

Com ampliação do monitoramento, Estado fortalece produção de ostras no Litoral

16/09/2024

Agricultura e Abastecimento

O Estado, por meio da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar), está estruturando e fortalecendo o Programa de Molusco Bivalves Seguros, que inclui as ostras produzidas no Litoral, particularmente nas baías de Paranaguá, Guaratuba e Guaraqueçaba.

O objetivo é garantir a boa qualidade higiênica e sanitária da produção e ajudar os produtores paranaenses a conseguir certificações que possibilitem oferecer um alimento cada vez mais seguro e ampliar a abrangência do mercado para outros estados.

A Adapar aproveitou a campanha de atualização de rebanhos no Paraná, em que todos os animais de produção precisam ser cadastrados, e incluiu também os aquáticos. Em 25 de maio, os fiscais de Defesa Agropecuária e Assistente de Fiscalização da Adapar, da Unidade Regional de Sanidade Agropecuária de Paranaguá, estiveram em Guaraqueçaba para a atualização de cadastro dos produtores de ostras das ilhas e regiões costeiras do município.

Segundo o gerente regional da Adapar em Paranaguá, médico veterinário Élio Creddo, este é um trabalho diferenciado, pois somente no Litoral há cultivo de ostras. “É um passo importante, principalmente por ser base para o início do Programa de Molusco Bivalves Seguros no Paraná”, afirmou.

O programa será responsável pelo monitoramento das ostras no Estado, informou o médico veterinário Claudio Sobezak, coordenador estadual do Programa de Sanidade dos Animais Aquáticos. A primeira etapa, que está em andamento, é a atualização cadastral que possibilita identificar os produtores e os espaços que seus sítios ocupam. Paralelo a isso, haverá um trabalho de coleta de água e amostra de ostras, a cada 15 dias, com vistas a detectar eventuais contaminações microbiológicas e biotoxinas marinhas.

- [**Produtores de uva do Sudoeste ampliam parreirais com assistência e apoio do Estado**](#)

“As ostras são organismos filtradores, elas se alimentam de algas, que vêm acompanhadas de bactérias, por isso é possível detectar a presença e quantidades de coliformes nessas análises”, disse Sobezak.

O objetivo é ter também um acompanhamento das ocorrências de floração de algas. “Algumas produzem toxinas, que podem tornar as ostras impróprias para o consumo humano”, ponderou o coordenador do programa. “Por isso, o monitoramento que está em fase de implantação será essencial para garantir a qualidade e segurança destes alimentos”.

- **Novo status sanitário do Paraná completa um ano e impulsiona investimentos bilionários**

PRODUÇÃO – Atualmente, há cerca de 60 famílias vivendo da atividade de produção (ostreicultura). As ostras apresentam grande importância econômica para várias regiões litorâneas. Em 2020, seis municípios registraram produção de 167,2 mil dúzias. O Valor Bruto de Produção (VBP) dessa cultura foi de R\$ 2,1 milhões. Elas são apreciadas em diversos pratos culinários e podem ser consumidas in natura.

As ostras são moluscos bivalves que se desenvolvem em águas marinhas dentro de conchas duplas de formatos irregulares. Elas se alimentam de plâncton, algas e outros microrganismos, por meio do processo de filtração da água e, em caso de contaminação do líquido, as ostras também podem ser temporariamente infectadas.