

O CONSUMO DE CARNE DE CAÇÃO: CONSCIÊNCIA E INFORMAÇÃO PARA UMA ESCOLHA RESPONSÁVEL

Por: **Camila Silva de Lavor**

Discente de Ciências Biológicas da Universidade Federal do Vale do São Francisco

Liga Acadêmica de Estudos Sobre Animais Selvagens (LAEAS - UNIVASF)

Grupo de Estudos em Análises de Modelagem, Etnobiologia, Ecologia e Ecofeminismos (GEAMES)

E-mail: csilvadelavor@gmail.com

Nosso atual sistema alimentar oferece uma variedade de opções de consumo, e entre elas está a carne de cação. No entanto, é importante refletir sobre essa escolha e considerar as implicações que ela traz para a conservação marinha e a saúde pública.

A carne de cação é popular em várias partes do mundo e frequentemente encontrada em pratos tradicionais e culinária local. Muitas pessoas a consomem sem saber que estão contribuindo para a pesca insustentável e a diminuição das populações de tubarões e raias, que são as principais espécies exploradas para essa finalidade. Os tubarões e raias são animais marinhos essenciais para o equilíbrio dos ecossistemas oceânicos. No entanto, devido à pesca excessiva e à prática de "finning" (retirada das barbatanas e descarte do corpo no mar), muitas espécies estão em risco de extinção. A demanda por carne de cação contribui diretamente para esse cenário preocupante, alimentando uma indústria que não opera de forma sustentável.

Além disso, há preocupações relacionadas à saúde pública. Estudos científicos têm demonstrado que a carne de cação pode conter altos níveis de mercúrio e outras substâncias tóxicas, que podem representar riscos para quem a consome regularmente. Esses contaminantes podem afetar negativamente o sistema nervoso, o desenvolvimento fetal e outros órgãos do corpo humano.

Diante dessas informações, é fundamental promover a conscientização e a informação sobre o consumo de carne de cação.

O conhecimento sobre as espécies ameaçadas e a importância da conservação marinha deve ser disseminado, incentivando uma mudança de comportamento em relação ao consumo de carne de cação.

A educação desempenha um papel crucial nesse processo. As escolas, as instituições de pesquisa e os veículos de mídia têm a responsabilidade de informar e conscientizar a população sobre os impactos negativos da pesca predatória e a necessidade de preservação dos ecossistemas marinhos. A divulgação de informações precisas sobre as espécies ameaçadas e as consequências do consumo de carne de cação pode despertar uma consciência coletiva e promover uma mudança de comportamento.

Além disso, é essencial promover políticas públicas que restrinjam a pesca predatória e implementem práticas de manejo sustentável dos recursos marinhos. Regulamentações adequadas, a criação de áreas marinhas protegidas e a fiscalização efetiva são medidas necessárias para preservar as espécies ameaçadas e garantir a saúde dos ecossistemas oceânicos.

O consumo de carne de cação pode parecer inofensivo à primeira vista, especialmente para aqueles que não estão informados sobre as questões relacionadas à sua produção. No entanto, é nossa responsabilidade como consumidores buscar conhecimento, entender as consequências de nossas escolhas alimentares e agir de forma responsável. Optar por alternativas mais sustentáveis, como peixes de captura responsável ou uma dieta baseada em vegetais, é uma maneira de contribuir para a conservação marinha e para a preservação das espécies ameaçadas.