



Teve início na manhã desta segunda feira (3), no Mercado do Peixe do Mucuripe, a 9ª. Edição da Semana do Peixe, uma campanha de iniciativa do Ministério da Pesca e Aquicultura - MPA, onde pela primeira vez a Secretaria da Pesca e Aquicultura do Ceará – SPA, esta participando, já que a mesma foi recém-criada no governo de Cid Gomes.

No Ceará a Semana do Peixe acontece de hoje e vai até o dia 16 de Setembro. “Na verdade são duas semanas e durante o evento estaremos mobilizados com nossos Técnicos para melhor orientar e incentivar a população a consumir mais pescado”, salienta o Secretário da SPA, engenheiro de pesca Ricardo Campos.

O aumento do consumo de peixe é um ótimo caminho na busca de uma alimentação saudável, por isso, é importante estimular esse habito em crianças e adolescentes. O teor de gordura nos peixes é baixo, fazendo deles uma ótima opção de proteínas para o nosso organismo. Agora, muito cuidado na hora de comprar o pescado, pois ele pode causar muitos danos à saúde, caso não esteja apropriado para o consumo.

Saiba o que observar ao comprar o pescado:

Primeiro de tudo, a limpeza do local e a higiene dos atendentes onde o pescado esta sendo vendido, principalmente o manuseio na conservação.

Pescado fresco e resfriado:

Quando o pescado for fresco, observe a temperatura do balcão refrigerado, que deve ser

inferior à 4º. C. Quando o pescado for mantido em caixas térmicas ou isopor, deve estar totalmente envolvido por gelo. O pescado fresco possibilita ao consumidor verificar a qualidade do alimento pelo odor, textura e coloração.

Dicas básicas:

- O pescado deve ter pele firme, bem aderida, úmida e sem a presença de manchas.
- Os olhos devem ser brilhantes e salientes.
- As escamas devem ser unidas entre si, brilhante e fortemente aderidas á pele.
- As guelras devem ter a cor que vai do rosa ao vermelho intenso, ser brilhantes e sem viscosidade.

A programação ainda consta de concurso de redação, distribuição de material promocional em supermercados, visita ao Parque Aquícola do Açude Padre Cícero, em Jaguaribara, palestras no Labomar e a venda de pescado em comunidades carentes a preço popular, através do caminhão do peixe que se deslocará para vários pontos da cidade.

Assessoria de Comunicação da SPA

Gerson do Valle gerson.valle@spa.ce.gov.br

(85) 3241.0114 / TIM (85) 9954.8989 / OI (85) 87542803

Twitter: @spaceara