

Alterações climáticas podem fazer desaparecer algumas espécies de peixes

O aumento da temperatura da água está a prejudicar a produção de robalos e douradas em aquacultura. Em Peniche, um projecto-piloto com corvina cria condições para contrariar o fenómeno

Daniela Franco Sousa

daniela.sousa@jornaldeleiria.pt

A subida da temperatura da água está a prejudicar a produção e o bem-estar de algumas espécies de peixes produzidos em aquacultura, como robalos e douradas.

Um pescador, um biólogo e um empresário da região de Leiria falam ao nosso jornal sobre o impacto das alterações climáticas - que também já é visível nos peixes que crescem em ambiente natural - e exemplificam, com o projecto-piloto de Peniche, como se podem controlar condições para melhorar a saúde e a qualidade das espécies, oferecendo maior segurança alimentar ao consumidor.

Recentemente, o *Jornal de Negócios* citava a pesquisa desenvolvida por investigadores de Portugal e da Escócia, que concluíram que o impacto das alterações climáticas já se está a sentir na aquacultura e pode vir a "alterar profundamente" a produção e o bem-estar de robalos e douradas criados em tanques ou jaulas flutuantes em Portugal e Espanha.

João Saraiva, da Universidade do Algarve, um dos autores do capítulo *Bem-estar dos peixes cultivados em jaulas no contexto das alterações climáticas*, da série *Doenças de peixes cultivados em jaulas*, salientava que "nos sistemas de cultivo em jaulas em mar aberto, há parâmetros da qualidade e composição da água que 'não se conseguem controlar' e que estão (e irão) sofrer alterações".

Além disso, alertava, "fenómenos climáticos extremos de temperatura, tempestades ou furacões também se vão tornar mais frequentes, atingindo regiões onde não eram habituais, o que trará desafios à indústria".

Sérgio Leandro, biólogo e direc-



Aquacultura em sistemas abertos confronta espécies com aumento de temperatura e perda de oxigénio



A temperatura da água tem vindo a aumentar, causando mal-estar nos peixes que passam a ter menos oxigénio disponível

Sérgio Leandro

tor da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, tem o mesmo entendimento. Explica ao JORNAL DE LERIA que, no Algarve e em Aveiro, são usados espaços, em antigas salinas, para produção de peixe em aquacultura. Contudo, "a temperatura da água tem vindo a aumentar, causando mal-estar nos peixes que passam a ter menos oxigénio disponível, o que interfere no seu crescimento e saúde. São condições que não se conseguem controlar em tanques abertos". Pelo que, defende, "o futuro passa por aquacultura em circuito fechado, que permite controlar a temperatura e a qualidade da água, oxigénio, parasitas, e obter mais qualidade na produção do pescado".

Na nossa região, dá como bom exemplo a maternidade de bivalves

da Nazaré, criada pela Oceano Fresco, que, em circuito fechado, produz sementes de bivalves. E realça ainda o projecto-piloto, que está a ser desenvolvido na Smart Ocean de Peniche, pela empresa SEAentia, que recorre a tecnologia inovadora para produzir corvina, também em condições controladas.

E salienta que as alterações climáticas terão impacto em todo o pescado e não apenas aquele que se produz em aquacultura. "Com a subida da temperatura do mar na nossa costa, algumas espécies vão migrar para águas mais frias. E vamos passar a ter aqui espécies mais tropicais, que antes só existiam na Madeira", exemplifica o biólogo.

Embora realce que a pesca tem ciclos próprios, "com alguma carga de aleatoriedade", havendo anos

em que determinada espécie deixa de ser frequente na nossa costa, para voltar a abundar anos depois, João Paulo Delgado, presidente da Mútua dos Pescadores, reconhece que é necessário realizar um estudo, capaz de verificar tendências ao longo de uma década. Porque, nalguns anos, quando a temperatura da água do mar atinge valores muito altos, como sucedeu no Verão passado, espécies como o atum, que usualmente preferem águas mais quentes, foram avistados em várias praias de Portugal continental, tendo sido um deles capturado na Praia da Vieira, exemplifica.

João Rito é biólogo e é também um dos sócios-fundadores da SEAentia, que está desenvolver um projecto pioneiro a nível mundial, em Peniche, que consiste na produção de corvina, de forma sustentável, utilizando o sistema RAS (Recirculation Aquaculture System), já usado no Norte da Europa, mas aplicado noutras espécies, como o salmão.

Explica que esta produção da corvina é feita em terra, em tanques que utilizam água do mar, reciclada todos os dias, num circuito fechado que permite limpar bactérias, verificar a temperatura da água, níveis de oxigénio e PH e até a luminosidade. O objectivo é "replicar as condições óptimas" em que a corvina se desenvolve em ambiente natural, num ambiente artificial onde se obtenha "bem-estar e mais resistência do peixe, que resulte num produto com mais qualidade e valor nutricional", salienta.

Também ele entende que o futuro da aquacultura passa por tecnologia deste género, que salvasse as espécies das mudanças climáticas, das micro-algas tóxicas e reduzam a sua ingestão de micro-plástico.