Experimento com peixes

Nem só de pacu vive o cuiabano

03/03/2015 18:06

A tradição cuiabana pede por um belo pacu na mesa ou, quem sabe, uma mojica de pintado. Mas um outro peixe, com uma importância tremenda, às vezes passa despercebido. O tambaqui, peixe nativo brasileiro mais produzido em cativeiro, pode alcançar os 20 quilos. E uma equipe de pesquisadores tem trabalhado para melhorar a sua genética.

O professor Jayme Povh é da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul [UFMS], mas também colabora com a Pós-graduação em Ciência Animal da Federal de Mato Grosso [UFMT]. Ele encabeça a pesquisa que conta com colaboradores da UEM, Unemat, UFGD, UFPel, Embrapa, UFMS e UFMT, além de parceiros da iniciativa privada.

Toda essa gente se juntou para melhorar geneticamente o tambaqui. E mexer na genética não significa, necessariamente, pegar e puxar um pedaço do DNA daqui e pôr ali. Pelo menos não literalmente. Darwin criou a teoria da seleção natural, em que os mais fortes ou aptos vão melhorando a espécie, aos poucos, ao longo de séculos. O homem pode simplesmente dar um empurrão nisso.

De forma simples, o que a equipe fez foi escolher os melhores tambaquis [em questão de peso e crescimento, no caso], e colocá-los para procriar, algo que pode ser comparado a uma 'seleção natural artificial'. Tudo isso aconteceu em tanques da Delicious Fish, no município de Sorriso, município do norte do Estado distante 400km da capital.

Fotos: Hapas (A), mesa de chipagem (B), acessórios (microchip, aplicador e leitor) para chipagem (C) e aplicação de microchip em um peixe jovem de tambaqui (D). Arquivo pessoal.

Processo de chipagem dos peixes jovens

[Fotomontagem: relatório parcial do projeto]

Enfim, foram sete grupos dos melhores tambaquis. E como a natureza é imprevisível, nem sempre ótimos pais geram bons filhos. Foi isso que aconteceu com alguns desses grupos, eles não tiveram peso muito diferente do comum. Mas outros tiveram sucesso. E o ganho de peso, neste caso, chegou a 20% acima da média. Não só os peixes ficaram maiores, eles também cresceram mais rápido.

O professor conta que a parceria com uma empresa foi necessária. Devido à falta de estrutura pública, os tanques e animais foram cedidos para a pesquisa. Apesar disso, em um estudo financiado com recursos públicos, os primeiros peixes melhorados geneticamente devem permanecer públicos. Além de Mato Grosso, eles já foram enviados para instituições em Tocantins, Rondônia e Amazonas, Estados propícios para a criação. De qualquer forma, em algum tempo, tambaquis melhores serão mais benéficos.

Tambaquis chocantes

Em Sorriso também há um campus do IFMT, onde Daniel Ritter é professor. Junto com quatro alunos, ele fez experimentos dando choque nos tambaquis. Sim, literalmente colocando uma corrente elétrica na água dos peixes. Os ativistas dos direitos dos animais não precisam levantar a voz. Isso não é maldade. Pelo contrário, é uma humanização na produção do tambaqui.

Não entendeu? Vamos explicar. A insensibilização dos animais antes do abate serve para que os animais não sintam dor, ou pelo menos diminua a dor e o stress do momento. No caso de vacas, porcos e frangos, por exemplo, isso é obrigatório. Para os peixes, não.

O que muitos frigoríficos fazem é colocar o peixe em água gelada, até ele perder a consciência para ser abatido. O problema é que isso demora algum tempo para acontecer. Até lá, o peixe sente dor e frio. Com o choque, a insensibilização é imediata.

Dos frigoríficos, as carnes saem para serem vendidas. E produtos de maior qualidade têm mais chances no mercado. Então a insensibilização não é só para humanizar o abate. Quando o animal se estressa, o produto final, a carne, pode ficar mais dura. Ao diminuir a dor, os abatedouros também garantem um bife mais macio. Isso quando falamos de mamíferos ou aves.

Para os peixes, o processo ainda não é muito certo. Por isso, para uma etapa futura da pesquisa, Daniel quer medir o estresse dos peixes com e sem insensibilização. Segundo conta, isso pode ser feito medindo algumas substâncias na corrente sanguínea dos animais.

Os alunos que trabalharam com o pesquisador no IFMT são do ensino médio técnico. Para o professor, isso não atrapalha ou desqualifica a pesquisa. Pelo contrário, os alunos parecem ser até mais animados e dispostos a pesquisar.

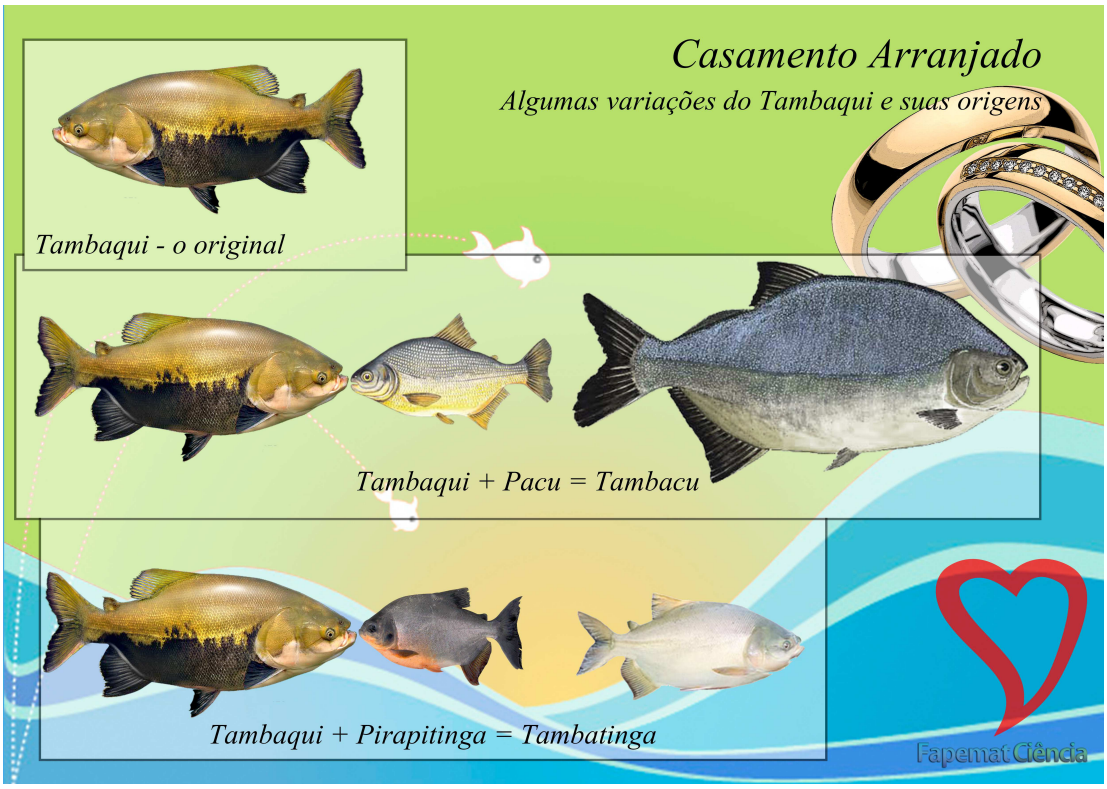
As pesquisas em piscicultura vêm crescendo, e na UFMT nasceu o Núcleo de Estudos em Pescado [NEPES], por onde passaram Daniel e Jayme.

Entendendo os peixes

Os pescadores conhecem as 'variações' do tambaqui, mas na gôndola do mercado pode ser que tudo pareça igual. Afinal de contas, o que faz o tambaqui ser importante o suficiente para ser melhorado geneticamente?

Primeiro, ele é o peixe nativo mais produzido em cativeiro no Brasil. A tilápia ganha de longe, em qualquer lugar do mundo, mas ela é uma espécie asiática, e já é bastante resistente a muita coisa.

O tambaqui é relativamente barato, se comparado ao pintado, por exemplo. Mas ele ainda não suporta tempos frios, o que significa que sua criação é difícil no sul e sudeste do país. De acordo com dados do Sebrae, em 2012 o Brasil comprou quase 400 mil toneladas de peixes de outros países. O barateamento ou melhoria da produção nacional pode alavancar o comércio interno.



[Ilustração: Daniel Morita]

Uma das formas de melhorar o tambaqui que já foi realizada é o cruzamento com outras espécies. Disso surge o tambacu, mais resistente às temperaturas. Ou a tambatinga, que com sua cor prateada e vermelha chama a atenção nas prateleiras. O tambacu é maior e mais resistente, e a tambatinga é mais bonita. Mas sendo híbridos, eles não podem se reproduzir. É a mesma história do burro e sua irmã mula.

Mesmo com tantos 'parentes', o Tambaqui continua sendo a espécie original, muito produzido e apreciado. Então, em vez de misturá-lo com outros peixes para resolver os problemas, Jayme resolveu melhorar a própria espécie.

Imagem de capa: www.pesqueiroosato.com

Daniel Morita