



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

AMANDA B. S. ALVES

CAMILA L. FERREIRA

KAMILLA A. DE LIMA

**RELATÓRIO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE CASCUDO**

CURITIBA

2019

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	2
<b>2. DESENVOLVIMENTO</b> .....	3
2.1. FESTIVAL GASTRONÔMICO BODÓ COM FARINHA .....	3
2.2. CAVIAR PANTANEIRO .....	4
2.3. CASCU DO ORNAMENTAL .....	5
2.4. CAXIMBAU .....	5
2.5. IMPORTÂNCIA BIOECONÔMICA.....	6
<b>3. CONCLUSÃO</b> .....	7
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	9

## 1. INTRODUÇÃO

O cascudo é um peixe de água doce, pertencente à família *Loricariidae*. No Brasil ele é encontrado principalmente no rio São Francisco e na bacia do rio Amazonas. É um peixe que vive no fundo de rios e alimenta-se de algas e lodos presentes em pedras, seu intestino longo otimiza a digestão. São facilmente reconhecidos por possuírem boca inferior e maxilas providas de dentículos, capazes de raspar o alimento das pedras e troncos de árvores. Possuem corpo revestido por placas ósseas e abdômen sem escamas. Além de respirar pelas brânquias, o cascudo também respira pelo estômago, cujas paredes são vascularizadas. Por isso, ele pode ficar fora d'água por bastante tempo. Por ser um peixe cilíndrico, o cascudo tem muita carne. Há espécies que podem chegar a 50 centímetros de comprimento. O tamanho médio do cascudo de rio é de 30 centímetros. Seus predadores naturais são os peixes carnívoros, como o dourado.

Sua carne branca e sem espinhos tem alto valor nutritivo, baixa taxa de colesterol e é muito apreciada pelas populações ribeirinhas.

## 2. DESENVOLVIMENTO

Apesar de pouco conhecido em Curitiba e região, o cascudo é um peixe com alto potencial econômico e nutricional se manejado corretamente. Sua carne tem baixo valor lipídico e elevado percentual proteico, e a grande vantagem é que se pode aproveitar o peixe por inteiro, até mesmo a casca que é utilizada na fabricação de rações.

O cascudo também é conhecido como um eficiente “limpador de vidros” de aquários, e apesar da sua aparência jurássica é um peixe dócil e com uma grande importância bioeconômica. Foi descoberto por cientistas que esse peixe é capaz de repovoar com matéria orgânica um rio poluído.

É possível perceber que os peixes do grupo cascudo, apesar de pouco explorados comercialmente, possuem várias importâncias e diferenciais. Conhecido por vários nomes nos distintos dialetos, o cascudo tem diferente participação em cada região que o utiliza.

### 2.1. FESTIVAL GASTRONÔMICO BODÓ COM FARINHA

Realizado em Iranduba, município próximo a Manaus, o festival tem como tema principal o peixe Acarí-Bodó (*Pterygoplichthys pardalis*). Durante o festival cozinheiros e cozinheiras apresentam várias formas de preparar bodó ao modo tradicional, mas também novas invenções, como massas e pratos gourmet à base de bodó.

O festival conta também com música e concursos, tudo é documentado por Jimmy Christian, um fotógrafo e documentarista que quer registrar para as gerações futuras e para quem deseja conhecer a região, o carinho que os amazonenses têm pela sua gastronomia. Ele ainda enfatiza que o peixe é alvo de preconceito, mas que há um esforço para mudar esse contexto.

Em entrevista ao Amazonas Atual o chef Geraldo Neto conta que o bodó é um peixe que reúne a família inteira nas mesas de domingo, sendo quase como um ritual tradicional. O peixe é preparado na brasa e em seguida servido em tucupi com jambu. “Prato digno para turistas do mundo todo virem degustar. É uma herança do povo amazônico”, ressalta Geraldo.



Fonte: Página do Festival Gastronômico Bodó com Farinha



Fonte: Página do Festival Gastronômico Bodó com Farinha

## 2.2. CAVIAR PANTANEIRO

Segundo Nelson Urt em meados do ano de 2009 chegaram às prateleiras o caviar de cascudo, graças a um estudo da Embrapa Pantanal. Emiko Resende, biólogo que participou do projeto acreditou que esse peixe daria um caviar de ótima qualidade, e pelo tamanho de suas ovas o valor agregado seria alto. Agregar valor a esse pescado era um dos objetivos desse estudo, que também visava abrir caminho para a comercialização, encontrar um substituto para o caviar tradicional e aumentar o consumo de peixe na região de Corumbá.

São utilizados cerca de 200 cascudos para produzir seis potinhos de 40 gramas que pode ser vendido por até 20 reais em potinhos com porções de 50 gramas. Contudo, há uma série de procedimentos para que isto ocorra. As ovas precisam passar por um processo de secagem e pasteurização. O caviar do cascudo fica com uma coloração alaranjada, natural das ovas do peixe, sem necessidade de adição de corante. Leva apenas conservante e espessante. Além das ovas para o caviar, sobram a carne e a carcaça do cascudo. Da carcaça, produz-se a farinha de peixe, usada como alimento funcional para reforçar outros pratos sem carne.

Além do desenvolvimento do caviar do cascudo, outras estratégias para aumentar o consumo de peixe na região também foram estudadas pela equipe, como por exemplo, o pacu defumado enlatado.

### 2.3. CASCUDO ORNAMENTAL

O cascudo é um grande conhecido por aquaristas como um eficiente “faxineiro” e pela sua aparência exótica e cores. Por conta de seu hábito alimentar e preferência por algas, os cascudos acabam se aderindo às paredes do aquários pela sua boca e “limpando” as algas ali presentes, por isso são conhecidos como “limpa-vidros”. Um dos cascudos usados em aquários é o conhecido popularmente como Cascudo Abacaxi (*Pterygoplichthys pardalis*). Ao contrário das demais espécies de cascudo ornamentais, o Abacaxi atinge um tamanho maior, exigindo também aquários de dimensões maiores. Por conta disso, ele é geralmente utilizado em aquários com peixes maiores, como o Jumbo.

Apesar de ser chamado de faxineiro dos aquários e ser adquirido por muitos aquaristas para a limpeza do ambiente, é errôneo o pensamento de que ele irá somente se alimentar das algas e resíduos que se encontrem no fundo do aquário. Muito pelo contrário, os cascudos ornamentais demonstram maior interesse pelas rações ofertadas e outros tipos de alimentos, como frutas e verduras. Portanto, por mais que ele exerça a limpeza, é importante que se faça a manutenção do meio regularmente.

### 2.4. CAXIMBAU

O caximbau (*Pogonopoma Parahybae*), como é conhecido o cascudo na região fluminense do Rio de Janeiro, é encontrado principalmente no rio Paraíba do Sul e é servido o ano todo em restaurantes da região. Muito apreciado em moqueca ou frito acompanhado de pirão, o caximbau tem enorme procura o ano todo, o que leva os restaurantes a fazerem enormes estoques do mesmo para tê-lo na época de reprodução, onde a pesca dele é proibida pela Secretaria Estadual de Agricultura.

Chicão, como é conhecido Francisco Rosmaninho, dono do Restaurante Cascudão localizado em Itaperuna - RJ, diz que chega a vender em um final de semana até 600 pratos de cascudo. Entretanto, apesar de ter uma grande procura pela população local, ele é um peixe desconhecido pelo restante do Estado, sendo necessária uma maior divulgação do mesmo para outras cidades que não somente as da região fluminense.

## 2.5. IMPORTÂNCIA BIOECONÔMICA

Ele é rústico, esquisito, pouco estudado e vem chamando a atenção de cientistas pela importância bioeconômica. Capaz de repovoar com matéria orgânica um rio poluído, o cascudo (*Hypostomus plecostomus*) ainda é pouco explorado comercialmente. Mas sua carne nutritiva ainda pode conquistar o paladar do brasileiro, fazendo-o deixar sua condição de peixe de aquário.

Na região amazônica ele é comercializado vivo devido seu rápido processo de deterioração (MORONI, 2005).

### **3. CONCLUSÃO**

Através do presente trabalho foi percebido que a família cascudo é apreciada em muitas localidades, por ser um peixe encontrado nas águas da América do Sul, o cascudo está presente em diversas regiões brasileiras e é valorizado de acordo com cada cultura. O peixe é usado como um eficiente limpador de aquários, uma potencial fonte de caviar e como alimento, sendo essa a maneira mais característica de encontrar o peixe.

Conhecido por seus vários nomes e suas várias conformações, o cascudo vem despertando o interesse de pessoas e produtores, chegando até o Sul do Brasil. O conhecimento sobre ele é pouco, sua comercialização e produção muito pequena e sua aparência nada agradável para alguns, mas com uma grande dedicação e manejo adequado é possível tornar esse peixe uma opção para a piscicultura e para os consumidores de todo o Brasil.



## REFERÊNCIAS

ACAI CANOAGEM. **Caximbau uma maravilha gastronômica do noroeste fluminense**. Site Itaocara RJ, 27 out. 2016. Disponível em: <https://www.itaocararj.com.br/caximbau-uma-maravilha-gastronomica/>. Acesso em: 27 nov. 2019.

CAMPOS, Elmar Cardozo *et al.* **Peixe de futuro**. 210. ed. Globo Rural, 2002. Disponível em: [http://revistagloborural.globo.com/EditoraGlobo/componentes/article/edg\\_article\\_print/0,3916,517947-2584-1,00.html](http://revistagloborural.globo.com/EditoraGlobo/componentes/article/edg_article_print/0,3916,517947-2584-1,00.html). Acesso em: 26 nov. 2019.

G1. **Cascudo**: *Hypostomus plecostomus*. Portal G1, 20 jan. 2015. Disponível em: <http://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/terra-da-gente/fauna/noticia/2015/01/cascudo.html>. Acesso em: 26 nov. 2019.

G1. **Caviar pantaneiro pode ser nova fonte de renda de pescadores**: Pesquisadores avaliam ovas de cascudo, comum nas áreas alagadas do Rio Paraguai. Portal G1, 6 maio 2008. Disponível em: <http://g1.globo.com/Noticias/Brasil/0,,MUL454577-5598,00-CAVIAR+PANTANEIRO+PODE+SER+NOVA+FONTE+DE+RENDA+DE+PESCADORES.html>. Acesso em: 30 nov. 2019.

O DIA. **Cascudo, peixe esquisito que dá água na boca**: Espécie facilmente encontrada no Rio Paraíba do Sul, o pescado é consumido largamente no Norte e Noroeste do estado. O Dia, 26 jan. 2017. Disponível em: [https://odia.ig.com.br/\\_conteudo/rio-de-janeiro/odiaestado/2017-01-26/cascudo-peixe-esquisito-que-da-agua-na-boca.html](https://odia.ig.com.br/_conteudo/rio-de-janeiro/odiaestado/2017-01-26/cascudo-peixe-esquisito-que-da-agua-na-boca.html). Acesso em: 26 nov. 2019.

OLIVEIRA, Diego. **Com aparência estranha, bodó é um peixe que vale mais do que imaginamos**: Da espécie se pode aproveitar praticamente tudo, desde a carne para culinária até a casca para produção de ração. Portal Amazônia, 6 fev. 2017. Disponível em: <http://portalamazonia.com/noticias/com-aparencia-estranha-bodo-e-um-peixe-que-vale-mais-do-que-imaginamos>. Acesso em: 26 nov. 2019.

OLIVEIRA, Andréa. **Peixes de água doce do Brasil - Cascudo (*Hypostomus affinis*)**. Cursos CTP, 2017. Disponível em: <https://www.cpt.com.br/cursos-criacaodepeixes/artigos/peixes-de-agua-doce-do-brasil-cascudo-hypostomus-affinis>. Acesso em: 26 nov. 2019.

PORTELA, Michelle. **Bodó: disputado à mesa, peixe é tema de festival e documentário**. Amazonas Atual, 29 abr. 2019. Disponível em: <https://amazonasatual.com.br/bodo-disputado-a-mesa-peixe-e-tema-de-festival-e-documentario/>. Acesso em: 26 nov. 2019.

RECHI, Edson. **Cascudo Abacaxi (*Pterygoplichthys pardalis*)**. Aquarismo Paulista, junho 2014. Disponível em: <http://www.aquarismopaulista.com/pterygoplichthys-pardalis/>. Acesso em: 30 nov. 2019.

RECHI, Edson. **Criação e Manutenção de Cascudos em Aquário**. Aquarismo Paulista, dezembro 2009. Disponível em: <http://www.aquarismopaulista.com/manutencao-cascudos-aquario/>. Acesso em: 30 nov. 2019.

URT, Nelson. **Caviar de cascudo agrega valor ao pescado**. Diário Corumbaense, 25 maio 2009. Disponível em: <https://diarionline.com.br/?s=noticia&id=1190>. Acesso em: 27 nov. 2019.