

COMO TIRAR ESPINHA DO TAMBAQUI: 'UM GARIMPO DE OURO'

Exemplar de tambaqui (*Colossoma macropomum*, Cuvier, 1818)-COMO TIRAR ESPINHA DO TAMBAQUI: 'UM GARIMPO DE OURO' – Gente de Opinião

* Atendendo a solicitações de amigos, tais como Oswaldo Morales e Emanuel Fulton Madeira Casara e de outros tantos irmãos e amigos e assíduos leitores desta ESPINHA NA GARGANTA – para que falássemos sobre 'como tirar espinha do tambaqui' e comentar sobre atividades afins.

* Para tanto, estou atendendo, prontamente, a estas solicitações por considerar um tema muito oportuno e de suma importância para contribuir com a população que consome no dia-a-dia este alimento regional, rico em proteína, com muitas espinhas para se livrar – o com riscos de engasgamento, em crianças e adultos – e considerado como um prato típico da culinária regional de toda a Região Amazônica.

*** Qual a importância do pescado na dieta humana?**

RESPOSTA:

Em termos comparativos, a importância das proteínas do pescado se equipara a de outros produtos de origem animal, no que tange a aminoácidos, além de conterem todos os que são considerados essenciais, a exemplo da valina, alanina, lisina, isoleucina, metionina, treonina, triptofano, histinina, fenilalanina e leucina.

*** Quais os constituintes principais do pescado na dieta humana?**

RESPOSTA:

Quando se refere aos componentes químicos do pescado, lembramos o alto valor biológico de suas proteínas. Apesar de conhecermos os constituintes mais importantes encontrados no alimento, provenientes do músculo do pescado podem-se, também, citar outros elementos de menores importâncias, porém, vitais para uma boa alimentação, tais como: (i) sais minerais; ii) vitaminas e (iii) gorduras, considerados como alimentos de alto valor nutritivo para as diversas fases da vida, passando pela infância, adolescência, maturidade e a velhice.

* Para começo de história, você deve se conscientizar de que a higiene e a sanidade na elaboração de produtos pesqueiros são ingredientes indispensáveis para a obtenção de um produto pesqueiro, com boa qualidade – com higiene e palatável, sem implicar em maiores riscos na preparação e degustação de alimentos em todas as fases e idades, especialmente para aqueles que têm pouca experiência e ausência de habilidade na hora de saborear peixes da bacia amazônica, com abundantes espinhas que exigem muita cautela e determinados cuidados para não causar acidentes de engasgamento de ‘espinha na garganta’.

* Escolha sempre exemplares da espécie tambaqui (*Colossoma macropomum*, Cuvier, 1818) com as seguintes características físico-químicas e organolépticas, de um peixe fresco e saudável e que apresentem os seguintes pré-requisitos:

ü olhos brilhantes;

ü guarras avermelhadas;

ü textura consistente;

ü escamas brilhantes;

ü odor agradável;

ü anus e papila genital fechados.

* As principais causas da decomposição do pescado podem ser consideradas como de natureza física, química e bacteriológica

daí a necessidade de um manuseio cuidadoso, evitando pancadas no produto, efetuando, quando possível, a evisceração, higienização e lavagem com água limpa e abaixamento da temperatura.

* Os termos 'higiene' e 'sanidade' são quase sempre confundidos. Enquanto 'higiene': significa asseio e limpeza – quando a indústria pesqueira tem por finalidade evitar que o produto se contamine; por outro lado, a 'sanidade': é o estado de são – se refere à manutenção deste produto, em bom estado de conservação, por meios químicos ou físicos, sem alterações de suas qualidades nutricionais.



Como descobrir e extrair a linha principal de espinhas do tambaqui. COMO TIRAR ESPINHA DO TAMBAQUI: 'UM GARIMPO DE OURO' – Gente de Opinião

* Como você pode ver no corte ao lado, a espécie tambaqui tem uma linha de espinhas que se assemelham a uma risca e isto facilita o beneficiamento se tornando muito fácil se fazer os cortes, tangenciando suas laterais.



Corte correto na linha das espinhas. Após a remoção da linha de espinhas.

COMO TIRAR ESPINHA DO TAMBAQUI: 'UM GARIMPO DE OURO' – Gente de Opinião

* Pequenos e médios produtores rurais e piscicultores, varejistas e outros empreendedores ligados, direta e indiretamente, à atividade pesqueira, de vários municípios de Rondônia, estão abrindo um novo e promissor nicho de mercado – através do beneficiamento da espécie tambaqui e com a remoção de espinha e, assim, agregando valor que pode chegar a 100% do preço do custo de produção do pescado, com exclusividade para a espécie que virou o carro-chefe da piscicultura na região: o popular e mais preferido da culinária regional de pescado – o tambaqui.

Com o advento da tecnologia de remoção da espinha do tambaqui, o comerciante e varejista conseguem agregar valor ao seu produto, em até 100% e aferirem altos lucros.

No formato de um paradoxo, o alto preço cobrado pelo produto beneficiado – tambaqui sem espinhas, passando de R\$ 6,00 (Seis reais/kg) para R\$ 18,00 (Dezoito reais/kg) –, vem acarretando uma demanda insatisfeita deste produto no mercado, 'in natura'

e beneficiado, e vem levando alguns atacadistas, varejistas, pequenos e médios vendedores a praticarem abusivos preços cobrados pelo produto, diante de sua escassez, nos principais mercados e pontos de venda do produto e abusarem dos consumidores que não têm alternativas e preferem pagar um alto preço por o pescado beneficiado e sem riscos à colocarem em xeque à integridade física de seus familiares, diante de tantas espinhas.

Veja na imagem, abaixo, a performace de uma ‘banda’ de tambaqui sem espinha, beneficiada, dentro das técnicas corretas de remoção de espinha de tambaqui. É uma tecnologia simples, que não exige sofisticação e que traz como resultados práticos:

- **agregar valor ao produto;**
- **reduzir os riscos em acidentes com espinhas;**
- **facilitar o preparo do prato desejado;**
- **induzir a aceitação de consumo desta proteína animal;**
- **assegurar o escoamento da produção;**
- **geração de emprego e distribuição de renda;**
- **inclusão social;**
- **segurança alimentar.**



Produto preparado e sem espinha para ser preparado/COMO TIRAR ESPINHA DO TAMBAQUI: 'UM GARIMPO DE OURO' – Gente de Opinião

PENSAMENTO DO DIA

A remoção de espinha de tambaqui pode ser comparada a um garimpo: com tecnologia simples; lucro garantido; geração de emprego e renda; inclusão social; segurança alimentar e acessível a todos os produtores rurais e piscicultores.

Antônio de Almeida Sobrinho tem Graduação em Engenharia de Pesca – UFCE; Pós-Graduação pela FAO e UFRPE em Tecnologia do Pescado e Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente – UNIR e escreve semanalmente nos seguintes Portais de Notícias:

* O conteúdo opinativo acima é de inteira responsabilidade do colaborador e titular desta coluna. O Portal Gente de Opinião não tem responsabilidade legal pela “OPINIÃO”, que é exclusiva do autor.

Por:Antônio de Almeida Sobrinho/gentedeopinioao.com.br

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp (93) 98404 6835- (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp:-93- 984046835 (Claro) -Site: WWW.folhadoprogresso.com.br E-mail:folhadoprogresso@folhadoprogresso.com.br e/ou e-mail: adeciopiran_12345@hotmail.com