFAELA GONÇALVES MACEDO; SUELEN MAIA FONSECA MAIA FONSECA; FELIX LELLIS DA SILVA LELLIS SILVA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ, CASTANHAL, PA, BRASIL. **Palavras-chave:** Consumo; perfil; semana santa

Resumo:

A Semana Santa é o período do ano em que o brasileiro mais consome peixe, seja proveniente do extrativismo, ou de criações em cativeiro, a Secretaria de Pesca e Aquicultura-SEPAQ/PA organiza feiras de produtores, de modo a facilitar a aquisição do produto pela sociedade, propiciar a organização dos produtores, facilitar a comercialização da produção, a geração de renda e fortalecimento da cadeia produtiva local. O presente trabalho tem como objetivo identificar, conhecer e entender a dinâmica dos principais fatores que definem o padrão de preferência dos consumidores frequentadores da feira, dentre eles: qualidade, preço e a opção pelas espécies comercializadas. A metodologia foi constituída de entrevistas no período de 04 e 05 de abril de 2012, através da aplicação de 50 questionários semi estruturados, com as coletas focadas nos consumidores. Através dos resultados foi possível observar que 84% dos entrevistados alegaram apresentar o hábito de comer peixe semanalmente, 16% informaram não ter este hábito, devido o preço do produto e suas limitações financeiras. Quanto ao consumo em relação à origem do produto (pesca extrativa ou de aquicultura) 72% dos consumidores afirmaram consumir peixe oriundo da aquicultura e apenas 28% afirmaram não consumir peixes originados da atividade. Já em relação à preferência 42% optam consumir peixes de água salgada e 22% peixes de água doce, a escolha por pescados de água salgada e a possibilidade de não consumo de peixes provenientes da aquicultura segundo os consumidores está relacionado ao sabor e qualidade da carne. Questionados sobre o preço, 80% dos consumidores alegaram que nas feiras estes são mais acessíveis, em comparados aos praticados nos mercados e supermercados, além de 8% destacaram a facilidade quanto ao acesso, e 12% informaram haver outros motivos. Quando questionados sobre a espécie de cativeiro preferida, 66% optam pelo consumo do tambaqui "*Colossoma macropomum*", na forma de filé, seguido por tilápia-do-nilo "*Oreochromis niloticus*" com 24%, pacu "*Piaractus mesopotamicus*" 4% e 6% não opinaram. Os resultados demonstraram que a população do município de Marituba/PA, apesar de apresenta forte preferência pelo consumo de peixe oriundo do extrativismo, a mesma apresenta forte tendência ao consumo de produtos de cativeiros. No entanto, fica evidente a necessidade de políticas e incentivos fiscais aos produtores de modo que estes reduzam o repasse de custo de produção aos consumidores, permitindo maior acesso ao produto e conseqüentemente o fortalecimento da cadeia produtiva aquícola local e as premissas da segurança alimentar.