

Registro

Pesquisa viabiliza cultivo de camarão marinho em água-doce

Estudo realizado por pesquisadores da Epagri/Campo Experimental de Piscicultura de Camboriú (CEPC) traz uma novidade promissora para o setor aquícola catarinense: a produção de camarões marinhos em água-doce. A técnica consiste na adição de sais minerais específicos na água para corrigir os íons essenciais à sobrevivência e ao crescimento do camarão, como cálcio, magnésio, potássio, sódio, sulfato e cloreto. O projeto foi motivado pela demanda dos produtores e contou com participação da Univali e apoio do Laboratório Estaleirinho e da empresa Guabi.

Na pesquisa foram utilizados cinco sais minerais: cloreto de sódio, sulfato de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de cálcio e bicarbonato de sódio, em quantidades baseadas em estudos realizados em outros países. A espécie utilizada foi o camarão-branco do Pacífico (*Litopenaeus vannamei*), que é o mais produzido comercialmente no mundo. As pós-larvas foram colocadas em tanques a uma densidade de 20 camarões por metro quadrado e alimentadas com ração comercial contendo 40% de proteína bruta. Diariamente, os pesquisadores monitoraram o oxigênio dissolvido, a temperatura e o pH da água.

Foram testadas duas concentrações de sais: 0,1ppt (plantas por mil, na sigla em inglês) e 1,0ppt. Embora a salinidade da água do mar seja superior (35ppt), o desempenho dos cultivos nos tanques foi similar aos realizados em água salobra. "Os resultados apontaram sobrevivência de até 90% em algumas unidades experimentais e peso médio final de 8g, em 56 dias de cultivo", conta o pesquisador Hilton Amaral Júnior.



Resultados apontam sobrevivência de até 90%

Custo de produção

A próxima etapa prevê estudos de viabilidade econômica da utilização dos sais, considerando o modelo de cultivo semi-intensivo, que prevê uma taxa média diária de renovação de água de 10%. Mas os pesquisadores adiantam que, assim como na água salgada, os principais custos de produção em água-doce são a aquisição das pós-larvas e da ração. "A adição dos sais minerais, segundo cálculos preliminares, não representará mais do que R\$ 1,00 de custo total por quilo de camarão produzido. Dessa forma, dependendo do manejo aplicado e das condições climáticas e ambientais, cultivos em água-doce podem ser competitivos diante dos realizados em água salobra", prevê Hilton. Além da avaliação econômica, serão feitos experimentos com diferentes

concentrações de sais, outras fontes de água-doce e análises relacionadas ao clima.

O trabalho pode ajudar a expandir a carcinicultura no Estado, já que ainda não há cultivos de camarões marinhos em água-doce no Sul do Brasil. "A pesquisa abre portas para viabilizar o cultivo de camarões marinhos em regiões longe do mar e próximas a grandes centros consumidores, como Chapecó, Lages, Rio do Sul, Blumenau, Caçador e também fora do Estado", destaca o pesquisador Giovanni Lemos de Mello. Outra vantagem é com relação às enfermidades, já que a severidade do vírus da mancha-branca diminui consideravelmente em água-doce.

Mais informações sobre o projeto com o pesquisador Hilton Amaral Júnior pelo fone (47) 3365-1319 ou pelo e-mail hilton@epagri.sc.gov.br.