

Sem soja, não há filé de peixe. Por Evaristo de Miranda

📅 06/04/2026 ⌚ 16:56



Sem a força da colheita de soja para abastecer as rações dos cativeiros, a piscicultura nacional jamais conseguiria bater recordes e garantir o peixe com preço competitivo. Foto: Montagem Revista Oeste/Shutterstock

A enorme evolução da agricultura segue invisível para parte da esquerda urbana e ambientalista com suas propostas tribalistas e de eugenismo rural.

Este ano, o consumo de peixes durante a Quaresma registrou um crescimento expressivo no volume de vendas, entre 30% e 40%, em relação aos meses comuns. Em algumas redes de supermercados, o faturamento com pescados chegou a dobrar com cerca de 100% de aumento. A alta procura é motivada pela tradição católica de abstinência de carne vermelha às sextas-feiras durante os 40 dias antes da Páscoa. A produção de peixes tem um ciclo relativamente curto. O produto é muito perecível. Isso exige um cuidadoso planejamento do agro para aumentar a produção de pescado a fim de garantir o abastecimento do mercado e sua chegada adequada à mesa do consumidor.

Em 2025, a piscicultura brasileira aproximou um milhão de toneladas, impulsionada pela tilápia (707.495 toneladas). A tilapicultura brasileira é considerada uma das mais tecnológicas do mundo. O Paraná é líder absoluto: 273.100 toneladas em 2025, um aumento de 9,1% em relação a 2024. O estado responde por 27% a 38% da produção nacional, segundo a **Peixe BR**. São Paulo vem em segundo lugar (88,5 mil toneladas), seguido por Minas Gerais (73,5 mil toneladas), Santa Catarina (52,7 mil toneladas) e Mato Grosso do Sul (38,7 mil toneladas).

Durante a Quaresma, a tilápia manteve a liderança em vendas, impulsionada pela disponibilidade, qualidade e praticidade dos filés e o preço competitivo. Cresceram também as vendas de outros peixes frescos, salgados e congelados: bacalhau, corvina, tambaqui, salmão...O pirarucu concorre com o bacalhau, ganhou espaço na mesa dos brasileiros e até na alta gastronomia.



aos produtores melhoraram dada a queda no valor de alguns insumos (ração) e a manutenção do preço do peixe. Ainda ganham pouco, comparados a outros segmentos na cadeia do pescado.

O preço médio pago ao produtor mostrou estabilidade com viés de alta, próximo a R\$ 10,00/kg em regiões relevantes, como Norte do Paraná; Triângulo Mineiro e São Paulo. Já o preço médio do quilo do filé de tilápia fresca nos supermercados variou entre R\$ 49,00 e R\$ 65,00/kg. Apenas o Paraná registrou queda de preços de até 5% no varejo, no início de 2026, devido à boa organização da oferta local.

Outro fato marcante foi o aumento das importações de filé de tilápia do Vietnã. Para atender a demanda quaresmal, em fevereiro, o Brasil importou mais de 1,3 mil toneladas. Dois navios porta-contêineres dão conta disso. Pela primeira vez, o volume importado superou as combatidas exportações.

Os Estados Unidos são o principal destino das exportações de tilápia: 90% do volume. Com a imposição de taxas tarifárias norte-americanas de 50% em 2025, houve queda expressiva nas vendas externas, cerca de 30% a 45% em volume, comparados a períodos anteriores. Apesar das exportações de tilápia terem caído em 2025, o mercado interno segue forte.

A piscicultura brasileira apresenta um crescimento constante e superou outras proteínas animais em taxa de expansão na última década. A tilápia é a principal proteína aquícola do Brasil: cerca de 70% da produção da piscicultura. A expectativa para 2026 é de estabilidade no fornecimento e garantia do abastecimento nacional.

Fazendas de aquicultura no interior do Paraná, São Paulo e Minas Gerais aumentaram a produção para atender ao crescimento anual de 10,3% no consumo interno. O setor amadureceu. Está organizado e consegue evitar desabastecimentos durante os picos de consumo, como na Quaresma e Semana Santa, com estoques reforçados e logística eficiente.

Tudo isso não seria possível sem a modernização da produção de soja e milho no Brasil. O ciclo de produção da tilápia, para um animal atingir o ponto ideal de abate, é de cerca de seis meses. A ração para tilápias em cativeiro é formulada sobretudo com ingredientes de origem vegetal e animal. Eles garantem proteínas, energia, vitaminas e minerais.

A exigência proteica é maior nas fases iniciais, acima de 40-50%, e diminui na fase final, em torno de 28-32%. As matérias-primas são selecionadas com base na digestibilidade, custo e disponibilidade. As rações atendem exigências nutricionais das fases de crescimento da tilápia: alevino, juvenil ou engorda. Geralmente, as rações são extrusadas para boiar ou flutuar.

O farelo de soja é a principal fonte de proteína vegetal nas rações, amplamente utilizada por sua alta digestibilidade e disponibilidade no Brasil. Da indústria de reciclagem animal vêm a farinha de peixe, fonte nobre de proteína, com excelente perfil de aminoácidos, usada sobretudo nas fases iniciais. A farinha de vísceras de aves é fonte de proteína animal alternativa e de alto valor, comum na produção de rações de engorda. As farinhas de sangue e de penas de frango hidrolisadas complementam o perfil de aminoácidos da ração dos peixes, assim como o glúten de milho.

As principais fontes de energia ou de carboidratos das rações são o milho moído, a quirera ou farelo de arroz e o farelo de trigo, fonte de fibra e energia. Gorduras são incorporadas com base nos óleos de soja e peixe, adicionados para aumentar a energia metabolizável e fornecer ácidos



Ceias ajudam a melhorar a saúde intestinal, a digestibilidade e a estabilidade da ração.

Ao saborear em casa ou num restaurante um file de Saint Peter ou de tilápia comum, poucos consumidores sabem estar ingerindo, indiretamente, muita soja e milho. O preço do filé de peixe, sem espinhas ou escamas, pronto para consumir, se tornou mais barato graças ao sistema produtivo intensificado de grãos do agronegócio e à capacidade da agroindústria de proteína animal de reciclar subprodutos e incorporá-los às rações. Todos ganham com a eficiência tecnológica, econômica e ambiental do agronegócio.

Os peixes são um signo do zodíaco. Se os cristãos fizeram do peixe um dos seus símbolos, é porque ele era também o símbolo do próprio Cristo. Em grego, peixe, *Iktus*, é o anagrama da palavra Cristo. Nesse ideograma, cada letra é vista como a inicial das palavras Jesus Cristo, Filho de Deus, Salvador: *I* de *Iesus*, Jesus, *k* de *Kristos*, Cristo, *T* de *Theu*, Deus, *U* de *Uios*, Filho, *S* de *Soter*, Salvador. Daí as figurações de peixes em monumentos cristãos como pias batismais, igrejas, túmulos, altares etc. Hoje, o símbolo anda até em evangélicos automóveis (Revista Oeste, Ed. 87).

Diante da simbologia e da realidade da aquicultura, da produção tecnificada de peixes no Brasil é difícil entender a *agrofobia* de certos setores governamentais. **Sem o agronegócio de soja e milho, de máquinas e insumos industriais, da agroindústria, da tecnologia e da grande escala de produção, não haveria comida para frango, nem para peixe. Nem para humanos.**

Cada artigo sobre o extraordinário avanço tecnológico, produtivo e social do agronegócio brasileiro parece um sermão para incrédulos do wokismo, essa “religião secular”, focada na “divisão entre opressores e oprimidos”. A enorme evolução da agricultura segue invisível para parte da esquerda urbana e ambientalista com suas propostas tribalistas e de eugenismo rural.

O padre Antônio Vieira pregou aos peixes em São Luís do Maranhão, em 1654.

Sermão de Santo Antônio, conhecido como Sermão aos Peixes, é uma obra prima. Ele pregou-o três dias antes de embarcar ocultamente para Portugal, a fim de procurar remédio aos índios injustamente escravizados. Era mais fácil os peixes ouvirem-no na defesa dos índios, na denúncia da escravidão e na busca da justiça. Vieira afirma logo no início do sermão: “... quero hoje, à imitação de Santo Antônio, voltar-me da terra ao mar, e já que os homens se não aproveitam, pregar aos peixes. O mar está tão perto que bem me ouvirão. Os demais podem deixar o sermão, pois não é para eles”.

Sem a produção intensificada de grãos pelo agronegócio, a Páscoa seria mais cara e menos saborosa. Informações sobre o quanto o agronegócio se tornou essencial ao Brasil parecem inúteis a muitos alienados. Contudo, a alienação urbana e ideológica não pode ignorar, em meio às festividades e ceias pascais, algo tão proclamado no meio rural:

“Se a roça não roça, a cidade não almoça;

se o campo não planta, a cidade não janta”.

Evaristo de Miranda é professor, acadêmico, ecólogo, engenheiro agrícola, escritor e pesquisador brasileiro. Atuou na Embrapa por mais de 40 anos. É membro da Academia Nacional de Agricultura da SNA.



ÚLTIMAS NOTÍCIAS

Notícias do Agro

Trigo: Baixa oferta sustenta cotações, mas reduz liquidez

Notícias do Agro

Crescimento das exportações de soja é acompanhado pelo aumento de fretes

Artigos

Sem soja, não há filé de peixe. Por Evaristo de Miranda

Sociedade Nacional de Agricultura Faculdade SNA Digital

Av. General Justo 171 – 3º e 7º andares
Centro – Rio de Janeiro (RJ)
CEP: 20021-130
+55 (21) 3231-6350

Campus Educacional e Ambiental SNA

Avenida Brasil 9727
Penha – Rio de Janeiro (RJ)
CEP: 21012-351
+55 (21) 3977-9979



Envie-nos uma mensagem

INSTITUCIONAL

[Sobre a SNA](#)



EDUCAÇÃO

SNA Digital – EAD
Campus Educacional

PUBLICAÇÕES DA SNA

A Lavoura
Animal Business
CI Orgânicos
Boletim SNA

CONTEÚDO

Destaques da SNA
Notícias do agro
Artigos
Entrevistas
SNA Startup Hub

Código de Ética
Política de Governança
Política de Privacidade.

© Copyright Sociedade Nacional de Agricultura 2023. Todos os direitos reservados.