

Data: 01/02/2024

Veículo: Conexão Safra

Título: Como criar camarão-marinho

Link: <https://conexaosafra.com/tbtconexaosafra/como-criar-camarao-marinho/>

Como criar camarão-marinho

O Ifes Campus Piúma detém de um laboratório especializado em pesquisa aplicada e extensão em sistemas de produção de camarão-marinho em bioflocos, o Lacar, à disposição da comunidade capixaba interessada na tecnologia

por Wellington Anholetti
em 01/02/2024 às 0h17

5 min de leitura



**Matéria publicada originalmente em 18/08/2020*

A produção de camarão-marinho se divide nas seguintes etapas: larvicultura, berçário, crescimento final (engorda), abate e processamento. A fase de larvicultura ocorre principalmente no Nordeste brasileiro, ou seja, as larvas (filhotes) são geradas em outros Estados e chegam às fazendas do Espírito Santo via transporte aéreo que podem levar mais de 12h (tempo total).

Após a aclimação, as pós-larvas (filhotes) são acondicionadas em berçários por 30 dias até atingirem peso para serem acondicionadas em outros tanques, os de engorda. Os jovens camarões são então transferidos para esses tanques, onde permanecem em média três meses até atingirem peso de abate (12-15g).

O abate e processamento ocorrem de acordo com as normas sanitárias vigentes e os camarões são entregues no mesmo dia do abate ao consumidor final. Importante destacar que todo projeto antes da construção deverá ser analisado via confecção de plano de negócios com consultorias técnicas especializadas em criação de camarão-marinho em **bioflocos**.





VANTAGENS DO SISTEMA DE PRODUÇÃO

Camarão fresco, premium e sustentável: zero emissão de efluentes, rastreabilidade, produção próxima ao mercado consumidor.

DESVANTAGENS DO SISTEMA

Constante aprimoramento da equipe técnica responsável, maioria de insumos ainda produzidos em outros Estados.

Grupo quer formar associação capixaba de carnicultura

Em meados de 2000 o Espírito Santo teve sua primeira tentativa de produção de camarão-cinza no norte do Estado, com o conhecido "Condomínio do camarão", onde se dava a oportunidade de investidores adquirirem 1 ha de lâmina d'água e participação nos lucros da propriedade.

Esses sistemas demandam grandes áreas e dependem de água para a produção. Em 2017, a primeira fazenda de carnicultura marinha foi inaugurada em Piúma, porém por alguns problemas técnico-financeiros encontra-se com as atividades paralisadas. No ano passado, uma grande fazenda de camarão-marinho foi licenciada e as atividades se iniciaram na cidade de Fundão. Desde então, encontra em pleno funcionamento e comercialização do camarão-cinza em cativeiro.



A primeira fazenda de camarão-marinho em biofocos licenciada do Espírito Santo, a "Camarões IG" localiza-se em Praia Grande (Fundão). (*Foto: Divulgação)

O professor e coordenador do Laboratório de Carcinicultura (Lacar) do Ifes Campus Piúma, **Alexandre Santos**, cita que atualmente um grupo de trabalho de entidades públicas e alguns produtores estão se reunindo na tentativa da formação de uma associação capixaba de carcinicultura.

MAIS CONEXÃO SAFRA

Poda e condução de lavouras de cacau em dia de campo em Rio Bananal

Fazenda inflável revoluciona na garantia da segurança alimentar global

Dia do Tomate: tecnologia sustentável desenvolve novas variedades

Estado conclui recapeamento asfáltico em estrada rural de Pancas

“Estão na atividade 30 carcinicultores de água doce, oito de água salgada e três fazendas em planejamento de construção”, afirma Santos.

A tecnologia de criação de camarão-marinho que chegou no Espírito Santo em 2017 foi desenvolvida em centros de pesquisa de Israel, Polinésia Francesa e Estados Unidos. Tratam-se dos sistemas de bioflocos (*biofloc technology* – BFT), trazidos ao Brasil em 2005 pela Universidade Federal do Rio Grande (Furg) e aprimorado às condições climáticas locais.

A produção de camarão-marinho em bioflocos é um sistema de baixa renovação de água, pois trata-se de alta tecnologia na produção em aquicultura super-intensiva. Permite uma economia de água de até 200 vezes e de área de até 30 vezes em relação aos cultivos tradicionais e comparados aos tradicionais praticados no Nordeste brasileiro. Ou seja, é possível produzir camarão-marinho próximo aos mercados consumidores, até em regiões do interior, como exemplo Cachoeiro do Itapemirim.



Camarão-cinza em experimentos do Lacar, no Ifes Campus Piúma. (*Foto: Gabriel Garcia/Divulgação)

O sistema demanda de alta tecnologia, contratação de técnicos de nível superior especializados e treinamento de funcionários. O investimento inicial é alto, porém o período de retorno de capital em média é de três anos.

O Ifes Campus Piúma detém de um laboratório especializado em pesquisa aplicada e extensão em sistemas de produção de camarão-marinho em bioflocos, o Lacar, à disposição da comunidade capixaba interessada na tecnologia.

Mercado consumidor de camarão-marinho

Os principais clientes do camarão-marinho são os comércios de varejo, principalmente os da cidade de Vitória e região metropolitana (Vila Velha, Serra, Guarapari), redes de restaurantes gourmet (chefs) e de restaurantes que apresentem pratos à base de pescados, rede de grandes supermercados e cerimoniais, entre outros.

O Espírito Santo consome muito camarão-marinho, originados tanto da pesca, como da produção interna e externa do crustáceo. A vantagem para o produtor capixaba é que ele atende a mesa do consumidor no mesmo dia do abate, ou seja, fresco, rastreado e com baixo impacto ambiental. Já o camarão-cinza de cativeiro que é produzido no Nordeste brasileiro chega ao nosso Estado por via terrestre, passando na maioria das vezes dois dias em estradas até chegar ao mercado consumidor final.

O Estado produz atualmente somente 2 ton/mês de camarão-cinza em sistemas de bioflocos, em apenas oito fazendas instaladas. Estão em fase de construção mais três fazendas e este potencial produtivo passará para 20 ton/mês, porém a capacidade de mercado consumidor deste produto (camarão-cinza fresco, premium, rastreado e sustentável) no Estado pode ser estimada em mais de cinco vezes da instalada, mesmo em tempos de pandemia.