



O Secretário da Secretaria da Pesca e Aquicultura do Ceará (SPA), engenheiro de pesca Ricardo Campos recebeu nesta segunda feira (8), a visita da também engenheira de pesca, Ana Maria, responsável pelo projeto de enlatados de peixes, um novo tipo de enlatado que deve chegar à mesa dos consumidores brasileiros, que é preparado de modo semelhante ao das tradicionais sardinhas, conservada em latas.

A lata vem com molho de tomate e pronta para consumir, sem necessidade de preparo em fogo, com validade de até 04 (quatro) anos, diz a autora do projeto. Ana Maria veio demonstrar o Projeto de Enlatamento de peixes cultivados em água doce, em especial, processo de enlatamento da tilápia, com o intuito de fomentar a utilização da proteína de peixe na inclusão do cardápio da merenda escolar.

Como surgiu a ideia:

Pesquisadores da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste) trabalharam no projeto havia três anos, e incluíram no decorrer desse tempo outras seis espécies de peixe de água doce no trabalho. A ênfase dada à tilápia se deve à possibilidade de uma produção maior, já que é a espécie mais comum na região.



[Projeto de Inclusão Alimentar \(PIA\) - Prefeitura Municipal de São Paulo](#)



[Projeto de Inclusão Alimentar \(PIA\) - Prefeitura Municipal de São Paulo](#)