

Maricultura, o que é?

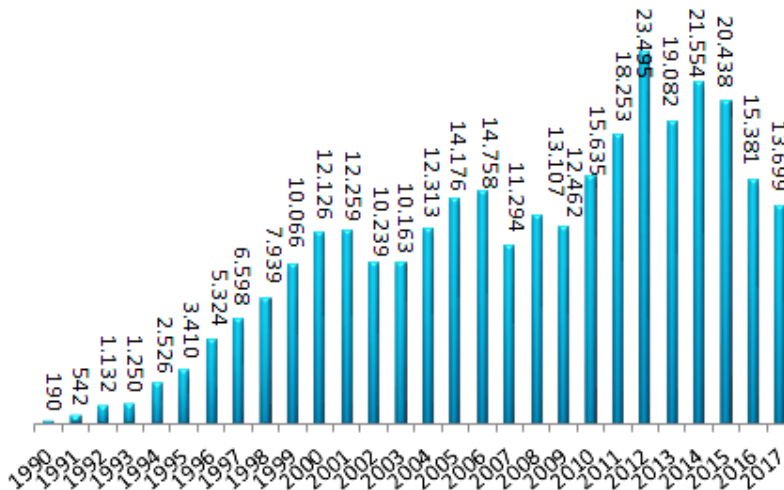
A maricultura é entendida como o cultivo de animais e plantas aquáticas. A costa do estado de Santa Catarina é ocupada por empreendimentos de aquicultura desde 1988, quando houve a implantação dos primeiros cultivos comerciais de moluscos marinhos. Entretanto, somente a partir de 2003 foram criadas leis e regulamentações para o uso de águas de domínio da União voltadas à prática da maricultura.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) no ano de 2019, a produção nacional de moluscos bivalves (ostras, mexilhões e vieiras) é quase exclusividade do litoral catarinense, com destaque para região do Ribeirão da Ilha, localizada em Florianópolis, onde se concentra a maior produção de ostras.

Os moluscos são levados aos cultivos na fase inicial conhecida como sementes (larvas), ou matrizes, com aproximadamente 21 dias de vida. Essas sementes são produzidas pelo Laboratório de Cultivo de Moluscos Marinhos (LMM) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) localizado na Barra da Lagoa.

A Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) divulgou que a produção de moluscos comercializados em 2017 por Santa Catarina foi de 13.699 toneladas (t), representando uma redução de 10,93% em relação ao ano de 2016 (15.381 t). Atuou diretamente na produção um contingente de 565 maricultores, representando uma redução de 8,6% em relação a 2016 (604 maricultores). Os produtores estão organizados em 14 associações municipais e 1 estadual, 3 cooperativas e 2 federações, distribuídos em 11 municípios do litoral, compreendidos entre Palhoça e São Francisco do Sul. Na safra 2017 os municípios de Itapema e Balneário Barra do Sul não apresentaram produção. O número total de trabalhadores envolvidos diretamente na cadeia produtiva de moluscos bivalves foi de 1.935 pessoas, 12,36% menor em relação a 2016 (2.185 pessoas).

Evolução da produção de moluscos comercializados em Santa Catarina entre 1990 e 2017.



Fonte: Epagri, 2018

Disponível em: http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_epagri/Cedap/Estatistica-Sintese/Sintese-informativa-da-maricultura-2017.pdf

O cultivo de ostras é determinado principalmente, entre outros fatores, pela variação da temperatura das águas ao longo do ano. O espaço de tempo compreendido entre abril a dezembro fica caracterizado como o período de águas frias, quando o crescimento é muito acentuado. Já nos períodos de águas quentes, normalmente de janeiro a março, os moluscos tendem a estacionar o seu crescimento, já que a temperatura da água influencia diretamente no metabolismo das ostras, que se desenvolvem melhor em águas com temperatura média de 15° C. Nesse momento os produtores também ficam mais atentos nas suas produções, pois é nessa época em que ocorre a mortalidade das ostras. São animais que se alimentam de plânctons e microalgas através da filtração da água do mar, não demandando o uso adicional de rações. O período de crescimento até serem retiradas do mar para consumo leva em torno de 8 (oito) meses.



O cultivo de vieiras é um modelo de produção que ainda vem sendo aperfeiçoado. Além de rigor para escolher a localização das instalações, deve ser realizado o monitoramento ambiental com análises da qualidade da água, pois são moluscos extremamente sensíveis à salinidade, entre outros fatores. Em Florianópolis a produção ainda é baixa, havendo apenas 2 produtores.

Assim como os demais bivalves, as vieiras alimentam-se de microalgas e plânctons por meio da filtração da água do mar, sem a necessidade de adição de qualquer alimento para complementação nutricional.

Levam cerca de oito a dez meses até que a concha do molusco chegue ao tamanho indicado para ser comercializado.



O cultivo de mexilhões não possui restrições quanto ao clima e à salinidade da água, mas é importante evitar ambientes poluídos, pois provoca a morte dos animais e inviabiliza o empreendimento. Destaca-se principalmente pelo baixo custo de implantação, já que para iniciá-lo não é necessária a compra de sementes, haja

Superintendência da Pesca Maricultura e Agricultura

vista que é possível coletá-las diretamente em costões rochosos, onde em geral são encontradas na própria natureza.

As estruturas utilizadas na produção são, em geral, caixas flutuantes de madeira que possuem suas faces confeccionadas de telas de náilon, o que permite a entrada da água do mar. O objetivo é manter as caixas flutuando na linha da água, de forma que ocorra bastante a circulação da mesma, espalhando as sementes.

Assim como as ostras e as vieiras, os mexilhões também são animais que se alimentam de plânctons e microalgas por meio da filtração da água do mar.

Desde a fase de semente até estar pronta para consumo demoram cerca de 8 meses.



Referências

<https://www.ibge.gov.br/>
<http://www.vivendofloripa.com.br>
<https://revistagloborural.globo.com/>
<https://www.portalsaofrancisco.com.br>
<https://panoramadaaquicultura.com.br/>
<https://www.epagri.sc.gov.br/>
<http://lmm.ufsc.br/>