

# Aqui tem truta!

**A** truta reúne a beleza com o sabor de sua carne. É criada e consumida em quase todo o mundo, principalmente nos Estados Unidos, seu berço natal, e na Europa. Prima do salmão, ela desova no Brasil entre maio e agosto, mas o brasileiro pouco a conhece, devido à baixa produção por causa do clima pouco propício para o seu desenvolvimento. Somente as regiões montanhosas e frias oferecem condições de procriação. A maior disseminação se encontra na Mantiqueira, em pequenas cidades do Sul de Minas, vindo a seguir os Estados do Rio de Janeiro, São Paulo e Santa Catarina, sempre em regiões com mais de mil metros de altitude e temperaturas inferiores a 20° C. Mais que isso, o peixe não suporta.

**Secretaria de Agricultura e Abastecimento mantém na Serra da Mantiqueira uma das únicas estações experimentais especializadas em truticultura no País**

Em Campos do Jordão, a Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento mantém uma das únicas estações experimentais especializadas em truticultura no País. Encravada na mata da Mantiqueira, a poucos quilômetros de Minas, a unidade funciona desde 1964, na pesquisa e desenvolvimento, da desova à fase adulta. A chefe do local é a veterinária e pesquisadora Yara Aiko Tabata, que trabalha ali desde 1980. Ela informa que

## Expressão popular

A famosa expressão “aqui tem truta”, que significa tramoia, negociata, surgiu por causa do comportamento arisco do peixe. É quase impossível pegar uma com as mãos nuas. Seu corpo é coberto por um muco, o que a torna escorregadia. Ela tem também muita força e energia para dar rabadas na tentativa de escapar, por ser natural de correntezas e nadar com velocidade, constância e beleza.

Para manuseá-las, os técnicos as colocam dentro do tanque numa solução de água com alguns pingos de anestésico. Em poucos minutos, elas ficam calminhas. Em pesqueiro podem ser fisgadas com isca artificial do tipo *fly* (mosca em inglês). Na natureza, se alimenta de insetos que pousam na lâmina d’água.



Yara com truta arco-íris, que é vendida...

FOTOS: FERNANDES DIAS PEREIRA



As trutas e os tanques de criação: só em locais de clima frio



Ovos na bandeja, depois alevinos

a produção de truta no Brasil fica em torno de 5,5 mil toneladas anuais. “O que é pouco, porque nós importamos 67 mil toneladas de salmonídeos (truta e salmão) por ano, do Chile, um dos maiores produtores do mundo junto com a Noruega”, explica Yara.

Ela participou no ano passado da publicação do livro *Boas práticas na truticultura*, que foi distribuído a criadores da cidade mineira de Itamonte. Em 63 páginas, a pesquisadora ensina local adequado, quantidade e qualidade da água, capacidade de produção, instalações, alimentação, manejo, beneficiamento do peixe e legislação ambiental.

**Arco-íris** – Na Costa Oeste americana, origem da truta, o que mais se intensificou nos últimos anos foi o investimento na povoação dos rios com vistas ao turismo, na forma de pesca comum ou esportiva (pega e solta). Por isso, o Chile é hoje o país que mais se notabiliza na produção comercial do peixe. Estes rios americanos costumam desaguar no Oceano Pacífico, fazendo com que os salmonídeos vivam na água doce e na salgada. Em Campos do Jordão, apenas a primeira delas sobrevive, é a truta arco-íris, que tem este nome por causa das cores do seu corpo sob o reflexo do sol.

Yara trabalha com três linhagens da arco-íris: a padrão e duas amarelas (dominante e recessiva). A primeira, mais difundida, é vendida em restaurante e supermercado. As outras são comuns em pesqueiros, pela beleza atrativa. Os funcionários entram nos tanques onde estão as matrizes e examinam cada uma à procura daquelas mais próximas da desova. Para os leigos, a diferenciação é quase impossível. As escolhidas são enviadas ao laboratório para postura de ovos nas bandejas, onde ficarão até que nasçam os peixinhos, com tamanho de larvas de mosquito. No início, ainda não se alimentam, pois ainda não têm os órgãos vitais desenvolvidos. Depois, viram alevinos e começam a comer ração para crescer.

A fêmea de dois anos, estima Yara, costuma gerar de 3 mil a 4 mil ovos por vez. Com um ano a mais, o dobro, sendo que 80% dos filhinhos sobrevivem. É neste

## Pesquisa de pós

A veterinária Fernanda Cardoso, formada em 2011, usa as estruturas de Campos do Jordão para concluir sua pós-graduação, numa pesquisa para determinar um tipo de enzima na truta e também presente em mamíferos. Ela é ajudada pelo amigo biólogo Eduardo Malavasi, que estuda outro peixe em outro local, a arraia de água salgada. Um auxilia o outro em seus trabalhos.

estágio ovular que o centro de pesquisa de Campos do Jordão vende a maioria de sua produção para criadores. São três tipos de ovos: 100% fêmea, macho e fêmea e triploides (que não se reproduzem). Os primeiros, mais viáveis comercialmente, custam R\$ 45 o milheiro, o segundo (R\$ 40) é mais indicado para reprodução e, o outro, (R\$ 50) é para criador que deseja animais de grande porte. O tipo 100% fêmea, 70% da produção da unidade, depois de um ano adquire de 300 a 400 gramas de peso, ideal para consumo em forma de filé. Quando a fêmea reduz sua quantidade de ovulação, é descartada e substituída.

O triploide é usado para se alcançar a truta salmonada, cuja cor interna se aproxima da de seu ilustre primo. No entanto, ressalva Yara, o sabor é o mesmo. A cor do filé é obtida com ração pigmentada, importada, por isso a salmonada é mais cara. É apenas apelo comercial.

**Sala de aula** – A unidade de Campos do Jordão ganhou em março uma sala de aula para 40 alunos, ao lado dos tanques de trutas. O local recebeu 150 pessoas desde a inauguração. Anualmente, o centro de pesquisa atrai dezenas de pessoas, entre estudantes, produtores e pesquisadores que buscam conhecimento no manejo do famoso peixe norte-americano. Outra melhoria foi a construção de um módulo para tratamento da água de abastecimento dos tanques, que consiste na filtragem e decantação dos sólidos em suspensão, e monitoramento da vazão do líquido.



...aos criadores ainda no estágio ovular