



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de
Agricultura e Abastecimento

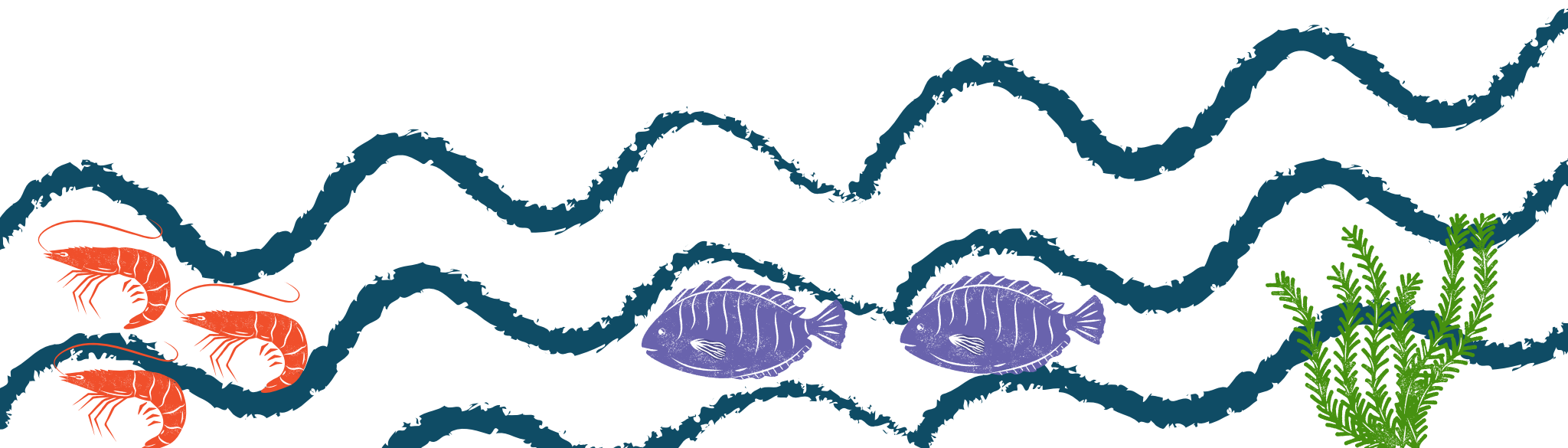
Núcleo de Pesquisa Orientado a Problemas de São Paulo

FAPESP

Pescado para a saúde

melhora da qualidade do pescado cultivado para consumo humano

Núcleo de Pesquisa Orientado a Problemas de São Paulo



Por quê?



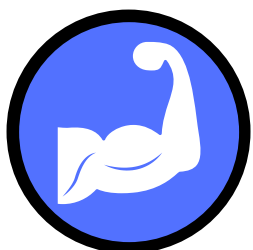
Vida sedentária + "fast-food"



Doenças Crônicas não Transmissíveis



Benefícios do Pescado



Proteína

Fornece uma forma de proteína saudável para o coração com baixo teor de gordura.



Ômega 3

Essencial para o desenvolvimento do cérebro e fator protetor para doenças cardíacas.



Iodo

Ajuda na função e saúde da tireóide e no neurodesenvolvimento.



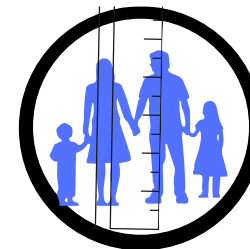
Vitamina D

Crucial no sistema imunológico, desenvolvimento mental e saúde óssea.



Ferro

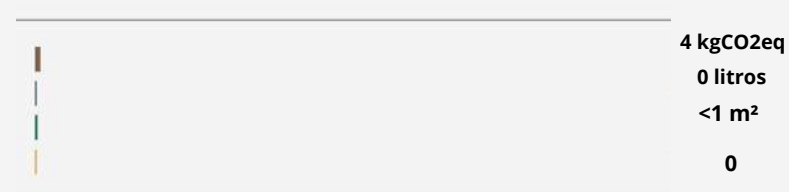
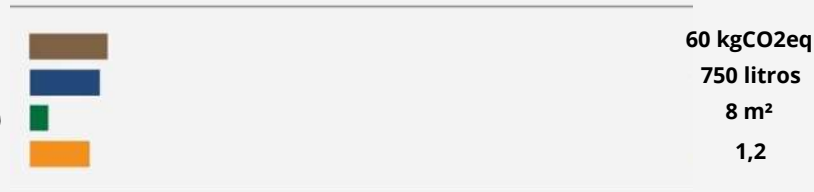
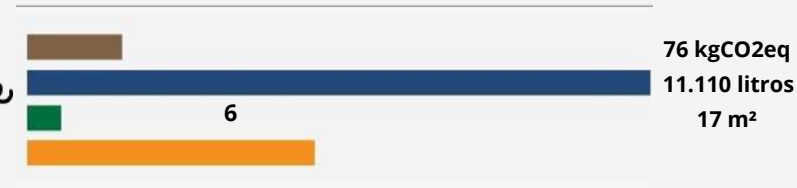
Vital durante a gestação para permitir que a mãe produza sangue adicional para o bebê.





Cálcio, zinco e outros minerais


A deficiência de minerais essenciais pode retardar o desenvolvimento das crianças.

Impacto ambiental da produção de proteína animal



 EMISSÕES DE GASES DE EFEITO ESTUFA
emissões para cada 1kg de proteína (kgCO₂eq)

 USO DE ÁGUA DOCE
litros de água doce usados para cada 1kg de proteína (litros/kg)

 USO DA TERRA
uso de terra para cada 1kg de proteína (m²/kg)

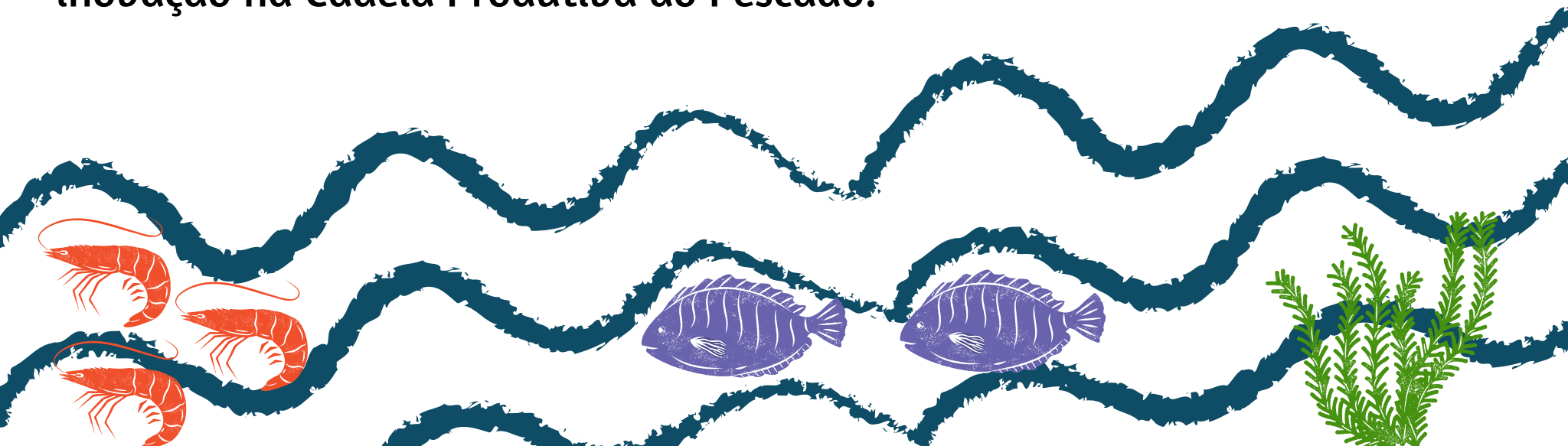
 TAXA DE CONVERSÃO ALIMENTAR

GHG, FW use, and LU data: Ritchie, H. (2020); FW use for marine fish data: Pahlow, M., van Oel, P.R., Mekonnen, M.M, and Hoekstra, A.Y. (2015); GHG for bivalves: MacLeod, M.J., Hasan, M.R., Robb, D.H.F., Mamun-Ur-Rashid, M. (2020). FCR data: Sharpless, A. & Evans, S. (2013); Note: FW use data for marine fish was pulled from Pahlow et al (2015) as underlying data in Ritchie (2020) was inclusive of freshwater aquaculture ponds. Freshwater usage varies by species and feed: Japanese Amberjack was used here.



O Núcleo de Pesquisa **Pescado para a Saúde** é composto por **universidades, órgãos de governo e empresas do setor privado** nacionais e estrangeiras, engajadas em tecnologias de nutrição, genética e processamento, visando à inovação na Cadeia Produtiva do Pescado.

Quem?

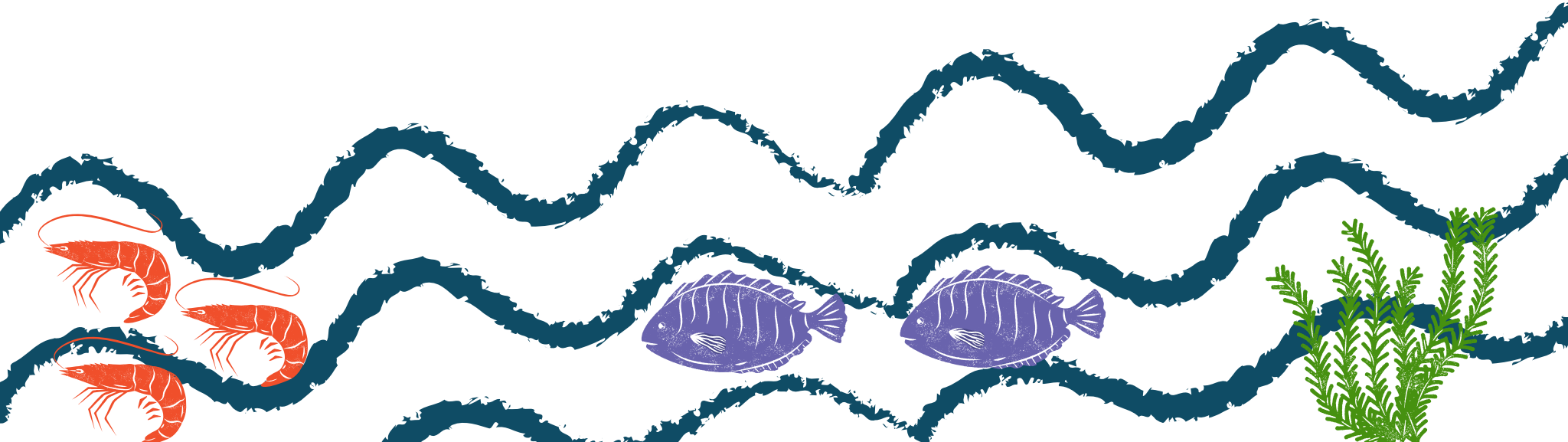




O Núcleo contará com a **expertise** das **instituições parceiras** e objetiva:

- esclarecer os **benefícios** para a **saúde humana** com o aumento do **consumo de Pescado**;
- **subsidiar políticas públicas** direcionadas à cadeia produtiva.

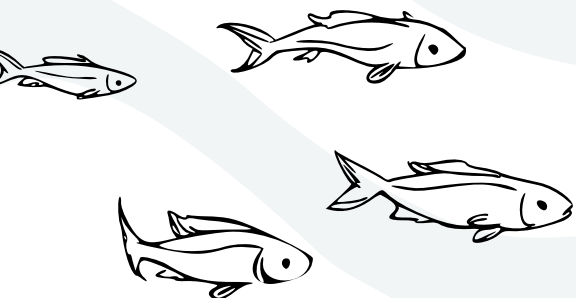
O quê?





Como?

Por meio de 7 grandes ações.

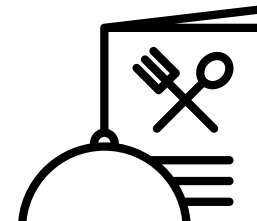


Ações



1. Estudo de mercado sobre as principais espécies e produtos de Pescado consumidos no Estado de São Paulo.

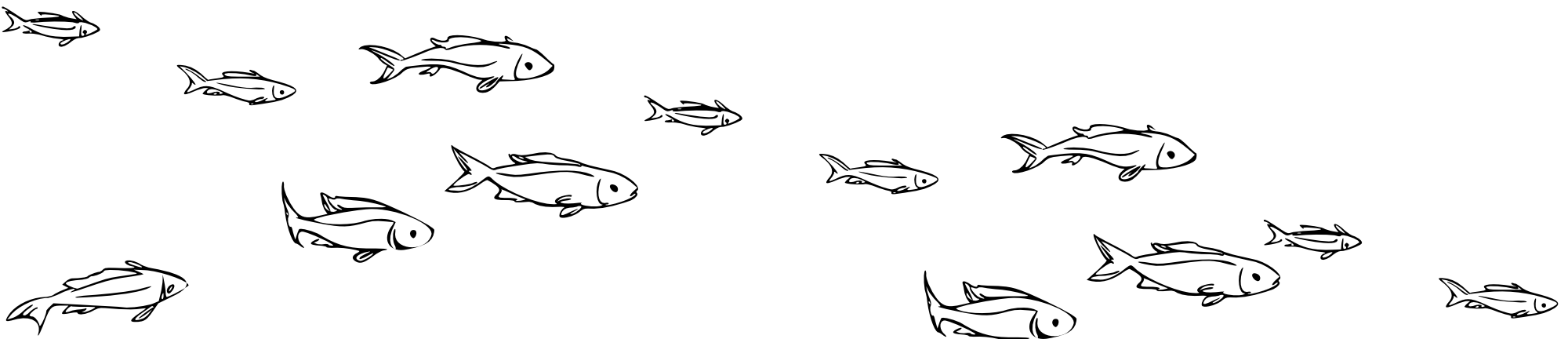
O Instituto de Pesca conduzirá esta ação em função da expertise do corpo técnico, localização estratégica e relação de confiança com a cadeia produtiva.



Ações



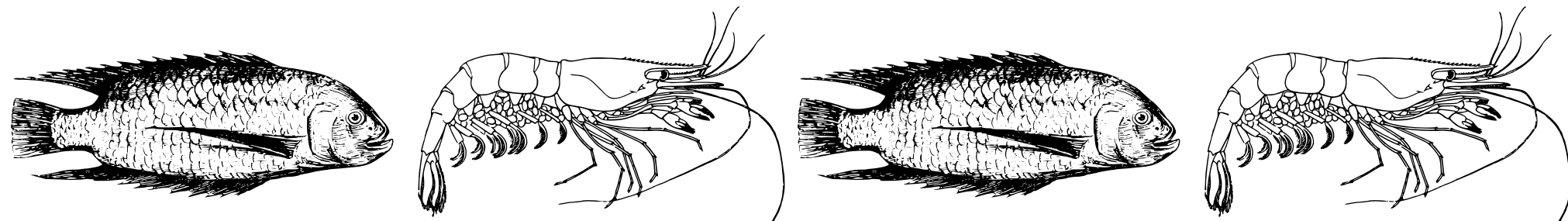
2. Determinação do conteúdo de nutrientes e da qualidade das principais espécies de pescado consumidos no Estado;
3. Avaliação nutricional de duas espécies e rações utilizadas para produzi-las;
4. Aumento do perfil de nutrientes, e consequente benefício potencial para a saúde, de peixes e camarões cultivados via manipulação dietética;



Ações



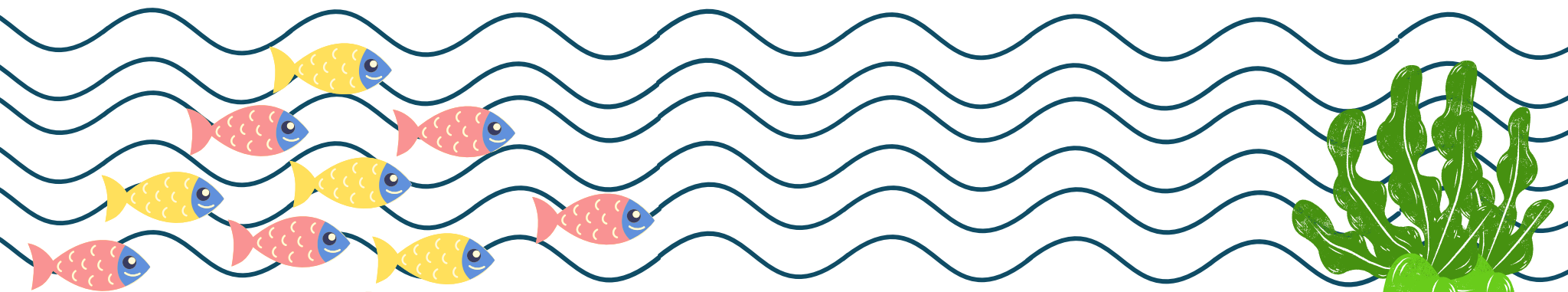
5. Utilização de tecnologias de processamento visando ao desenvolvimento de produtos mais saudáveis e sustentáveis;
6. Estudo genético da tilápia para obtenção de variedades com maior valor nutricional;
7. Disseminação dos resultados do projeto (mídias sociais, exposições e seminários ao público) visando estimular o aumento do consumo.



Impactos



- **Produção sustentável**
- **Consumo consciente**
- **Melhoria da saúde da população**



Instituições envolvidas





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de
Agricultura e Abastecimento

OBRIGADA