

AGRONEGÓCIO

agronegocio@redgazeta.com.br

E DÁ-LHE CAMARÃO! PRODUÇÃO DEVE DOBRAR

Novo laboratório fará com que produção chegue a 50 toneladas por ano

FABRÍCIO MARVILA
fmavila@redgazeta.com.br

■ A construção de um laboratório de produção de pós-larvas de camarão da Malásia, em Governador Lindenberg, no Noroeste do Espírito Santo, deverá dobrar a produção do crustáceo, em 2012, passando das atuais 23 toneladas/ano processadas para 50 toneladas/ano, na previsão mais modesta.

Há produtores que acreditam em uma produção de até 80 toneladas do crustáceo, levando o Estado ao posto de maior produtor brasileiro de camarão da Malásia. Na projeção mais otimista, o volume negociado do camarão pularia dos atuais R\$ 736 mil para cerca de R\$ 2,5 milhões/ano.

Atualmente, o Estado responde por 45% do mercado nacional, sendo que 80% de tudo que é comercializado é produzido pela Cooperativa de Aquicultores do Espírito Santo (CEAq). A entidade reúne carcinicultores - produtores de camarão - de São Domingos do Norte, Governador Lindenberg, Colatina, São Gabriel da Palha e Águia Branca. Segundo Maria Inês Pandolfi Coelho, presidente da CEAq, a lucratividade dos produtores se daria pelo melhor

aproveitamento das larvas.

“Até 2007, tínhamos um laboratório de pós-larvas em Colatina, que foi fechado. Até então, o lucro dos produtores era de até 70% sobre valor produzido. Com o fim do laboratório, tivemos que comprar as larvas do Rio de Janeiro e de São Paulo, mas a taxa de mortalidade variava de 70% a 90%, devido às condições do transporte”, explica Maria Inês.

Com isso, a rentabilidade caiu 20%, comprometendo a produção. Dos 94 cooperados que a entidade tinha em 2007, apenas 45 continuaram no ramo no ano seguinte, afirmou Maria Inês, confiante no retorno dos antigos produtores, com a inauguração da obra em Governador Lindenberg.

Além do camarão processado, pronto para o preparo, os produtores também comercializam o crustáceo in-natura. O volume médio das vendas é de cerca de 60 toneladas/ano e deverá crescer para 100 toneladas.

Para a construção do laboratório de pós-larvas, Governador Lindenberg vai receber R\$ 319 mil do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e outros R\$ 300 mil do governo do Estado.

**Em dois dias,
vendas atingem
meia tonelada**

lada. O cenário futuro é animador, explica o engenheiro agrônomo do Incaper e também produtor, Jair Toso. “Tudo que produ-



DIVULGAÇÃO

Ponto de Vista

O lucro que vem da reutilização

ÁDAMO OZÓRIO BARROS ROCHA
Gerente de produção
da Cooperativa Veneza

■ Pensando em uma maneira de reutilizar o que seria descartado e, consequentemente, aumentar sua margem de lucro, a Cooperativa Veneza adquiriu um equipamento responsável por realizar o processo chamado de Osmose Reversa, que é a concentração do soro de leite. O líquido, que até então era descartado, passa a ser vendido para outras fábricas, que poderão utilizá-lo para produzir alimentos como ricota, bebida láctea, sorvete, bolo, biscoito e chocolate. O soro de leite é fonte rica em proteínas e minerais como cálcio, fósforo, magnésio e zinco (minerais conhecidos por seu envolvimento na regulação da pressão arterial), o que o torna um possível potencializador de produtos lácteos e outros alimentos, no sentido de exercer impacto positivo sobre a saúde. Devido a seu alto valor nutritivo, a proteína do soro pode ser isolada, e sua aplicação está relacionada com o

Norte, Governador Lindenberg, Colatina, São Gabriel da Palha e Águia Branca. Segundo Maria Inês Pandolfi Coelho, presidente da CEAq, a lucratividade dos produtores se daria pelo melhor

ratório de poliarvas, Governador Lindenberg vai receber R\$ 319 mil do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e outros R\$ 300 mil do governo do Estado.

Em dois dias, vendas atingem meia tonelada

■ Segundo dados da Cooperativa de Aquicultores do Espírito Santo (CEAq), a demanda nacional por camarão da Malásia é alta, e falta produto no mercado. Em um único final de semana, a CEAq chega a vender meia tone-

lada. O cenário futuro é animador, explica o engenheiro agrônomo do Incaper e também produtor, Jair Toso. "Tudo que produzimos é vendido, e se a produção dobrasse, certamente, venderíamos tudo", destaca. A rentabilidade média da atividade varia de R\$ 20 mil a R\$ 30 mil por hectare. O café, principal produto da região, rende, em média, R\$ 10 mil por hectare.

+ FEIRA AGRÍCOLA

SUINOCULTURA E AVICULTURA

Evento discute tecnologias

■ Nesta semana, de 9 a 11 de maio, quinta a domingo, será realizada, em Marechal Floriano, a 1ª Feira de Avicultura e Suinocultura Capixaba (Favesu). O evento deverá atrair cerca de 2 mil pessoas no pátio de festas da Italemanha, no centro da cidade. É promovido pela Associação de Avicultores do Espírito Santo (Aves) e pela Associação de Suinocultores do Espírito Santo (Ases). Além das palestras, os visitantes poderão

conferir as novidades voltadas para a produção avícola e suinícola. A feira de negócios terá 34 estandes para exposição e comercialização de equipamentos, implementos, serviços, tecnologias, máquinas e produtos destinados às duas atividades. A avicultura e a suinocultura são responsáveis pela criação de mais de 15 mil empregos diretos. O setor movimentou R\$ 640 milhões, no Estado, em 2010.



RETOMADA. Carcinicultores estão animados com a lucratividade promissora do negócio

Agenda

V Noroeste Café Conilon

DATA: 10 DE JUNHO

LOCAL: VIVEIRO DA COOABRIEL, CÓRREGO SÃO JOSÉ, EM SÃO DOMINGOS DO NORTE

TEL: (27) 3727.1506 / 3742.1233

1ª Feira de Avicultura e Suinocultura Capixaba (Favesu)

DATA: 9 A 11 DE JUNHO

LOCAL: PÁTIO DE FESTAS DA ITALEMANHA, NO CENTRO DE MARECHAL FLORIANO,

TEL: (27) 3288.1182 / 2748

Ação global em Pecuária de Leite

DATA: 10 DE JUNHO

LOCAL: INDEPENDÊNCIA, EM ATÍLIO

VIVÁQUA

TEL: (28) 3538.1233

Dia Especial de Agricultura em Vila Velha

DATA: 11 DE JUNHO

LOCAL: COMUNIDADE DO XURI, EM VILA VELHA

TEL: (27) 3311.4945

Curso sobre Sangria em Seringueira

DATA: 13 A 18 DE JUNHO

LOCAL: ESCRITÓRIO DO INCAPER, EM LINHARES

TEL: (27) 3371.1210 / 3311.4945

Dia de Campo em Piscicultura

DATA: 16 DE JUNHO

LOCAL: PROPRIEDADE DE JOÃO

RODRIGUES PEREIRA, COMUNIDADE DE PEDRO PALÁCIOS, EM IBIRAÇU

TEL: (27) 3257.1114

Curso de Aplicação de Agrotóxicos

DATA: 13 A 15 DE JUNHO

LOCAL: COMUNIDADE PAU D'ALHO, EM RIO NOVO DO SUL

TEL: (28) 3533.1213

Reunião sobre Melhoria da Qualidade do Café/Análise do Solo

DATA: 16 DE JUNHO

LOCAL: SEDE DA ASSOCIAÇÃO AGRÍCOLA FAMILIAR 2000, EM DIVINO DE SÃO LOURENÇO

TEL: (28) 3551.1139

zinc (minerais conhecidos por seu envolvimento na regulação da pressão arterial), o que o torna um possível potencializador de produtos lácteos e outros alimentos, no sentido de exercer impacto positivo sobre a saúde. Devido a seu alto valor nutritivo, a proteína do soro pode ser isolada, e sua aplicação está relacionada com o melhoramento do rendimento esportivo em atletas amadores ou profissionais, sendo uma das melhores alternativas no fornecimento de aminoácidos, que serão utilizados pelo organismo na formação do tecido muscular. O soro do leite melhora o sistema imunológico. Para se ter uma ideia, a cada dez litros de leite que se destinam à fabricação de queijos, nove litros resultam em soro e apenas um litro transforma-se em queijo. A Cooperativa Veneza produz cerca de 140 toneladas de soro por dia, que, concentrados, representam um volume de 45 toneladas de soro de leite. A produção do soro concentrado passa a ser uma alternativa econômica, além de reduzir o problema ambiental que essa substância acarreta, caso seja despejada de forma incorreta no meio ambiente. Ações de sustentabilidade são uma forma inteligente de atrair todas as instituições para reduzir os danos ambientais naturais causados pela expansão da industrialização.