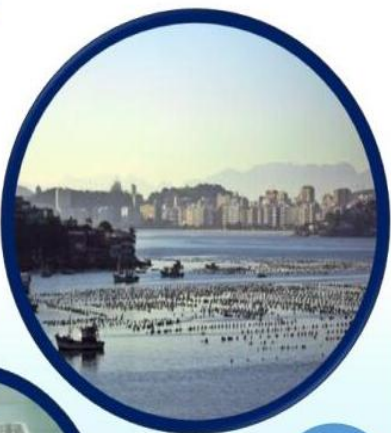


PROJETO PDPA 4435 PT 49:

“O FUTURO PRÓSPERO DA PRODUÇÃO DE MEXILHÕES NO MUNICÍPIO DE NITERÓI: DA TRADIÇÃO AO DINAMISMO”

1ª ETAPA



“O futuro próspero da produção de mexilhões no Município de Niterói: da tradição ao dinamismo”.

Definição da Área de Resultado do Plano Estratégico Niterói Que Nós Queremos:

Próspera e Dinâmica

Linha de pesquisa e extensão:

Economia do Mar

Desenvolvimento econômico: vocações da cidade

Fomento ao empreendedorismo



Fonte: Jurujuba - Niterói, RJ (foursquare.com)

OBJETIVOS

Buscar alternativas de melhoria da qualidade (microbiológica, físico-química, toxicológica e produção) do mexilhão através de aplicação de diferentes técnicas de depuração; estruturação de unidade de beneficiamento para a comunidade de Boa Viagem, identificação da problemática na unidade de Jurujuba objetivando sua futura reestruturação. E posteriormente, desenvolver novos produtos (marinados) que agreguem valor de mercado, além de alternativa de uso de resíduos sólidos e cascas para indústrias de fertilizantes.

O QUE SÃO MOLUSCOS BIVALVES?

São animais invertebrados aquáticos filtradores, caracterizados pela presença de concha carbonata formada por duas valvas; como exemplo: ostras, vieiras, mexilhões e berbigões (BRASIL, 2012).



Fonte: [https://www.wikiwand.com/pt/Perna_\(gênero\)](https://www.wikiwand.com/pt/Perna_(gênero))

SUA HISTÓRIA NO MUNICÍPIO DE NITERÓI

A produção de molusco no Município é dividida entre os extrativistas, que normalmente coletam o mexilhão, principalmente de áreas incrustadas na ponte Rio-Niterói, na boca da Baía, nas Ilhas Cagarras, em Piratininga e Itaipu e nas “tijucas”; e os maricultores que produzem mexilhão em Jurujuba.

Atualmente, a atividade envolve tanto homens quanto mulheres que ainda representam grupos de exclusão social principalmente por conta de inúmeras atividades comerciais e urbanas que impactaram as áreas de produção e a qualidade dos moluscos.

A Baía de Guanabara que comporta toda essa importante produção socioeconômica recebe a maior parte dos efluentes não tratados do oeste da baía, podendo o esgoto doméstico *in natura* descarregado atingir 17 m³/s. Existem mais de 14.000 indústrias ao redor da baía, cujos efluentes podem ser fontes de metais pesados, tais como, chumbo, cromo, zinco e mercúrio.

Além disso, a intensa atividade petrolífera na região pode carrear contaminantes derivados de Petróleo, assim como resíduos de óleo de embarcações pesqueiras.



O QUE É DEPURAÇÃO

É o processo aplicado aos moluscos bivalves com a finalidade de reduzir sua contaminação microbiana aos níveis aceitáveis para o consumo humano, podendo ocorrer no ambiente natural ou em dependências de processamento situadas no estabelecimento industrial (BRASIL, 2012).



Fonte: Equipamentos de depuração de bivalves (berlengafrio.pt)

EM QUAIS SITUAÇÕES A DEPURAÇÃO É EXIGIDA?

Dependerá do nível de risco relacionado à poluição fecal (fezes humanas ou de animais de sangue quente) que atinja as áreas de cultivo ou de extração de moluscos bivalves.

Estas áreas são acompanhadas conforme a instrução normativa interministerial MPA/MAPA N° 07, de 08 de maio de 2012 (PNCMB) que pode variar entre retirada **Liberada**, **Liberada Sob Condição** e **Suspensa**.

QUAIS ESPÉCIES DE MOLUSCOS PRECISAM DE DEPURAÇÃO?

As espécies de moluscos colhidos em áreas de retirada liberada sob condição, que forem destinados vivos ao consumidor final. Já os moluscos oriundos de áreas com retirada liberada, a depuração não é exigida (SOUZA et al., 2021).

ESTABELECIMENTOS PROCESSADORES

De acordo com a legislação brasileira, são os estabelecimentos processadores registrados junto ao serviço oficial de inspeção que serão responsáveis pela depuração.

IMPORTANTE!

O projeto propõe alternativas de aprimoramento da qualidade (microbiológica, físico-química e produção) do mexilhão através de aplicação de diferentes técnicas de depuração para avaliar a que melhor atende a realidade das comunidades artesanais.

A busca de melhores condições das atividades desenvolvidas e na segurança do alimento, fornecerá um produto de qualidade e inócuo ao consumidor, podendo proporcionar a impulsão desse setor econômico tradicional respeitando as comunidades, excluídas da sociedade, estimulando indiretamente o turismo e a cultura local.

O QUE QUEREM OS CONSUMIDORES?

A população que compra o mexilhão quer que o produto esteja inócuo para ser consumido com segurança. O consumidor deseja um produto de alta qualidade, e que faça jus ao preço que se paga.

POR ISSO FIQUEM ATENTOS !

Apoio:



UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

FACULDADES DE VETERINÁRIA

LABORATÓRIO DO PESCADO E SANIDADE DE
AQUÁTICOS

Rua Vital Brazil Filho, 64. Santa Rosa, Niterói, Rio de Janeiro.

CEP: 24230-360,

LABORATÓRIO DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Rua Vital Brazil Filho, 64. Santa Rosa, Niterói, Rio de Janeiro.

CEP: 24230-360,

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. Instrução normativa interministerial nº 7, de 8 de maio de 2012. Institui o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB), estabelece os procedimentos para a sua execução e dá outras providências, 2012.

SOUZA, R. V. de; SUPPLY, F. M.; NOVAES, A. L. T. Depuração de moluscos bivalves. (Epagri. Boletim Didático, 160), Florianópolis, SC, 70 p., 2021.