

# Projeto preserva cultura da pesca artesanal de mexilhões em Niterói

26 DE JANEIRO, 2022 ÀS 07H31



Os primeiros resultados práticos do projeto Futuro Próspero da Produção de Mexilhões: da Tradição ao Dinamismo em Niterói, na região metropolitana do Rio, devem ser apresentados em três meses.

Desenvolvido pela Universidade Federal Fluminense (UFF), o projeto visa preservar o conhecimento e a cultura dessa atividade. A iniciativa é do Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados, parceria da universidade com a prefeitura do município, com o apoio da Fundação Euclides da Cunha.

Criado pela doutora em ciências biológicas e professora da UFF Eliana Mesquita, o projeto deveria ter sido iniciado no fim de 2019. Com a pandemia da covid-19, pesquisadores não tiveram acesso às comunidades de pescadores e enfrentaram outro problema - o fechamento dos laboratórios da universidade, principalmente de microbiologia e físico-químico.

Entre as prioridades do programa, destaca-se o monitoramento da qualidade higiênico-sanitária dos mexilhões produzidos em Niterói, já que um dos entraves para a pesca artesanal é a poluição na Baía de Guanabara.

Os mariscos bivalves (com duas conchas) são animais filtradores do meio ambiente. É preciso que passem por processo de depuração, para que possam ser comercializados e, conseqüentemente, consumidos, inclusive *in natura*. Os pesquisadores estão montando depurador simples, com preço acessível às comunidades, e fazendo levantamento da qualidade atual da água e dos mexilhões, para exame posterior.

## Agregar valor

A divulgação de informações sobre empreendedorismo para marisqueiros, atividade tradicional do município, e a criação de unidade de beneficiamento de moluscos, para melhoria das condições de trabalho e segurança do alimento, são metas do projeto. "A gente pretende dar a eles condições sanitárias muito melhores e agregar valor aos mariscos, com novos produtos". Eliana citou a produção de marinados e de sopas liofilizadas. O processo de liofilização consiste em tecnologia de secagem, baseada na remoção da água por meio da sublimação da água presente no alimento.

Segundo a professora, a parte de microbiologia é o foco maior para os pesquisadores "porque vai dizer se o molusco está bom para consumo". Será feito também o mapeamento das comunidades de pescadores de mexilhões, com localização, "planejamento de atividades, de modo que possam se orientar, se organizar e entender o que é o projeto". Eliana Mesquita lembrou que a pandemia obrigou muitos pescadores artesanais a procurarem outros meios de subsistência. Eles passaram a atuar como frentistas de postos de gasolina, motoristas de carros de aplicativo, ambulantes e, inclusive, em lixões.

O trabalho se concentra em três localidades onde, até hoje, muitos marisqueiros vivem da pesca artesanal, entre elas Jurujuba, Boa Viagem e Centro. O projeto quer preservar esse saber, passado de geração a geração, que constitui marca da cultura niteroiense, contribuindo para a construção de pólo gastronômico próprio da região, com alimentos de alto valor nutricional, e que funcione como atrativo para turistas, a exemplo do que ocorre com o pintado nas regiões Sudeste e Centro-Oeste do país.

O projeto tem colaboração da Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro (Pesagro RJ) e da Fundação Instituto de Pesca (Fiperj), informou Eliana.

## Emprego e renda

O reitor da UFF, Antonio Claudio Lucas da Nóbrega, afirmou que a pesca artesanal contribui de forma direta para geração de emprego e renda, ação fundamental no momento em que as pessoas estão passando por grandes dificuldades.

Eliana Mesquita destacou que o conhecimento transmitido de geração em geração é de extrema importância para o presente e o futuro da produção de moluscos bivalves, de forma sustentável e rentável para essas populações, ajudando a combater o desemprego, principalmente entre as mulheres, que mais trabalham na área. Outra ideia é identificar o que se pode fazer com os resíduos sólidos dos mariscos, como as conchas dos mexilhões, para aproveitamento no artesanato e como fertilizante.

O projeto pode ajudar também na criação de melhores condições para prática de maricultura mais racional, concentrando a atividade em áreas limpas, não contaminadas, e seguindo exigências da vigilância sanitária. "É fundamental mostrarmos que isso fará com que o produto tenha valor muito maior de mercado". Além de levar conhecimento científico para o dia a dia dos pescadores, o projeto contribui para criação de políticas públicas e boa qualidade de vida da população local.

*\*Fonte: Agência Brasil*

Fonte: <https://www.ofluminense.com.br/cidades/niteroi/2022/01/1236434-projeto-preserva-cultura-da-pesca-artesanal-de-mexilhoes-em-niteroi.html>