



FILIPA MONTEIRO
Consultora da Miranda Correia
Amendoeira & Associados

Biotecnologia azul

Na indústria da produção de carne de animais terrestres já há muito tempo que se faz bom uso das diversas partes de animais que os seres humanos não comem. Esses “derivados” ou “subprodutos” são normalmente transformados em alimentos para animais de estimação e para o gado. No entanto, se a recuperação e redefinição dos subprodutos de animais terrestres é hoje bastante eficiente, a recuperação de subprodutos derivados de animais aquáticos está apenas a começar a desenvolver-se.

Existe um mercado em crescimento de produtos, serviços e processos com escala global, que se baseia em aplicações biotecnológicas derivadas de organismos de origem marinha. A partir de uma matéria-prima considerada inicialmente como um desperdício, é agora possível extrair moléculas de grande valor acrescentado com interesse para, entre outras, as áreas da alimentação, cosmética, saúde, e até para novas soluções ambientais. Por exemplo, as escamas e espinhas de sardinha são ricas em hidroxiapatite, um mineral usado pela indústria farmacêutica para revestimentos de próteses, implantes dentários e substitutos ósseos, bem como em colagénio e gelatina, ambos muito utilizados nas indústrias alimentar, farmacêutica e cosmética. De igual modo, os óleos de peixe extraídos dos subprodutos derivados de animais aquáticos são por exemplo utilizados na cadeia produtiva do biodiesel. Estes usos dos subprodutos enquadram-se na chamada

“Biotecnologia Azul”.

Em Portugal, quer as indústrias da pesca e da aquacultura, quer a indústria de transformação de pescado (nomeadamente do bacalhau e das conservas) podem e devem valorizar os seus subprodutos para criar produtos com maior valor acrescentado. Temos recursos humanos qualificados nesta área e mais de duas dezenas de centros de conhecimento do mar disseminados por todo o país. Daí fazer sentido apostar no enorme potencial da Biotecnologia Azul. Aliás o potencial desse mercado levou a União Europeia a eleger o setor da biotecnologia como prioritário na agenda do crescimento azul.

Ultimamente têm-se vindo a verificar importantes progressos na área da Biotecnologia Azul, tanto ao nível de uma recolha mais racional dos restos de animais, do melhoramento das tecnologias de purificação, da descoberta de novas propriedades funcionais e, no final da cadeia, da identificação de mercados emergentes. No entanto, para que se materialize esta cadeia de valor é necessário que haja uma articulação estreita entre os vários players, incluindo os produtores da matéria-prima, as empresas de biotecnologia, e os comercializadores e distribuidores dos novos produtos assim gerados. Também não será possível desenvolver estratégias de valorização dos subprodutos aquáticos sem um conhecimento profundo da regulamentação comunitária e nacional nesta matéria. São de especial importância o Regulamento nº1069/2009,

que define as regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano, regulamentando a sua recolha, rastreabilidade e utilização, bem como o seu acesso aos mercados, e a legislação sobre propriedade intelectual e patentes. Este último aspeto é aliás importante uma vez que os produtos de alto valor gerados pela Biotecnologia Azul devem ser adequadamente protegidos em sede de propriedade intelectual em Portugal e no estrangeiro. A proteção da propriedade intelectual das partes envolvidas passará necessariamente pela criação de parcerias, nomeadamente sob a forma de joint ventures, entre os fornecedores de matéria-prima e as empresas de biotecnologia, de modo a se gerarem situações “win-win”.

Em conclusão, razões económicas, de saúde pública e de sustentabilidade ambiental, deviam nos levar a reaproveitar subprodutos dos recursos aquáticos e a desenvolver e utilizar novas tecnologias mais sustentáveis e eficientes. Existem exemplos de sucesso na indústria agroalimentar que nos permitem reutilizar boas práticas na dinâmica de funcionamento e financiamento. A Biotecnologia Azul traz enormes oportunidades que aguardam ser exploradas. Iniciativas como a Semana Azul, que decorreu na semana passada em Lisboa e Cascais, e plataformas como a “BlueBio Alliance”, uma organização coletiva que reúne toda a cadeia de valor dos biorecursos marinhos, são fundamentais para a sua divulgação.