

Tecnologia

PRODUÇÃO ORGÂNICA FAMILIAR DO CAMARÃO *Litopenaeus vannamei*

Ianna Lucena Rocha de Oliveira; Maria Cristina Crispim

A carcinicultura é uma área de produção que tem-se disseminado pelas regiões estuarinas do Nordeste brasileiro, ocasionando degradação de grandes porções destes ambientes descaracterizando-o quanto à sua estrutura e função. Assim, tem-se que investir em metodologias que reduzam os danos ambientais causados pelo cultivo destes, seja para a proteção dos ecossistemas utilizados ou para a promoção de uma produção livre de contaminantes (que se encontram nos corpos d'água poluídos). Esta proposta foi testada na comunidade de pescadores da Praia da Penha. Para tanto objetivou-se: Apresentar e inserir a comunidade em um sistema de carcinicultura; Avaliar o cultivo orgânico dos camarões *Litopenaeus vannamei* nos moldes da produção familiar; Comparar o cultivo dos camarões marinhos alimentados com ração orgânica e ração industrial; Confrontar a composição nutricional dos camarões cultivados com outros camarões comercializados na região; Avaliar a viabilidade da produção de camarões marinhos cultivados em sistema alternativo de cultivo. O projeto foi desenvolvido na Associação de Pescadores e produtores de frutos do Mar da Penha (PB), no local foi instalado dois módulos de produção cada um com quatro caixas d'água para o cultivo dos camarões (que foram adquiridas da empresa Tecmares Ltda, no município de Canguaretama, RN, com um tamanho de PL 12) e com uma caixa para o sistema de recirculação e tratamento da água do cultivo. As caixas d'água referentes ao cultivo receberam 120 larvas por m³, e foram avaliadas durante 90 dias. A água utilizada consistiu na mistura de água do mar com água doce proveniente da Companhia de Água e Esgotos da Paraíba (para decantação do cloro a água foi mantida parada por dois dias) na mesma proporção, mantida sob aeração constante e salinidade de 5 a 10%. Para manter a faixa de salinidade ideal para o desenvolvimento dos animais. Como tratamento prévio, os camarões de ambos os circuitos foram alimentados duas vezes ao dia por duas semanas com zooplâncton e fitoplâncton produzidos no local da pesquisa. Tendo como base a produção do composto (resultado do processo de compostagem que foi produzida com resíduos de hortifrutigranjeiros domésticos da comunidade) os nutrientes fomentam o pleno desenvolvimento das microalgas que são o recurso alimentar para a produção de zooplâncton. Um módulo de cultivo foi tratado de forma orgânica, sendo alimentado diariamente com fitoplâncton e zooplâncton bem como com ração orgânica que foi elaborada na própria associação numa ação conjunta dos participantes da comunidade com o grupo de pesquisa da UFPB. O outro módulo foi alimentado com a ração industrial, em ambos os módulos a quantidade e fracionamento da alimentação foi a mesma. A ração orgânica foi produzida mensalmente a partir dos resíduos de hortifrutigranjeiros provenientes da comunidade e de vísceras de bagre-bandeira (*Bagre marinus*), proveniente das peixarias instaladas no local. Esta atividade promoveu uma ressignificação do valor que os resíduos gerados têm para a comunidade. O projeto demonstrou que o cultivo orgânico foi viável e apresentou maior sobrevivência que o alimentado com ração comercial.

Palavras-chave: Aquicultura familiar; Carcinicultura orgânica; Desenvolvimento sustentável