



## NUTRIÇÃO ORGÂNICA NA PISCICULTURA FAMILIAR

Naiara Melo<sup>1</sup>

Angelita Muzzolon<sup>1</sup>

Maude Regina de Borba<sup>2</sup>

O município de Laranjeiras do Sul, localizado na região Centro-Sul do estado do Paraná, recebeu no ano de 2010 um dos *campi* da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Dentre os cursos implantados neste *campus* está o de Engenharia de Aquicultura, que surge como um impulsionador do desenvolvimento regional, por meio do qual o conhecimento técnico e científico é difundido visando a exploração sustentável dos numerosos recursos hídricos existentes para a aquicultura na região. Iniciativas vêm sendo realizadas por esta instituição visando promover a piscicultura como atividade viável para o pequeno produtor, a qual pode contribuir para o aumento da qualidade nutricional e sustentabilidade econômica das famílias rurais. Neste sentido, o programa “Aquicultura Familiar em Sistema Orgânico: Processo Produtivo e Viabilização Econômica Através de Cooperativismo e Políticas Públicas”, aprovado nos editais 2011 e 2013 do Programa de Extensão Universitária – PROEXT – MEC/SESu, teve início em fevereiro de 2012 e visa proporcionar subsídios aos agricultores familiares da região para a produção sustentável, consumo e possível obtenção de renda com a comercialização de parte da produção dos peixes cultivados. O programa é estruturado na forma de projetos articulados, dentre os quais se encontra o de “Nutrição Orgânica na Piscicultura Familiar”. O produto orgânico tem maior valor de mercado do que o produzido de forma convencional, todavia, em piscicultura a maior dificuldade está no fato de não existir no mercado ração orgânica comercial, sendo necessário que os próprios piscicultores produzam a ração orgânica para uso em seus cultivos. Sendo assim, o objetivo deste projeto é a montagem de uma unidade piloto de fabricação de ração para a capacitação dos 12 produtores familiares que integram o programa na preparação de ração orgânica artesanal, alimentação dos peixes cultivados com este produto e esclarecimento de todos os cuidados necessários nas práticas de alimentação e armazenamento de ração. A ração orgânica artesanal foi formulada para atender as exigências nutricionais do jundiá (*Rhamdia* sp.), espécie alvo do cultivo, a partir de informações existentes na bibliografia para este peixe ou ainda

1 Acadêmica do curso de Eng. de Aquicultura da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Laranjeiras do Sul – PR, bolsista de extensão, Edital PROEXT MEC/SESu nº4/2011.

2 Professora Adjunto II, Doutora em Aquicultura – UFFS *campus* Laranjeiras do Sul-PR. Coordenadora do programa de extensão. [maude.borba@uffs.edu.br](mailto:maude.borba@uffs.edu.br)

para o catfish americano *Ictalurus punctatus*, espécie já bem estudada e bastante semelhante ao jundiá. Foi realizado o balanceamento da ração a partir da mistura em diferentes proporções dos ingredientes orgânicos (farelo de soja, farelo de trigo, milho moído e óleo de soja), juntamente com farinha de resíduo de peixes, premix mineral e vitamínico e sal, para obtenção de aproximadamente 32% PB (proteína bruta), 9% de lipídios e 3.300 kcal ED/kg (energia digestível). Em decorrência de dificuldades alheias ao controle da equipe, como o atraso na aquisição dos equipamentos e ingredientes necessários para a preparação das rações artesanais, não foi possível iniciar os cultivos utilizando ração orgânica. Recentemente, chegaram à instituição os equipamentos (tritador de grãos, balanças, peletizadora, homogeneizador etc.) e os ingredientes para preparação da ração orgânica, possibilitando, por fim, a execução deste projeto. Ao final dos trabalhos, espera-se que cada produtor, além de cultivar peixes adotando boas práticas de manejo, seja um disseminador da piscicultura para outros agricultores familiares na região.

**Palavras-chave:** aquicultura; peixe; ração orgânica; extensão universitária.