



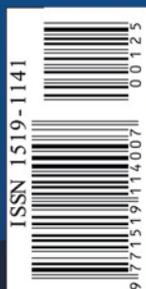
Panorama da **AQUICULTURA**



Piscicultura marinha:
Fotobacteriose em bijupirá

Fisiologia aplicada
ao cultivo do jundiá

BIOFLOCOS NA PISCICULTURA



E mais: Costelinha de tambaqui ganha prêmio na European Seafood Show - Métodos para coleta de parasitos de peixes - Influência da lua na muda do camarão - WAS/Fenacam 2011: mais um evento de sucesso - Registro no RGP é obrigatório - Workshop de jundiá reúne especialistas em Camboriú

COSTELINHA DE TAMBAQUI

Produto ganha o mais importante prêmio na maior feira da indústria de pescados do mundo

Por: João L. Campos
Acqua Imagem Serviços em Aquicultura
joaocampos@acquaimagem.com.br



Figura 1. Costela de tambaqui marinada sabor barbecue, pré-cozida, pronta para consumo e com tamanho uniforme da empresa Halieutis, que acaba de ganhar o Seafood Prix d'Elite 2011 na categoria Food Service no European Seafood Show 2011

A costelinha de tambaqui, um produto típico da Amazônia, ainda relativamente pouco conhecido até no Brasil, se considerarmos a quantidade de pessoas que já experimentaram, acaba de ganhar um grande empurrão de marketing internacional. Um produto da empresa francesa Halieutis, uma costela de tambaqui marinada sabor barbecue, pronta para consumo, pré-cozida e com tamanho uniforme acaba de ganhar o Seafood Prix d'Elite na categoria Food Service durante a European Seafood Show 2011 (Euro Seafood), que ocorreu de 3 a 5 de maio passado em Bruxelas.

A Euro Seafood, que se realiza anualmente na capital belga, é a maior feira mundial de pescados, congregando mais de 1600 expositores e milhares de fornecedores e compradores de todo o mundo. O concurso Seafood Prix d'Elite, com júri composto de Chefs, compradores de pescado e especialistas de vários países europeus, escolhe anualmente os melhores produtos à base de pescado desenvolvidos para o mercado europeu, possuindo duas categorias principais: o melhor produto para o varejo direcionado para o consumidor final e o melhor produto para food service, que tem como público alvo bares, restaurantes, mercado institucional, etc. Este ano, levou o prêmio de melhor produto para varejo, um bolinho de peixe (Pangasius), camarão e cogumelos circulado por aspargos, desenvolvido por uma empresa

vietnamita. A iguaria brasileira foi servida como entrada.

Segundo Béatrice Dary, diretora de marketing e inovação da Halieutis, a empresa descobriu o produto enquanto procurava por novos produtos na América do Sul, tendo escolhido a empresa Mar & Terra como fornecedora, devido ao seu profissionalismo. A Mar & Terra é uma empresa especializada na criação e processamento de espécies de peixes nativos brasileiros, fundada em 2003 e sua sede localiza-se no Estado do Mato Grosso do Sul, na cidade de Itaporã, a 230 km de Campo Grande.

Como o produto “costela” é bastante conhecido nos outros segmentos de carne, mas não no mercado de pescado, a empresa francesa decidiu elaborar um produto de maior conveniência no preparo, com maior grau de processamento, e não simplesmente vender o corte “in natura”.

O produto acabou de ser lançado no mercado europeu e, pelo fato de ser um produto com um conceito completa-

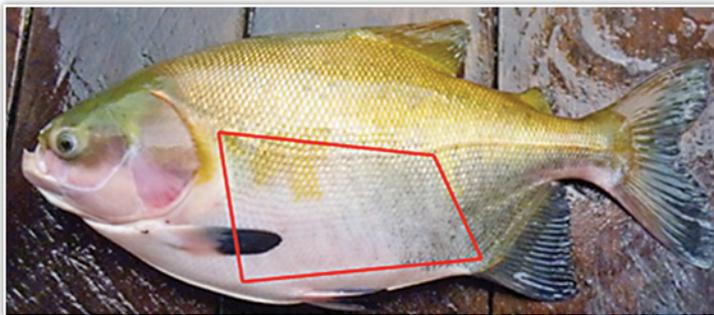


Figura 2. Tambaqui, com destaque para a área das costelas

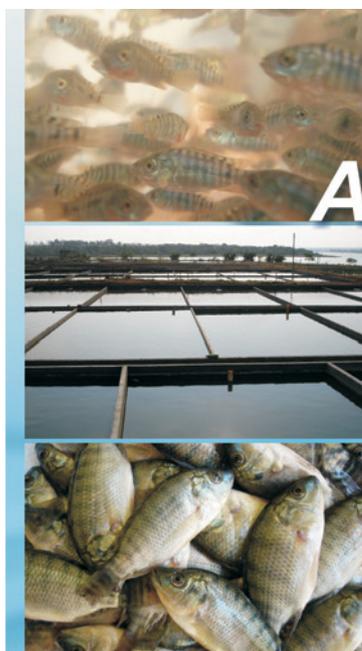
mente novo, uma nova espécie (para a Europa obviamente, o pessoal da Amazônia vem se deliciando com isso há séculos), e ser um produto pronto para consumo, há grande interesse por parte dos compradores. Ter ganho o prêmio Seafood Prix d'Elite, sem dúvida, tem contribuído para a divulgação e grande interesse pelo produto, que é apresentado na forma de embalagens de 5,0 kg, com as costelinhas padronizadas com 170g. Ainda segundo Béatrice Dary, a maior dificuldade, até o momento, tem sido o alto preço do produto, € 15,00/kg (equivalente a R\$ 34,30/kg), mas isto deve ser contornado à medida que os consumidores entenderem que se trata de um produto não só inovador, mas com alto valor agregado e conveniente: basta colocar no microondas e depois direto no prato.

Até ser lançado foi necessário um longo trabalho de desenvolvimento do produto, inclusive na seleção do fornecedor brasileiro do produto "in natura". A Halieutis tem grande interesse em lançar novos produtos e espécies, e ainda procura fornecedores compromissados com qualidade, adaptabilidade, novas ideias, curiosidade, orientadas para o consumidor e leais, buscando relações de longo prazo.

Por experiência sei que não é fácil, de maneira alguma, lançar novas espécies e produtos em mercados concorridos e exigentes como o europeu, e o fato de este produto baseado na costela do tambaqui ter ganho este importante prêmio indica alguns caminhos a serem trilhados para quem se candidatar a lançar o pirarucu, matrinxã, piaçu ou qualquer outra espécie lá fora: qualidade total do produto, valor agregado e um bom parceiro comercial. Quem se habilita? ■

Saiba mais sobre o tambaqui na *Panorama da AQUICULTURA*:

- Edição 67 (Set/Out 2001): Estratégias de filetagem e aproveitamento da carne do tambaqui
- Edição 76 (Mar/Abr 2003): Tambaquis provenientes de Sêmen congelado da Amazônia
- Edição 82 (Mar/Abr 2004): Coletânea de informações aplicadas ao cultivo do Tambaqui, do Pacu e de outros peixes redondos – Parte 1
- Edição 83 (Mai/Jun 2004): Coletânea de informações aplicadas ao cultivo do Tambaqui, do Pacu e de outros peixes redondos – Parte 2
- Edição 104 (Nov/Dez 2007): Tambaqui: O Rei de Rondônia
- Edição 105 (Jan/Fev 2008): Monitoramento Genético do Tambaqui: PEIXEGEN realiza estudo com reprodutores em Rondônia
- Edição 110 (Nov/Dez 2008): Tambaqui terá Centro de Melhoramento Genético na Embrapa Amazônia Ocidental



Alevinos e Juvenis de Tilápia

PRODUÇÃO INTENSIVA DE ALTA QUALIDADE



www.pisciculturaaracangua.com
 (17) 3637.7159 - (18) 3639.1385 - (18) 9706.1846
rodrigo@pisciculturaaracangua.com