

POLÍTICA

Pesquisa mostra que rejeição a Cristovam aumentou para 65%

2

VIOLENCIA

Taxista é morto com um tiro no ouvido em assalto em Samambaia

4

CIDADES

CORREIO BRASILIENSE

Brasília, terça-feira, 23 de abril de 1996

Mais de um milhão de carpas prateadas chinesas serão usadas para tentar despoluir as águas do Paranoá

DE - Lago Paranoá

O LAGO SERÁ DOS PEIXES

Fotos: Luis Tajes



Com águas poluídas, o lago integra a paisagem de Brasília sendo fonte de alimento para diversos pescadores

“Avaliação de Qualidade Sanitária do Pescado no Lago Paranoá”.

A pesquisa abrange a amostragem de peixes, água e sedimentos do lago em cinco pontos diferentes. As análises de metais pesados estão sendo feitas por técnicos da UnB. Já as análises microbiológicas, de resíduos e pesticidas, são desenvolvidas pelo Instituto de Saúde.

“A liberação da tilápia com tarrafa pode ajudar a diminuir

“Avaliação de Qualidade Sanitária do Pescado no Lago Paranoá”.

“Ainda não chegamos a uma conclusão quanto a qualidade dos peixes e o nível de poluição da água. Mas observamos que a grande quantidade de tilápias está causando o aumento de fósforo

espécies de peixes, apenas as cinco mais comuns estão sendo avaliadas: duas espécies de tilápia, carpa comum, tucunaré e bagre. As análises estão sendo feitas nos tecidos e nas vísceras.

“Ainda não chegamos a uma conclusão quanto a qualidade dos peixes e o nível de poluição da água. Mas observamos que a grande quantidade de tilápias está causando o aumento de fósforo

diluído na água e favorecendo a produção de algas”, revela o coordenador do projeto no Instituto de Saúde, Rubens Coelho.

TRABALHO COMPLETO

“Temos cerca de dez mil dados para analisar. Será um dos trabalhos mais completos em termos de análise das águas do Paranoá”, afirma o professor do Departamento de Geoquímica e Recursos Minerais da UnB, Geraldo Rezende Boaventura.

Apesar de não poder adiantar o resultado da avaliação dos técnicos, Fernando Starling lembra que análises em peixes da represa Billings, em São Paulo, onde as águas recebem grandes quantidades de poluentes industriais, deram negativo. “O Lago Paranoá só recebe esgoto doméstico. As probabilidades de as análises darem resultado positivo são muito menores”, reforça o biólogo.

Assim que a conclusão do projeto se apresentar viável, serão despejadas no braço norte do lago entre 500 mil e um milhão de carpas prateadas. Elas serão bem menos populosas que as tilápias e não correm o risco de se multiplicarem porque a espécie não se reproduz em ambiente natural. O único meio de reprodução da carpa prateada é em laboratório. Isso porque a espécie perdeu ao longo dos anos sua capacidade natural de reprodução.

Por enquanto, os cardumes estão sendo observados em oito gaiolas na Estação de Tratamento Norte da Caesb. Como serão bem menos populosas que as tilápias, elas liberarão uma quantidade bem menor de fósforo solúvel. As carpas prateadas vivem em média dez anos e chegam a pesar até dez quilos. Não têm predadores e nem competidores. A espécie se alimenta exclusivamente de fitoplâncton e zooplâncton e, embora comestíveis, o gosto de lodo e os muitos espinhos da espécie não favorecem a sua pesca.

Mesmo assim, Fernando Starling acha que a pesca da tilápia deve ser acompanhada de uma campanha de educação ambiental para evitar a pesca da carpa. Os pescadores amadores, que costumam usar anzol, também vão ter dificuldade em fisgar o peixe, que basicamente se alimenta de algas. “Há muita gente que vive da pesca do lago e vende o produto em feiras livres do Entorno”, lembra o biólogo.

Testes em áreas isoladas no Paranoá mostraram que a redução da quantidade de tilápias e a introdução de carpas deixaram as águas mais transparentes e melhoraram a qualidade do lago, com a redução dos níveis de amônia e de algas.

BOM APETITE



Tilápia a escabeche

PREPARO DO MOLHO:

- azeite
- cheiro verde
- tomate
- vinagre
- cebola

A quantidade dos ingredientes vai de acordo com o gosto de quem prepara.

O azeite deve ser colocado em grande quantidade.

Pique o tomate e cheiro verde e amasse bem a cebola. Misture os ingredientes e acrescente sal a gosto.

PEIXE:

Limpe bem o peixe, retirando as espinhas e as escamas.

Tempere com sal e limão a gosto.

Frite e acrescente o molho. Também pode ser servido cru. Mas em ambos, deixe-o mergulhado no molho por 24 horas antes de servi-lo.

