

Mar & Terra

A GRIFE DO PEIXE

Cadeia Produtiva do Surubim



Arno Soares Seerig

arno@mareterra.com.br

SURUBIM

- Buitrago–Suárez e Burr (2007)

Pseudoplatystoma corruscans

Pseudoplatystoma fasciatum

Pseudoplatystoma punctifer

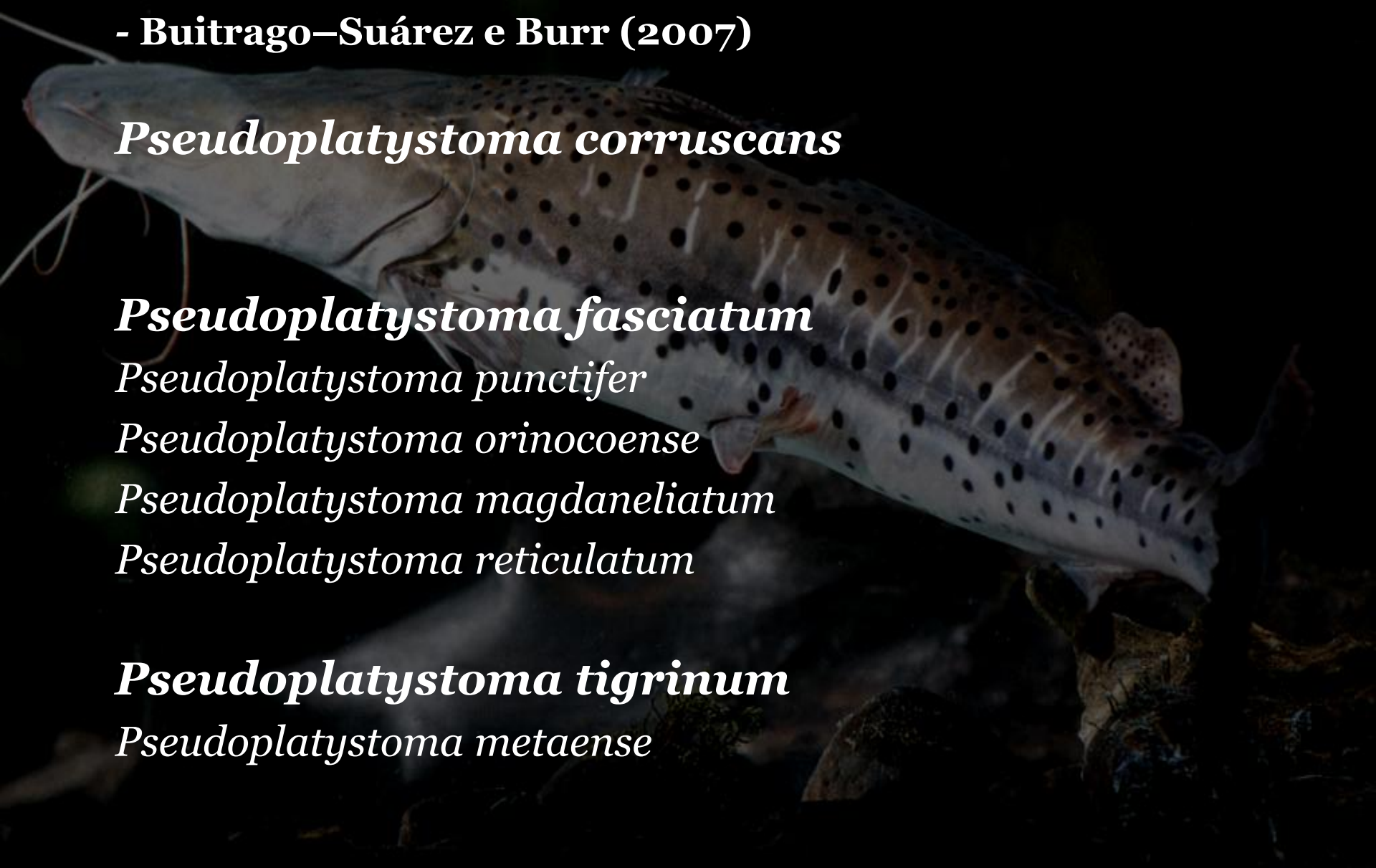
Pseudoplatystoma orinocoense

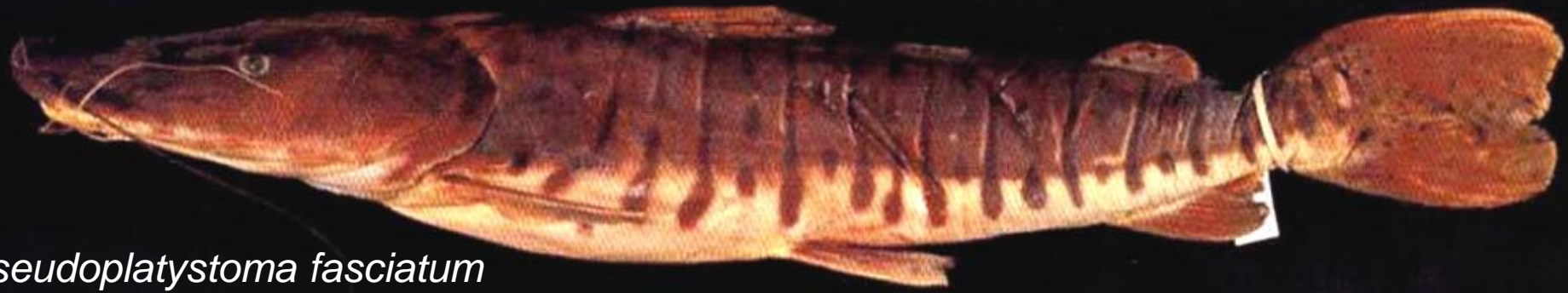
Pseudoplatystoma magdanielium

Pseudoplatystoma reticulatum

Pseudoplatystoma tigrinum

Pseudoplatystoma metaense





Pseudoplatystoma fasciatum

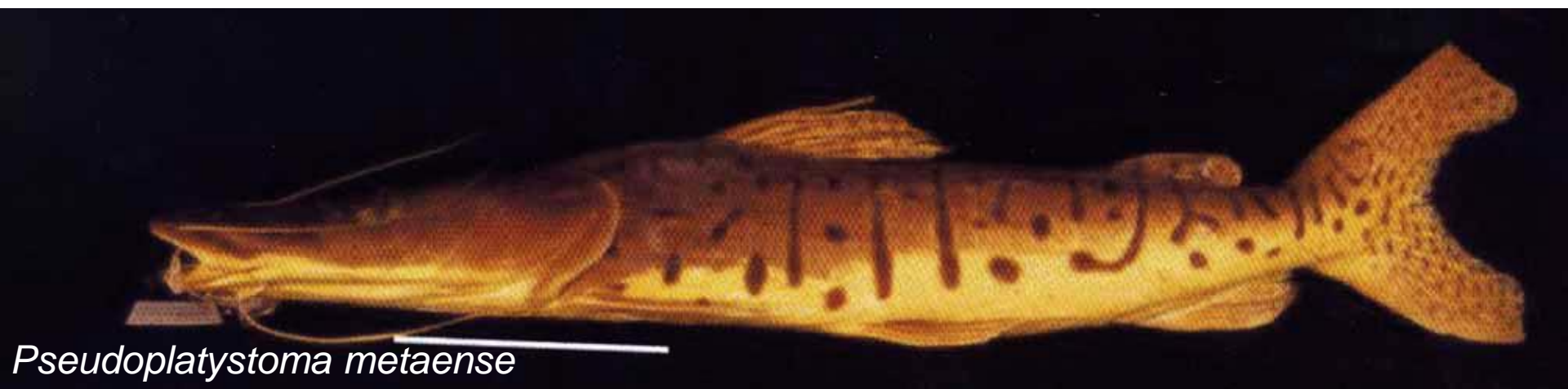
Pseudoplatystoma tigrinum



Pseudoplatystoma punctifer



Pseudoplatystoma orinocoense



Pseudoplatystoma metaense



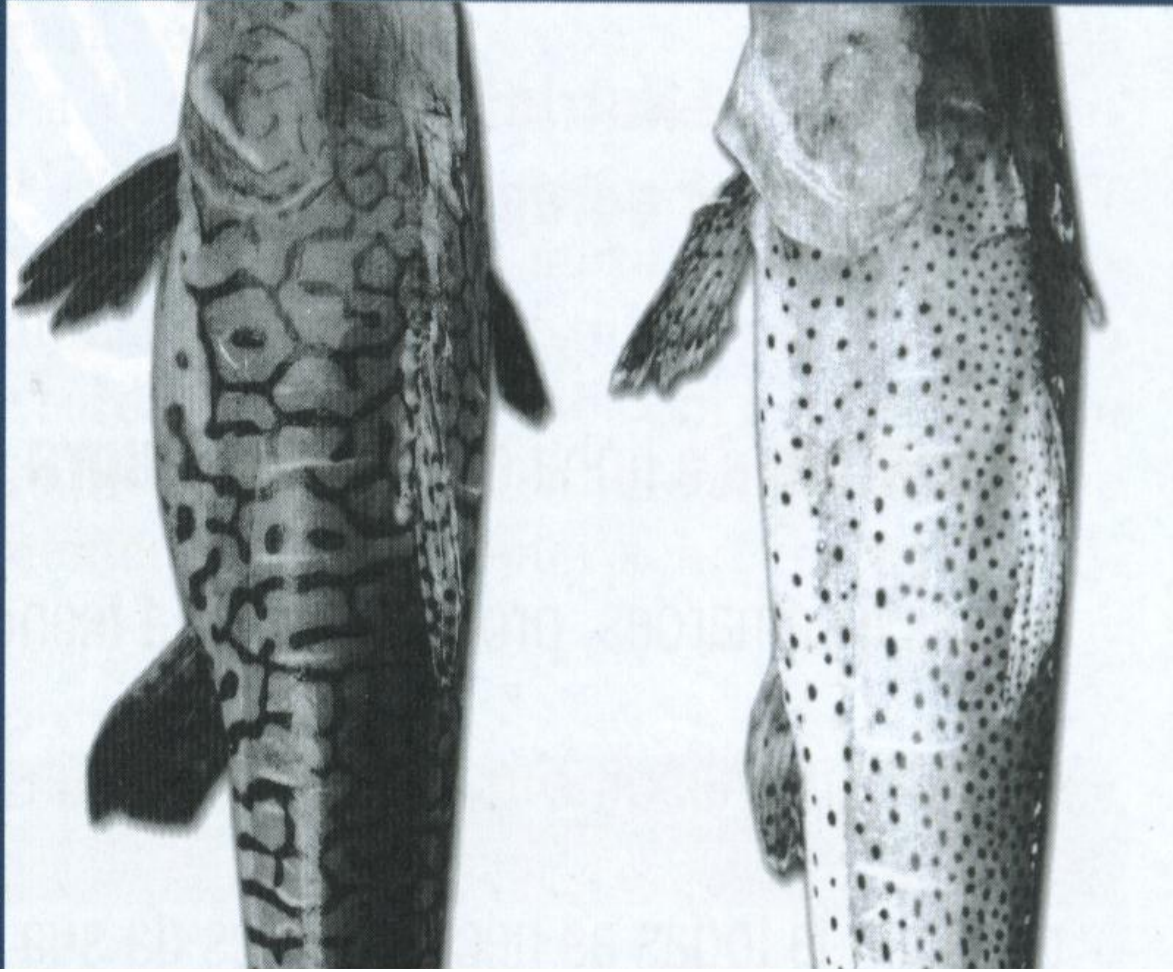
Pseudoplatystoma magdaleniatum



Pseudoplatystoma corruscans



Pseudoplatystoma reticulatum

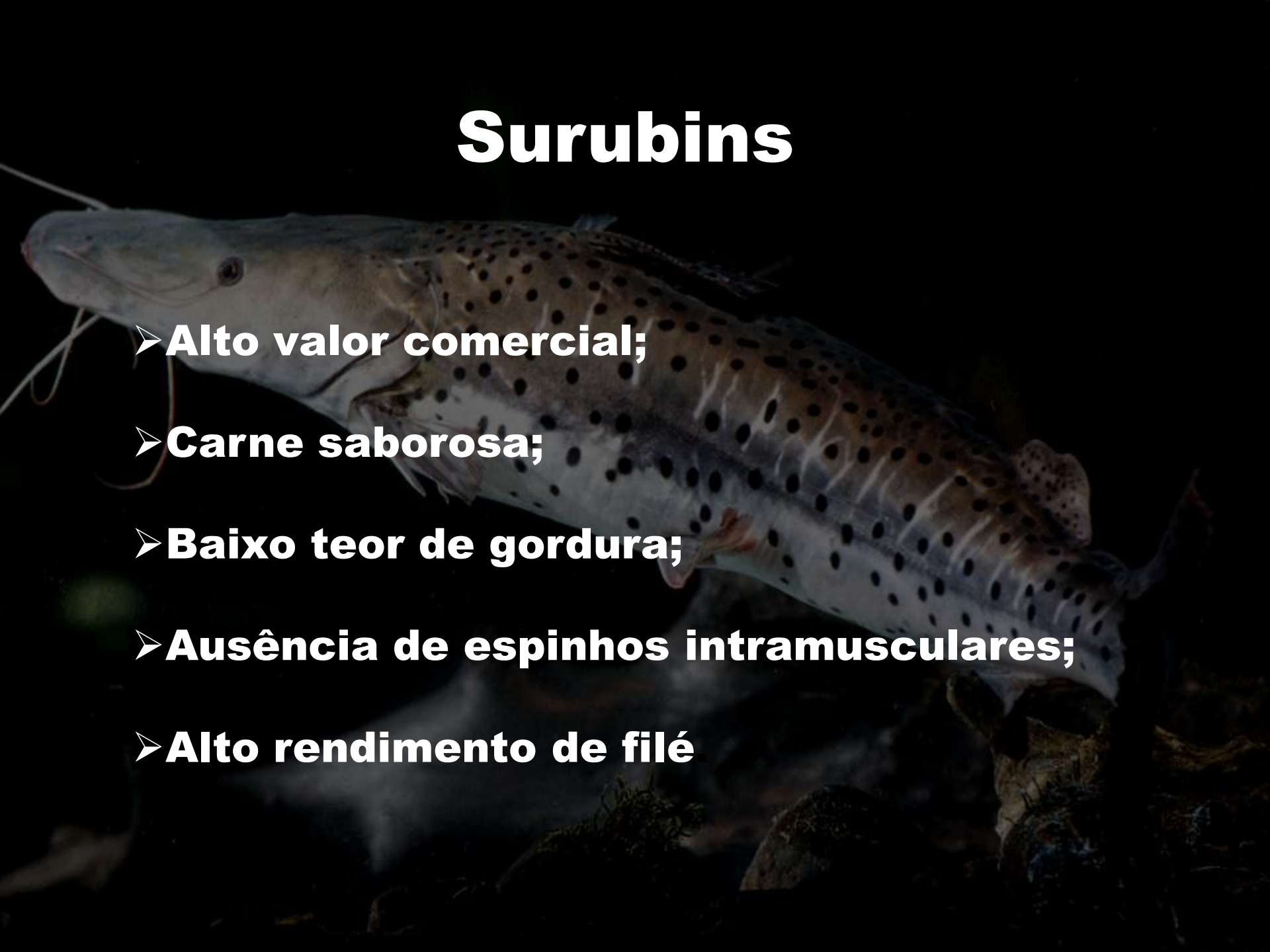


surubim-cachara

surubim-pintado



Surubins

- 
- A large, spotted catfish (Surubim) is shown swimming in dark water. The fish has a long, slender body with numerous dark spots and a prominent dorsal fin. Its long whiskers are visible near the head. The background is dark, suggesting an underwater environment.
- **Alto valor comercial;**
 - **Carne saborosa;**
 - **Baixo teor de gordura;**
 - **Ausência de espinhos intramusculares;**
 - **Alto rendimento de filé**

Alevinagem

Híbridos

Facilidade de treinamento;

Maior crescimento;

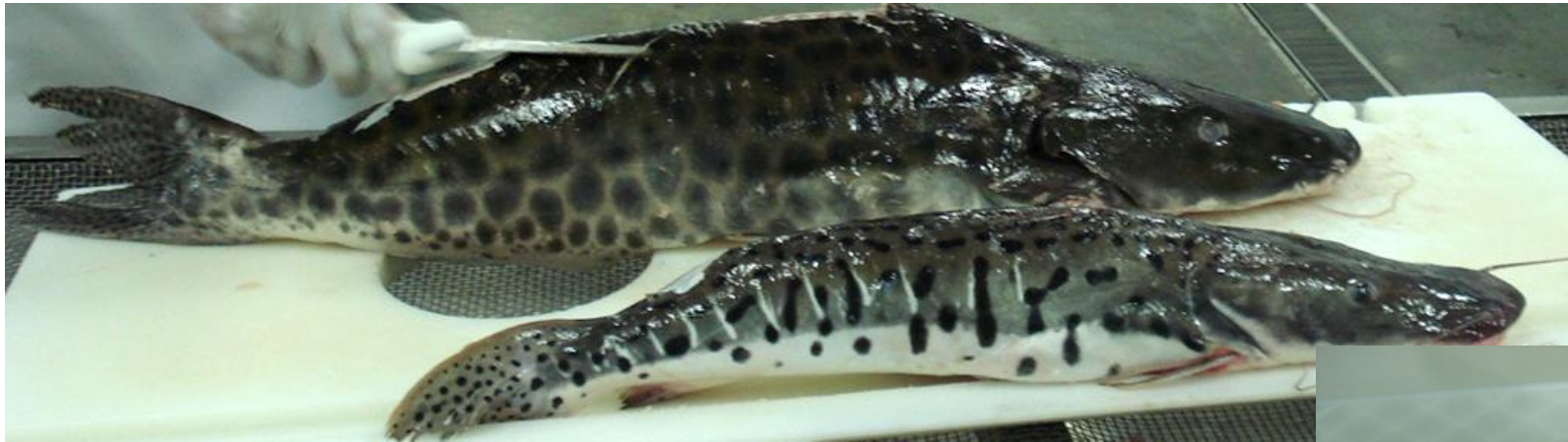
Maior Resistência a doenças.

Alevinagem

Pseudoplatystoma reticulatum X *Pseudoplatystoma corruscans*
Cachara **Pintado**





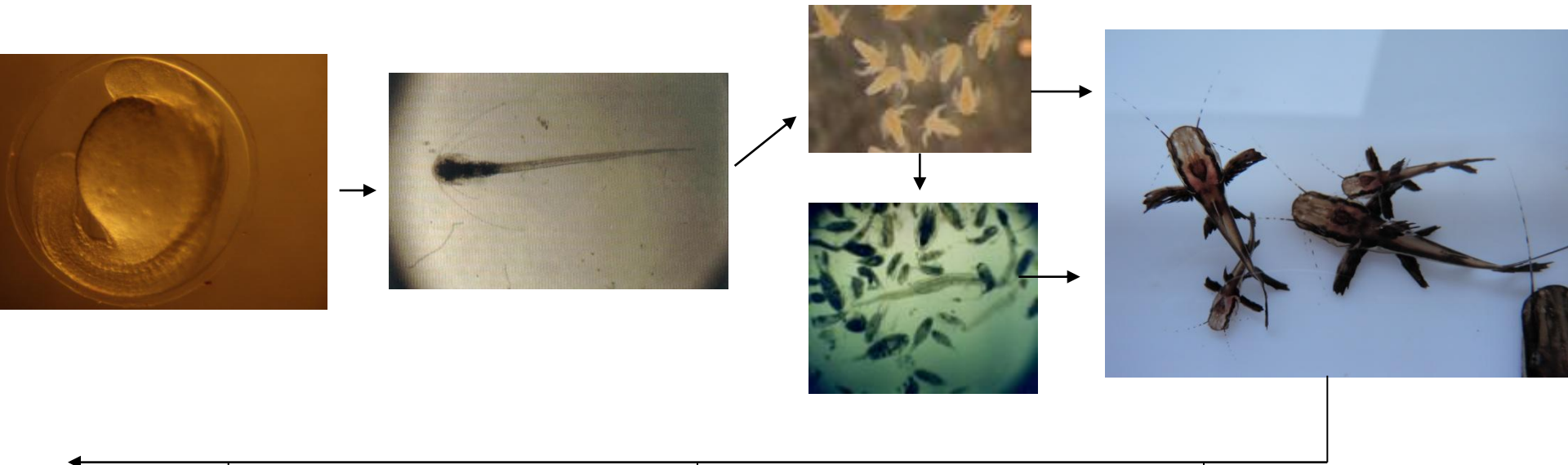








Alevinagem





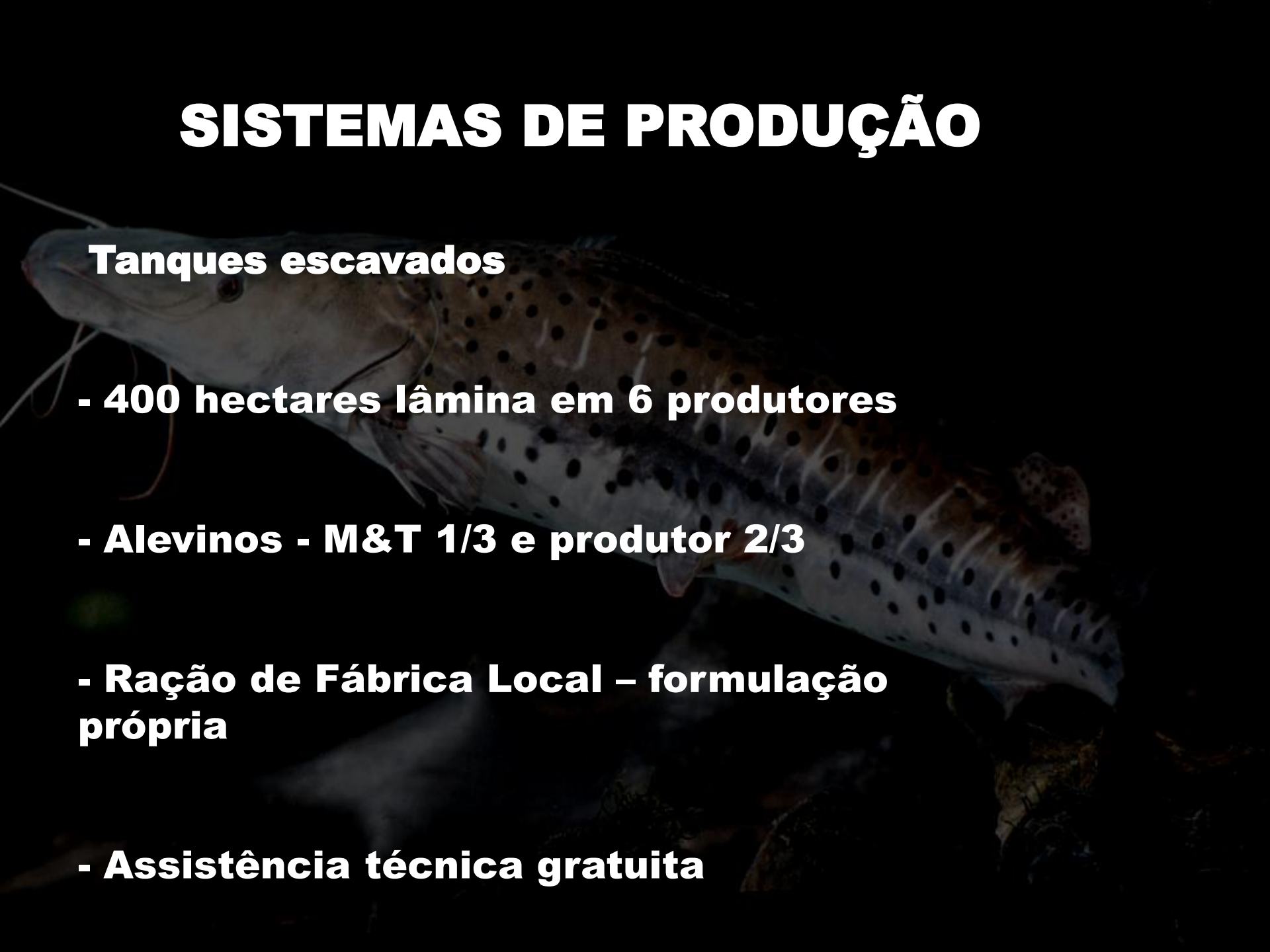


A large, spotted catfish is shown swimming in a dark, underwater environment. The fish has a light-colored body with numerous dark spots and prominent whiskers. The background is dark with some faint, out-of-focus elements. The text "Recria e terminação" is overlaid in white, bold font across the middle of the image.

Recria e terminação

SISTEMAS DE PRODUÇÃO

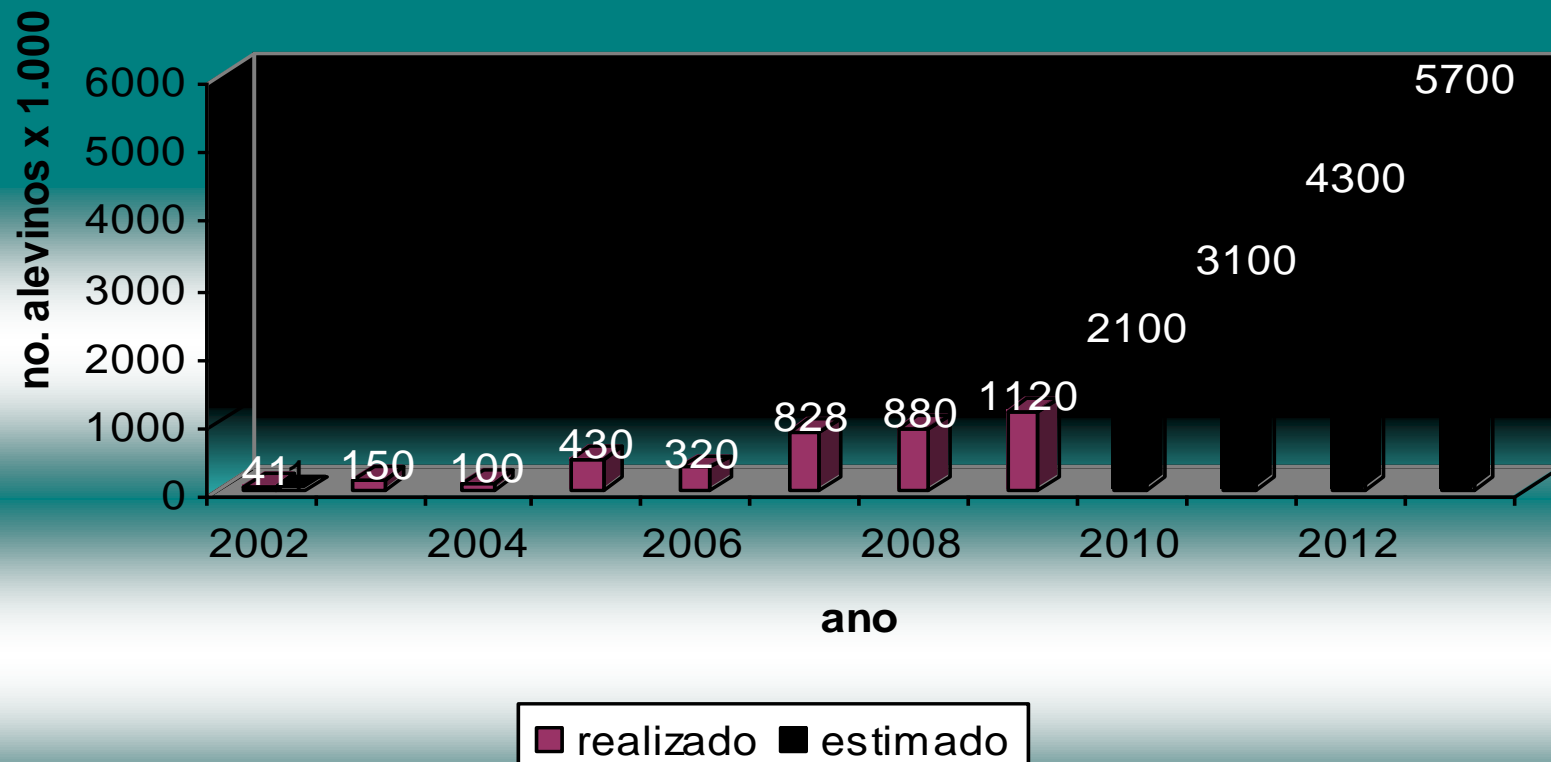
Tanques escavados

- 400 hectares lâmina em 6 produtores**
 - Alevinos - M&T 1/3 e produtor 2/3**
 - Ração de Fábrica Local – formulação própria**
 - Assistência técnica gratuita**
- 
- A large, spotted fish, likely a catfish, is shown swimming in dark water. The fish has a light-colored body with numerous dark spots and a prominent white stripe along its side. Its long whiskers are visible on the left side of its head. The background is dark and slightly blurred, suggesting an underwater environment.



Man & Terra

4. ESTOCAGEM DE ALEVINOS MAR& TERRA E PARCEIROS; PREVISÃO 2013



- Fases 01 a 03 com cobertura anti pássaro (↑ 10 a 30%)

- Sobrevivência Ciclo:

⇒ Planejado - 73%

⇒ Resultados obtidos - 85% a 93%

- Custo Produção – R\$ 4,60 a R\$ 5,50



| | Área (Ha) | Dens. (px/ha) | P. inicial (g) | P. Final (g) | Dias | Sobrev. | CA |
|---------|-----------|---------------|----------------|--------------|------|---------|-----|
| FASE 01 | 0,5 a 1,0 | 25.000 | 15 | 100 | 60 | 90% | 1,3 |
| FASE 02 | 1,0 a 1,5 | 10.000 | 100 | 300 | 60 | 95% | 1,6 |
| FASE 03 | 1,0 a 2,0 | 6.000 | 300 | 600 | 70 | 94% | 1,8 |
| FASE 04 | 2,0 a 6,0 | 3.000 | 600 | 1500 | 170 | 91% | 2,2 |







5.2 Tanques rede

- Gaiolas em produção (6 m³ e 20 m³)
- Parceria Alevinos, Ração e Assistência técnica
- Previsão para 2012 é de 60% alevinos em tanques rede
- Adaptabilidade, baixo custo, facilidade manejo, criação dos parques aquícolas

- Fase 01 em berçários de malhas compatíveis

- Sobrevivência ciclo:

⇒ Planejado – 75%

⇒ Resultados Obtidos – 85% a 90%

- Custo Produção – R\$ 4,20 a R\$ 5,00

| | Dens. (px/m ³) | P. inicial (g) | P. Final (g) | Dias | Sobrev. | CA |
|---------|----------------------------|----------------|--------------|------|---------|-----|
| FASE 01 | 170 | 20 | 100 | 60 | 90% | 1,5 |
| FASE 02 | 80 | 100 | 300 | 60 | 92% | 1,8 |
| FASE 03 | 60 | 300 | 1400 | 245 | 90% | 2,2 |



A large, spotted catfish is shown swimming in dark water. The fish has a light-colored body with numerous dark spots and prominent whiskers. The word "Processamento" is overlaid in white, bold, sans-serif font across the middle of the fish's body. The background is dark and slightly out of focus, showing some rocks and debris at the bottom.

Processamento









Mar & Terra

Pintado congelado em postas



PESO LÍQUIDO 1Kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (1 unidade)

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Energia por porção | 416 KJ |
| Valor energético | 100 kcal (100 g) 3,1% |
| Carboidrato | 0,0 g (0,0%) |
| Proteína | 18,8 g (18,8%) |
| Ácido graxo total | 1,0 g (1,0%) |
| Ácido graxo saturado | 0,2 g (0,2%) |
| Ácido graxo insaturado | 0,8 g (0,8%) |
| Sódio | 0,0 g (0,0%) |

Valores são de referência nutricional. Não substitua a consulta médica.

Ingredientes: Filé de Pintado
NÃO CONTEM GLUTEN

*** CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA:**

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Refrigeração -18 °C | 12 meses |
| Congelador a -12 °C | 30 dias (após) |
| Congelador a -8 °C | 7 dias (posteriormente) |
| Conservação | 04 hs |

EXPERIMENTE TAMBÉM

Filé de Pintado Desgelado | Filé de Tilápia Congelado | Soluções de Peixe Congelado

*** DESCONGELAMENTO**

- Em geladeira: retire o produto do freezer ou congelador colocando-o na geladeira com 12 hs de antecedência ao usar.
- Em temperatura ambiente: deixe o produto por 3 hs fora da geladeira.
- Forno Microondas: retire o produto da embalagem. Ajuste a tampa DESCONGELAR por 6 minutos. Devido a diferenças de potência dos fornos, o tempo para descongelamento pode variar. Ajuste o tempo para seu forno.
- Descongelamento rápido: 2 hs dentro em água fria.

*** INFORMAÇÕES ADICIONAIS (IMPORTANTES)**

Não recongele após o descongelamento. Não aqueça no forno depois da embalagem. O produto tem suas características originais conservadas se consumido dentro do prazo de validade e observadas suas condições de conservação.

*** SUGESTÃO DE PREPARO**

Pirão de Pintado

1 kg de Pintado em postas
1 xícara de leite de leite de coco
1 xícara de leite de leite de amêndoas
1 xícara de leite de leite de coco
1 xícara de leite de leite de amêndoas
1 xícara de leite de leite de coco
1 xícara de leite de leite de amêndoas
1 xícara de leite de leite de coco
1 xícara de leite de leite de amêndoas
1 xícara de leite de leite de coco
1 xícara de leite de leite de amêndoas



PINTADO POSTAS COM PELE 140-180 unidades lote: 12345 Data de Fabricação: 11/2005 Data de Validade: 11/2006

Produzido e controlado por Mar & Terra Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Rua 1000, 1000 - Jd. Mar & Terra - São Paulo - SP - Brasil

www.marerterra.com.br | sac@marerterra.com.br

RECICLADO 100% SIF

INICIAÇÃO DE PRODUTOS

Mar&Terra

File de Pintado congelado



PESO LÍQUIDO 1Kg

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | 100g produto | | 1kg produto | |
|--------------------------|----------|-----------------------|----------|------------------------|-----------|
| | | porção de 100g (100%) | | porção de 1000g (100%) | |
| Valor energético | 100 kcal | 100 kcal | 100 kcal | 1000 kcal | 1000 kcal |
| Proteínas | 18,0g | 18,0g | 18,0g | 180g | 180g |
| Carboidratos | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g |
| Gorduras totais | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g |
| Gorduras saturadas | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g |
| Gorduras monoinsaturadas | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g |
| Gorduras poliinsaturadas | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g |
| Fibra alimentar | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g |
| Sódio | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g | 0,0g |

Valores máximos de ingestão diária recomendados para adultos (19-64 anos)

Fonte: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) 2010

Ingredientes: File de Peixe
NÃO CONTÉM GLÚTEN

*** CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA:**

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| - Freezer a -18 °C | 12 meses |
| - Congelador a -12 °C | 30 dias (duplex) |
| - Congelador a -4 °C | 7 dias (convencional) |
| - Geladeira | 24 hs |

EXPERIMENTE TAMBÉM

Pintado Congelado em Peixe | File de Tilápia Congelado | Costelinha de Porco Congelada

*** DESCONGELAMENTO:**

- Em geladeira: retire o produto do freezer ou congelador colocando-o na geladeira com 12 hs de antecedência ao uso.
- Em temperatura ambiente: deixe o produto por 3 hs fora da geladeira.
- Forno Microondas: retire o produto da embalagem. Ajuste a teca DESCONGELAR por 6 minutos. Evolva a diferença de potência dos fornos. O tempo para descongelamento pode variar. Ajuste o tempo para seu forno.
- Descongelamento rápido: 2 hs imerso em água fria.

*** INFORMAÇÕES ADICIONAIS (IMPORTANTES):**

- Não recongele após o descongelamento - Não aquecer ou ferver dentro da embalagem - O produto tem suas características próprias conservadas até consumo dentro do prazo de validade e observadas suas condições de conservação.

*** SUGESTÃO DE PREPARO**

File de Pintado ao Vinho

1 kg de file de Pintado
100 g de manteiga para fritar
1 colher (sopa) de óleo para fritar
150 ml de vinho branco seco
1 colher (sopa) de castor-de-ovo
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de vinho seco branco
1 lata de creme de leite
2 gemas
sal e pimenta-do-reino a gosto

Coloque os filets em uma frigideira, temperando com sal. Junte o óleo e a manteiga e frite o peixe até dourar os dois lados. Retire para o vidro limpo e cubra com um papel toalha. Enquanto cozinha prepare o molho. Derreta a manteiga e junte a farinha de trigo. Frite bem e mexendo, junte o vinho aos poucos para não engrossar. Em seguida, junte o creme de leite e mexa bem. Junte o castor-de-ovo. Fregue com sal e pimenta e cozinhe por 10 minutos em fogo baixo. Por último, desmanhe as gemas com o restante do creme de leite, misture ao molho e volte ao fogo para deixar firme. Arraste os filets queira em uma manteiga com um pouco de molho, servindo o restante em saladeira à parte. Sirva com arroz branco e couve-flor ao vapor.



Produzido e embalado por:
Mar & Terra Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
RUA CARLOS DE CARVALHO, 100 - JARDIM CARLOS DE CARVALHO
MADUREIRA, SÃO PAULO - SP, BRASIL
CNPJ nº 06.911.111/0001-00
Inscrição Estadual nº 130.911.111-0001-00
Tel: (11) 3061-1111
www.marerterra.com.br

www.marerterra.com.br
sac@marerterra.com.br

BRASIL
SIS
REGISTRO Nº 123456789



FILÉ DE
PINTADO
(Pseudoplatystoma sp)
CONGELADO

Mar & Terra



Embalado a Vácuo

FILÉ DE
PINTADO
(Pseudoplatystoma sp)
CONGELADO

Mar & Terra



FILÉ DE
PINTADO
(Pseudoplatystoma sp)
CONGELADO

Mar & Terra



Embalado a Vácuo





Mercado

ANÁLISE DE MERCADO



- 30% Pintado para exportação e 70% mercado interno

- Mercado Interno: Regiões Sudeste, Sul e Centro Oeste

- M. I. : Food service 40% e Varejo 60%

-Mercado Externo: Europa, Chile e EUA

MERCADO EUROPEU

A photograph of a plate of food. In the center is a whole fish, likely a tiger fish, with a distinctive dark and light striped pattern. The fish is garnished with a green herb, possibly dill. To the left of the fish are several yellow potatoes, some of which are garnished with a blue cheese or herb dressing. To the right of the fish are two halved cherry tomatoes. The plate is white and is placed on a woven, light-colored placemat. The background is a plain, light-colored surface.

- **Mercado extremamente preocupado com sustentabilidade, qualidade e origem do produto;**
- **Pintado já possui alguma visibilidade – peixe exótico (Brazilian Tiger Fish X Pintado);**
- **Margens moderadas (Euro);**
- **Diversidade de culturas e idiomas: freio para o desenvolvimento rápido do negócio;**

Diferencial

A photograph of a whole fish and a large fish fillet on a white tray. The whole fish is on the left, and the fillet is on the right, secured with a green herb. There are several small potatoes with blue cheese on the left and two cherry tomatoes on the right. The tray is on a woven placemat.

Disponibilidade ano inteiro;

Constância de preço;

Padronização;

Rastreabilidade;

Segurança alimentar;

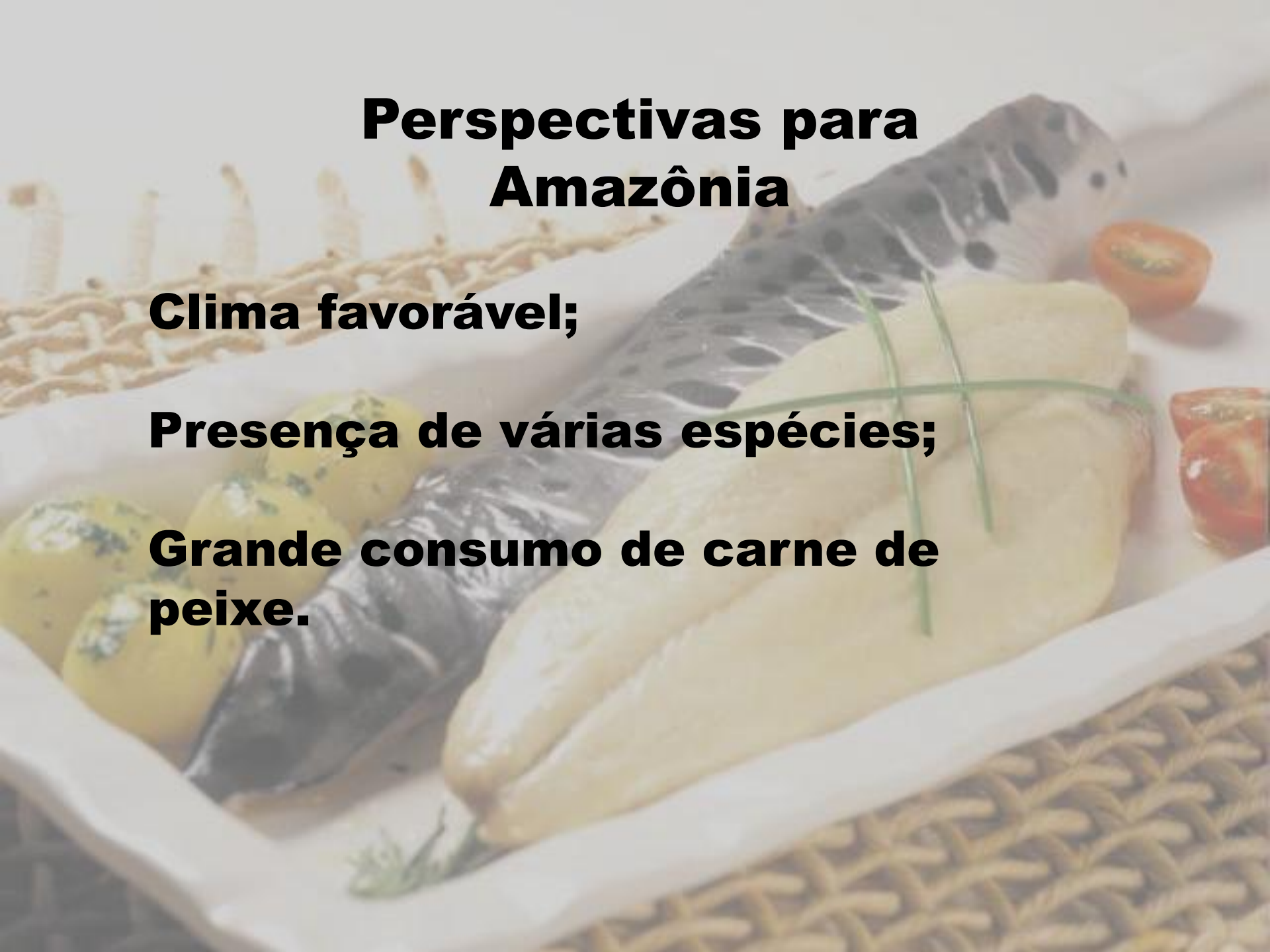
Qualidade.

Perspectivas para Amazônia

Clima favorável;

Presença de várias espécies;

**Grande consumo de carne de
peixe.**



Desafios para Amazônia



Necessidade de entender o mercado;

Mão de obra qualificada;

Redução de custos de produção para tornar o surubim mais acessível.

Mar & Terra

A GRIFE DO PEIXE

MUITO OBRIGADO!



COMA + PEIXE