

Valorizar os subprodutos da extracção das ovas de coregono

FLAG: Arquipélago Vänern e Monte Kinnekulle, Suécia
Sul do Lago Vänern

Apresentação do projecto

Este projecto-piloto reúne pescadores, universidades e uma série de outros parceiros públicos e privados, para a investigação e desenvolvimento de novos processos de valorização dos subprodutos da exploração das ovas de coregono (*Coregonus* sp.).



O coregono fêmea é muito apreciado pelas suas ovas, uma iguaria que pode ser vendida até 100 euros por quilo. O processo de extracção gera, no entanto, vários subprodutos não explorados actualmente. Os peixes machos têm também um valor potencial que é actualmente negligenciado.

O projecto é liderado por uma equipa multidisciplinar constituída por oito pescadores da região de Vänern e vários elementos da Universidade de Gotemburgo e da Universidade de Tecnologia de Chalmers. No projecto participam também vários parceiros públicos e privados, como o SIK – Instituto sueco de Alimentação e Biotecnologia, que contribui para o desenvolvimento de produtos e o Centro Concept Food & Health, que goza de uma grande experiência na gestão de projectos e dispõe de uma base de contactos ampla no âmbito do desenvolvimento de produtos e empresas. A equipa testou várias possibilidades de utilização dos subprodutos de coregono, incluindo:

Os primeiros resultados demonstraram que a produção de isca para os lagostins oferecia a oportunidade mais viável de exploração dos subprodutos de coregono enquanto que o processo de extracção de óleo era o mais complicado do ponto de vista técnico. O projecto deu lugar também à criação de uma associação sem fins lucrativos que reúne todos os participantes do projecto e que continuará a servir de plataforma para o desenvolvimento de novas ideias e iniciativas. Estão a ser estudadas actividades de acompanhamento no âmbito do Eixo 4 com o objectivo de se avançar para a produção completa de isca para lagostins e examinar mais aprofundadamente o desenvolvimento de novos produtos alimentares para consumo local.

- › a produção de um novo tipo de isca para a apanha de lagostins de água doce, um produto muito procurado do Lago Vänern;
- › a extracção de óleo a partir de desperdícios de coregono;
- › soluções técnicas para aperfeiçoar os processos actuais de separação de machos e fêmeas.

Os primeiros resultados demonstraram que a produção de isca para os lagostins oferecia a oportunidade mais viável de exploração dos subprodutos de coregono enquanto que o processo de extracção de óleo era o mais complicado do ponto de vista técnico. O projecto deu lugar também à criação de uma associação sem fins lucrativos que reúne todos os participantes do projecto e que continuará a servir de plataforma para o desenvolvimento de novas ideias e iniciativas. Estão a ser estudadas actividades de acompanhamento no âmbito do Eixo 4 com o objectivo de se avançar para a produção completa de isca para lagostins e examinar mais aprofundadamente o desenvolvimento de novos produtos alimentares para consumo local.

Principais lições

- › **Pertinência relativamente aos temas FARNET:** valorização dos produtos de pesca locais, inovação.
- › **Eficácia/eficiência:** o projecto tem sido bem sucedido no desenvolvimento de processos de valor acrescentado, ao incorporar a experiência dos actores locais e reforçar o espírito empresarial e a partilha de conhecimentos através da criação de uma plataforma local.
- › **Transferibilidade:** o aspecto mais importante deste projecto é a cooperação eficaz entre os diferentes actores (privados, públicos, universitários, pescadores). Esta prática deve ser encorajada e facilmente transferida para outros contextos. Na região, a plataforma de competência desenvolvida ao longo do projecto ajudou a estabelecer contactos com outros promotores de projecto do Eixo 4 (ver resumo do projecto #006-SE06 – Projecto de uma Escola Superior para uma pesca sustentável).
- › **Comentário final:** O projecto serve de base para uma iniciativa de valorização de maior envergadura, envolvendo pescadores num projecto de inovação que facilitará e inspirará um maior desenvolvimento na região e, eventualmente, fora dela.

Custo total e contribuição do FEP

Custo total do projecto: aproximadamente 65 930 euros (SEK 592 200)

Contribuição do FLAG: aproximadamente 19 506 euros (SEK 175 200) / (30%)

Outro público: aproximadamente 18 370 euros (SEK 165 000) (Food & Health Concept Centre)

Investimento privado: aproximadamente 28 055 euros (SEK 252 000) (contribuição em horas de trabalho pelos oito pescadores)

Informação sobre o projecto

Título: Valorizar os subprodutos da extracção das ovas de coregono

Duração: Estudo piloto de Junho de 2010 a Setembro de 2011 (dezasseis meses)

Data do estudo de caso: Abril de 2011

Promotor do Projecto

Food & Health Concept Centre AB, Gotemburgo

Coordenador: Elén Faxö

elen.faxo@fhcc.se

Dados do FLAG:

Arquipélago Vänern e Monte Kinnekulle, Suécia

johanna.olsson@vanerkulle.se

+46 501-39 31 95

<http://www.vanerkulle.se/>

[FLAG factsheet](#)

Editor: Comissão Europeia, Direcção-Geral dos Assuntos Marítimos e da Pesca, o Director-Geral.

Cláusula de exclusão de responsabilidade: A Direcção-Geral dos Assuntos Marítimos e das Pescas é responsável pela elaboração deste documento mas não se responsabiliza pelo seu conteúdo nem garante a exactidão dos dados.