



GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ
DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA

LUIS MAURICIO ABDON DA SILVA
SIRLEY LUZIA DE FIGUEIREDO SILVA
MARCUS ROBERTO CASCAES RODRIGUES



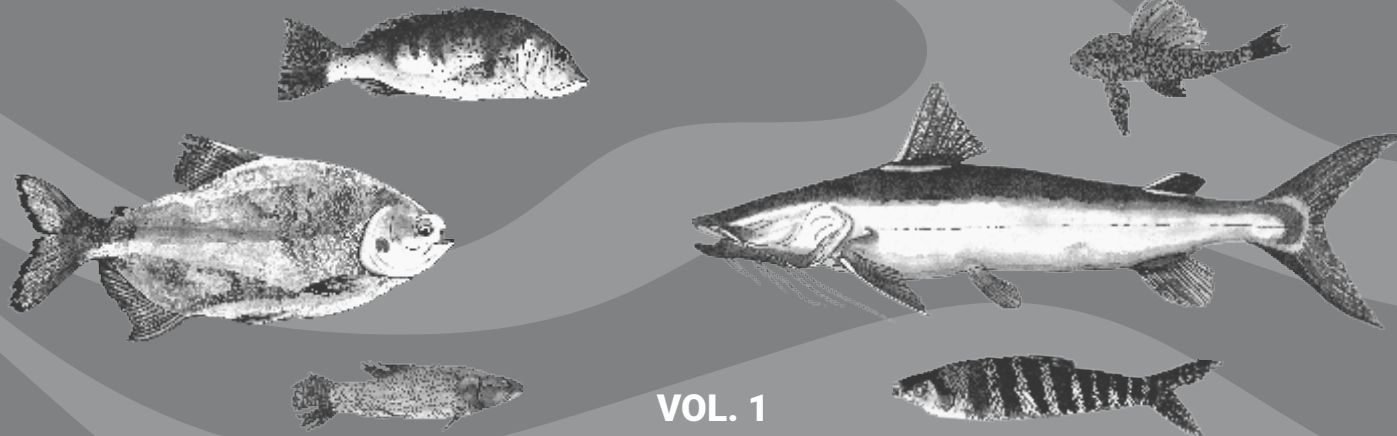
VOL. 1



GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ
DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA

LUIS MAURICIO ABDON DA SILVA
SIRLEY LUZIA DE FIGUEIREDO SILVA
MARCUS ROBERTO CASCAES RODRIGUES



VOL. 1

GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ

Clécio Luís Vilhena Vieira – Governador

VICE-GOVERNADOR DO ESTADO DO AMAPÁ

Antônio Pinheiro Teles Júnior

DIRETOR-PRESIDENTE DO IEPA

André dos Santos Abdon

**DIRETORIA DE PESQUISA CIENTÍFICA E
DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO**

Allan Kardec Ribeiro Galardo

**NÚCLEO DE INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO
- CAPA E DIAGRAMAÇÃO**

Márcio Wendel de Lima Neri

AUTORES:

Luis Mauricio Abdon da Silva

Sirley Luzia de Figueiredo Silva

Marcus Roberto Cascaes Rodrigues

DESENHOS:

Mariellen Furtado Negrão

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Silva, Luis Mauricio Abdon da

Guia do pescado do Amapá [livro eletrônico] :
feiras de Macapá do rio à feira, da feira à mesa /
Luis Mauricio Abdon da Silva, Sirley Luzia de
Figueiredo Silva, Marcus Roberto Cascaes
Rodrigues. -- 1. ed. -- Macapá, AP : IEPA,
2025. -- (Guia do pescado do Amapá ; 1)
PDF

Bibliografia.

ISBN 978-85-87794-37-6

1. Amapá (Estado) - Desenvolvimento regional
2. Feiras livres 3. Peixes - Alimentação e alimentos
4. Peixes - Aspectos econômicos 5. Pesca 6. Pesca
sustentável I. Silva, Sirley Luzia de Figueiredo. II.
Rodrigues, Marcus Roberto Cascaes. III. Título IV.
Série.

25-260458

CDD-664.94

Índices para catálogo sistemático:

1. Pescado : Tecnologia de alimentos 664.94

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

IEPA - Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá
Núcleo de Informação de Documentação - NUID
Rod. Rod. Josmar Chaves Pinto KM-10 - Bioparque
CEP: 68.903-419 / 68.903-197 - Macapá - Amapá - Brasil
www.iepa.ap.gov.br email: webadmin@iepa.ap.gov.br

© 2025 Edição brasileira. by editora Iepa. Todos os direitos reservados aos autores, pela Lei 9.610 de 14/12/1998.
Proibida a reprodução parcial ou integral por quaisquer meios mecânicos, xerográficos, fotográficos etc. sem a
permissão por escrito dos autores.

PREFÁCIO

A **pesca artesanal** tem um papel fundamental na segurança alimentar e na economia das regiões costeiras, especialmente em localidades onde os rios e estuários são fontes essenciais de sustento. No **Estado do Amapá**, as feiras desempenham um papel central nessa dinâmica, sendo o principal ponto de distribuição do pescado localmente. A riqueza dos rios e estuários se reflete na variedade de peixes disponíveis nesses espaços, que movimentam a economia dos 16 municípios do Estado, garantindo renda para inúmeras famílias e assegurando o acesso da população a uma fonte essencial de proteína de alta qualidade.

Este primeiro volume do guia foca nas **feiras de Macapá** e foi elaborado com o objetivo de oferecer informações técnicas e acessíveis sobre as espécies de pescado mais comuns comercializadas na cidade. Além de auxiliar consumidores e comerciantes na identificação dos peixes e na avaliação de seu frescor, o material busca conscientizar sobre a importância da pesca sustentável, garantindo que os benefícios dessa atividade perdurem para as futuras gerações.

A estrutura do guia foi pensada para facilitar o acesso à informação, trazendo descrições detalhadas das espécies comercializadas nas feiras, acompanhadas de ilustrações científicas e fotografias, além de curiosidades e até mesmo receitas de preparo. **O guia** também apresenta a localização das principais feiras que comercializam pescado na cidade.

Cada página deste guia reflete o esforço conjunto de pesquisadores e técnicos do **Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá (IEPA)**, que se dedicaram a reunir dados confiáveis, respeitando o equilíbrio entre o conhecimento tradicional e a ciência. Queremos que este material seja um aliado do consumidor consciente, do educador e do profissional engajado em promover práticas mais sustentáveis.

Acreditamos que a valorização do pescado local e o respeito ao meio ambiente caminham juntos na construção de uma sociedade mais consciente e engajada na preservação dos recursos naturais.

ANDRÉ DOS SANTOS ABDON

Diretor-Presidente/IEPA

APRESENTAÇÃO

Este guia tem como propósito ser uma ferramenta educativa e prática para consumidores, comerciantes, estudantes e profissionais interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o pescado comercializado nas feiras de Macapá. A pesca artesanal, responsável por abastecer esses mercados, desempenha um papel essencial na economia do Estado, garantindo à população o acesso a uma proteína de alta qualidade e reforçando a identidade cultural da região. As feiras, por sua vez, são os principais espaços de comercialização do pescado proveniente da pesca artesanal de pequena escala, estabelecendo uma conexão direta entre pescadores e consumidores.

Com uma abordagem acessível, fundamentada em dados científicos e enriquecida por ilustrações, este material facilita a compreensão da diversidade de espécies presentes em nossos rios e estuários, ao mesmo tempo que promove a valorização da pesca artesanal. Também busca conscientizar sobre a importância de práticas de consumo sustentável, garantindo que os benefícios dessa atividade sejam preservados para as gerações futuras, sem comprometer os ecossistemas aquáticos que a sustentam.

Acreditamos que a difusão do conhecimento técnico sobre o pescado comercializado nas feiras — reflexo da riqueza de nossos rios e estuários — contribui significativamente para a valorização da pesca artesanal e o fortalecimento da economia local. Este primeiro volume do guia tem como foco as feiras de Macapá, abordando uma parcela da diversidade do pescado regional. No entanto, seu impacto vai além das páginas, buscando formar cidadãos mais conscientes e engajados com a sustentabilidade.

Luis Mauricio Abdon da Silva
Sirley Luzia de Figueiredo Silva
Marcus Roberto Cascaes Rodrigues

Aproveite a leitura!

SUMÁRIO

1. DO RIO ÀS FEIRAS, 9

- 1.1. A PESCA ARTESANAL NO AMAPÁ, 9
- 1.2. PERÍODOS DE DEFESO E REGULAMENTAÇÕES DA PESCA, 15
- 1.3. AS PRINCIPAIS FEIRAS DE PESCADO EM MACAPÁ, 16
- 1.4. COMO IDENTIFICAR UM PESCADO FRESCO NO MERCADO, 20
- 1.5. BOAS PRÁTICAS PARA UM CONSUMO CONSCIENTE, 24

2. DA FEIRA À MESA, 26

- 2.1. ORDEM CHARACIFORMES, 28
 - 2.1.1. FAMÍLIA ACESTRORHYNCHIDAE, 29
 - 2.1.1.1. *Acestrorhynchus* spp – Ueua, 29
 - 2.1.2 FAMÍLIA ANOSTOMIDAE, 32
 - 2.1.2.1. *Leporinus fasciatus* – Aracu, 32
 - 2.1.2.2. *Leporinus friderici* – Piau, 35
 - 2.1.3 FAMÍLIA ERYTHRINIDAE, 38
 - 2.1.3.1. *Hoplerithrinus unitaeniatus* – Jeju, 38
 - 2.1.3.2. *Hoplias malabaricus* – Traíra, 40
 - 2.1.4. FAMÍLIA HEMIODONTIDAE, 43
 - 2.1.4.1. *Hemiodus unimaculatus* – Charuto, 43
 - 2.1.5. FAMÍLIA SERRASALMIDAE, 45
 - 2.1.5.1. *Colossoma macropomum* – Tambaqui, 45
 - 2.1.5.2. *Mylossoma* spp – Pacu, 48
 - 2.1.5.3. *Piaractus brachypomus* – Pirapitinga, 51
 - 2.1.5.4. *Serrasalmus rhombeus* – Piranha preta, 54

2.2. ORDEM CICHLIFORMES, 57

2.2.1. FAMÍLIA CICHLIDAE, 58

2.2.1.1. *Astronotus ocellatus* – Apaíari, 58

2.2.1.2. *Cichla* spp – Tucunaré, 61

2.2.1.3. *Geophagus* spp – Acará, 64

2.3. ORDEM CLUPEIFORMES, 67

2.3.1. FAMÍLIA PRISTIGASTERIDAE, 68

2.3.1.1. *Pellona flavipinnis* – Sarda, 69

2.4. ORDEM EUPERCARIA, 71

2.4.1. FAMÍLIA SCIAENIDAE, 72

2.4.1.1. *Cynoscion acoupa* – Pescada amarela, 72

2.4.1.2. *Plagioscion squamosissimus* – Pescada branca, 75

2.5. ORDEM SILURIFORMES, 78

2.5.1. FAMÍLIA CALLICHTHYIDAE, 79

2.5.1.1. *Hoplosternum littorale* - Tamoatá, 79

2.5.2. FAMÍLIA LORICARIIDAE, 82

2.5.2.1. *Hypostomus* spp – Acari, 82

2.5.3. FAMÍLIA PIMELODIDAE, 85

2.5.3.1. *Brachyplatystoma filamentosum* – Filhote, 85

2.5.3.2. *Brachyplatystoma rousseauxi* – Dourada, 88

2.5.3.3. *Brachyplatystoma vaillantii* – Piramutaba, 91

2.5.3.4. *Hemisorubim platyrhynchos* – Braço de moça, 94

2.5.3.5. *Hypophthalmus* sp – Mapará, 97

2.5.3.6. *Pinirampus pinirampu* – Piranambú, 100

2.5.3.7. *Pseudoplatystoma fasciatum* – Surubim, 103

3. CONHEÇA MAIS SOBRE A PESCA ARTESANAL E O PESCADO DO ESTADO DO AMAPÁ, 106

1. DO RIO ÀS FEIRAS

1.1 A pesca artesanal no Amapá

A pesca artesanal é a alma da economia e da cultura de muitas comunidades do Amapá. Nos mercados e feiras locais, grande parte dos peixes comercializados provém do trabalho de centenas de pescadores que utilizam pequenas embarcações e técnicas tradicionais. Mais do que um meio de sustento, essa atividade garante peixe fresco para a população e contribui para a manutenção dos estoques pesqueiros. Os ribeirinhos conhecem o ritmo das marés como ninguém e sabem exatamente quando e onde pescar sem comprometer o futuro.

Os rios e o litoral do Amapá são verdadeiros tesouros de biodiversidade. Peixes muito apreciados pela população, como a pescada-amarela (*Cynoscion acoupa*) e o tamoatá (*Hoplosternum littorale*), são encontrados em abundância graças à influência do rio Amazonas e das correntes do Oceano Atlântico. Essa combinação enriquece as águas com matéria orgânica e nutrientes, criando um ambiente ideal para a vida estuarina e tornando a pesca uma atividade essencial para muitas famílias.

Apesar da riqueza dos rios e do estuário, a pesca artesanal enfrenta desafios. A chegada de grandes embarcações de fora do estado ameaça a produção dos pescadores que atuam na costa, gerando uma competição desigual pelos estoques pesqueiros. A falta de infraestrutura adequada para o desembarque e armazenamento

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA

do pescado também dificulta a vida de quem depende dessa atividade. Além disso, impactos como a construção de hidrelétricas, a poluição e as mudanças ambientais vêm afetando os rios e colocando essa tradição em risco.

O futuro da pesca artesanal depende de escolhas que todos podemos fazer. Respeitar os períodos de defeso, apoiar políticas que valorizem os pescadores e dar preferência ao pescado local são atitudes que fazem a diferença. Mais do que uma atividade econômica, a pesca artesanal é parte da identidade do Amapá e precisa ser protegida.



Embarcações da frota de pesca artesanal ancoradas no município de Calçoene, registro de Erica Jimenez (2015).



Embarcações de pesca artesanal município do Oiapoque, registro de Erica Jimenez (2014).



Desembarque do pescado costeiro no município de Oiapoque, com registro realizado por Sirley Silva (2008).



Embarcações de pescadores artesanais de Porto Grande, registro de Sirley silva (2019).

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



Embarcações de pesca artesanal município do Oiapoque, registro de Erica Jimenez (2015).



Embarcações de pesca artesanal município do Oiapoque, registro de Erica Jimenez (2014)

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



Pescador de gurijuba no município de Calçoene,
Registro feito por Marilu Amaral (s.d).



Produção de pescado dos pescadores do
Oiapoque, registro Sirley Silva (2008)



Momento do desembarque da pesca
artesanal, município do oiapoque, registro
sirley silva (2008)

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ
FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



Vila de Pescadores do Sucuriju, Daniel Pandilha (2019)

1.2 Períodos de defeso e regulamentações da pesca

A Portaria nº 174, de 15 de novembro de 2016, criada pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente do Amapá (SEMA/AP), traz uma lista das espécies que precisam ser protegidas durante o período de defeso. Esse momento é fundamental para a preservação da vida nos rios e mares, ajudando a garantir que as espécies possam se reproduzir e manter suas populações para as futuras gerações.

O defeso é uma pausa na extração de pescado, um intervalo que a natureza necessita para se recuperar. Ele existe para garantir que, no futuro, os pescadores também possam contar com os recursos que o rio e o mar oferecem. Seguir essas regras não é só uma questão legal; é uma forma de cuidar do ambiente e garantir que as próximas gerações de pescadores possam viver da mesma maneira que as de hoje.

Durante esse período, os pescadores artesanais têm direito ao seguro-defeso, um auxílio financeiro que ajuda a família do pescador enquanto ele não pode pescar. Para receber esse benefício, é preciso estar registrado no Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP) há pelo menos um ano e não ter outra fonte de renda.

O defeso representa tanto um descanso na pesca, quanto um ato de cuidado com a natureza e com a comunidade pesqueira, ajudando todos a viver de maneira mais equilibrada com o meio ambiente.

1.3 As principais feiras de pescado em Macapá

As feiras de pescado em Macapá têm um papel essencial no dia a dia dos moradores, especialmente para quem vive nas áreas mais distantes, onde é mais difícil encontrar supermercados ou os preços são mais altos. Essas feiras são muito mais do que lugares para comprar peixe. Elas são pontos de encontro, onde as pessoas trocam experiências e fortalecem os laços da comunidade. Ao ir até elas, você não só leva para casa alimentos frescos, mas também apoia o trabalho dos feirantes e ajuda a movimentar a economia da cidade.

Aqui estão algumas das principais feiras de pescado da cidade:

Feira da 13 (Avenida 13 de Setembro, bairro Buritizal):

Tradicional na cidade, a Feira da 13 é onde muitas pessoas vão de manhã cedo para garantir peixe fresco. Em 2020, a feira ganhou uma nova estrutura, ficando mais espaçosa e agradável para quem vai comprar ou vender.

Mercado do Pescado Igarapé das Mulheres (Rua Rio Tefé, 363, bairro Perpétuo Socorro):

Esse mercado foi inaugurado em 2013 e oferece um espaço moderno e seguro para a venda de peixe. Os moradores dizem que podem confiar na qualidade e higiene dos produtos.

Feira do Produtor (Avenida Ernestino Borges, bairro Central):

Nessa feira, você encontra peixe fresco e outros produtos locais direto dos produtores. Foi criada para facilitar a compra do consumidor e dar mais valor ao trabalho dos produtores locais, ajudando a fortalecer a economia da cidade.

Feira do Novo Horizonte (Bairro Novo Horizonte):

Uma das feiras mais movimentadas, a Feira do Novo Horizonte foi inaugurada em 2022 e tem uma infraestrutura moderna. Lá, além de peixe, você também encontra outros produtos típicos da região.

Feira Municipal 1º de Maio (Avenida 1º de Maio, bairro Central):

Com 92 boxes, essa feira é uma das maiores da cidade e funciona todos os dias. As pessoas não só compram peixe, mas também hortifrúti e outros alimentos. É uma grande fonte de emprego e renda para a comunidade.

Feira do Araxá (Bairro Araxá):

Inaugurada em setembro de 2021, essa feira faz parte do Plano Municipal de Feiras e oferece uma variedade de produtos frescos, além de proporcionar melhores condições de trabalho para os feirantes.

Feira Verde (Rodovia Josmar Chaves Pinto, bairro Fazendinha):

Com 24 boxes e focada em produtos regionais, especialmente hortifrúti, a Feira Verde foi inaugurada em 2023. Ela tem ajudado a fortalecer a economia local, oferecendo uma alternativa de compra para quem mora na região.

Além dessas feiras, há muitos outros pequenos pontos de venda de peixe nos bairros periféricos, que são essenciais para garantir que todos, mesmo quem não pode ir até as feiras maiores, tenham acesso a peixe fresco e de qualidade, bem pertinho de casa.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



Fachada da Feira da 13, capturada por Sirley Silva (2025).



Mercado do Pescado do Igarapé das Mulheres, registro realizado por Sirley Silva (2025).



Mercado do Pescado do Igarapé das Mulheres, registro realizado por Sirley Silva (2025).



Mercado de peixe do centro de Macapá, registro de Sirley Silva (20025).

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



Fachada da Feira Maluca ao fundo box de venda de pescado, registro de Sirley Silva (2025)



Vista do interior da feira de pescado do Perpetuo Socorro, sirley Silva (2025)

1.4 Como identificar um pescado fresco no mercado

O consumo de pescado tem grande importância nutricional, sendo fonte de proteínas de alta qualidade, ômega-3 e outros nutrientes essenciais. Escolher peixe fresco pode parecer difícil, mas com algumas dicas simples você pode fazer uma boa escolha. Veja como identificar um pescado fresquinho na hora da compra:

Olhos brilhantes e salientes: O olho do peixe deve ser claro, brilhante e saltado. Se estiver opaco ou afundado, pode ser sinal de que o peixe não está mais tão fresco.

Cor da carne: A carne do peixe deve ser firme, e de coloração, geralmente rosada, podendo apresentar cor específica, de acordo com o tipo de pescado. Se estiver mole, esbranquiçada ou com manchas, é melhor não comprar.

Cheiro: Um peixe fresco tem um cheiro suave e lembra o mar ou o rio. Se o cheiro for muito forte ou ruim, pode ser sinal de que não está bom para o consumo.

Escamas e pele: As escamas devem estar brilhantes e presas à pele, que deve ser firme. Se a pele estiver solta ou a carne sair com facilidade, é melhor escolher outro peixe.

Brânquias: As brânquias, que ficam dentro da cabeça, devem ser vermelhas ou rosadas. Se estiverem escuras ou secas, o peixe pode não estar fresco.

Textura da carne: Ao pressionar a carne do peixe com o dedo, ela deve voltar ao normal rapidamente. Se a marca do dedo ficar ou a carne estiver mole, não é boa escolha.

Fique de olho nesses detalhes! O peixe fresco é mais gostoso e saudável. E sempre que puder, prefira comprar de quem mantém o local limpo e bem conservado.



Pescadas corvinas capturadas pela pesca artesanal, registrada por Sirley Silva.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



Mapará, feira da 13, registro Luis Mauricio Abdon (2025).



Piau, feira da 13, registro Luis Mauricio Abdon (2025).



Pescada-Amarela, feira do igarapé das Mulheres (Perpétuo Socorro) registrado Marcus Rodrigues (2025).



Pescada branca, feira da 13, registro Luis Mauricio Abdon (2025).



Douradas comercializadas na feira da 13, registro realizado por Marcus Rodrigues (2025).

1.5 Boas práticas para um consumo consciente

Consumir peixe de forma consciente é uma atitude simples, mas que faz toda a diferença para a nossa saúde e para o meio ambiente. Aqui estão algumas dicas fáceis de seguir para um consumo mais responsável:

1- Escolha peixes que não estão em período de defeso e evite os ameaçados

Ao comprar peixes fora do período de defeso, e consequentemente, evitar os que estão ameaçados, você ajuda a garantir que os peixes possam se reproduzir e manter suas populações fortes, para que todos possam continuar aproveitando esses recursos no futuro.



2- Apoie a pesca artesanal

A pesca artesanal é mais cuidadosa com os nossos rios e mares. Ao comprar diretamente dos pescadores locais, você está ajudando a manter essa tradição viva e fortalecendo a economia da nossa região. É um apoio que faz bem para todos.



3- Compre peixes locais

Optar pelo peixe da região é uma forma de apoiar a economia local, garantir frescor e ainda ajudar o meio ambiente. Menos transporte significa menos impacto ambiental, e o peixe fresquinho tem mais sabor e qualidade.



4- Evite o desperdício

Antes de comprar, pense bem na quantidade de peixe que você vai precisar. Aproveite ao máximo o que comprou, e, se sobrar, use as sobras em outras receitas. Assim, nada se perde, e você contribui para um consumo mais responsável.



5- Compre direto nas feiras locais

Comprar peixe nas feiras locais é uma forma de ajudar diretamente os pescadores da nossa cidade, garantir um peixe fresquinho e, muitas vezes, a um preço mais justo. Além disso, ao apoiar as feiras, você fortalece a economia da nossa comunidade.

Essas atitudes simples ajudam a manter o equilíbrio da natureza e garantem que as futuras gerações possam continuar aproveitando nossos recursos naturais de maneira responsável.



2. DA FEIRA À MESA

O número de espécies de peixes de água doce estimado para o mundo é de 13.000. Mesmo considerando que uma porção considerável da fauna de peixes neotropicais é ainda desconhecida, cerca de 28 a 31% da diversidade mundial pode ser encontrada na região neotropical. Os peixes são os organismos vertebrados mais abundantes nas águas amazônicas, representando um papel decisivo como mantenedores da riqueza e da estabilidade do sistema. Estes, além de participarem da base da cadeia alimentar de predadores como jacarés, ariranhas, botos e de peixes carnívoros como tucunarés e piranhas, podem atuar como dispersores de sementes e como enriquecedores naturais do sistema aquático, convertendo a biomassa vegetal em matéria animal e vegetal, contribuindo também na alimentação da população em geral.

Nas feiras de Macapá uma diversidade de espécies é encontrada para comercialização, e possuem diferentes denominações populares, representado grupos de espécies (Tabela 1). Este guia nos traz 25 tipos de peixes que são comercializados nas principais feiras de Macapá.

Tabela 1. Principais espécies de peixes comercializadas nas feiras de Macapá

Ordem	Família	Espécie	Nome vulgar
Characiformes	Acestrorhynchidae	<i>Acestrorhynchus</i> spp	Ueua
	Anostomidae	<i>Leporinus fasciatus</i>	Aracu
		<i>Leporinus friderici</i>	Piau
	Erythrinidae	<i>Hoplerithrinus unitaeniatus</i>	Jeju
		<i>Hoplias malabaricus</i>	Traíra
	Hemiodontidae	<i>Hemiodus unimaculatus</i>	Charuto
	Serrasalminidae	<i>Colossoma macropomum</i>	Tambaqui
		<i>Mylossoma</i> spp	Pacu
		<i>Piaractus brachypomus</i>	Pirapitinga
		<i>Serrasalmus rhombeus</i>	Piranha preta
Cichliformes	Cichlidae	<i>Astronotus ocellatus</i>	Apaiari
		<i>Cichla</i> spp	Tucunaré
		<i>Geophagus</i> spp	Acará
Clupeiformes	Pristigasteridae	<i>Pellona flavipinnis</i>	Sarda
Eupercaria	Sciaenidae	<i>Cynoscion acoupa</i>	Pescada amarela
		<i>Plagioscion squamosissimus</i>	Pescada branca
	Callichthyidae	<i>Hoplosternum littorale</i>	Tamoatá
Siluriformes	Loricariidae	<i>Hypostomus</i> spp	Acari
	Pimelodidae	<i>Brachyplatystoma filamentosum</i>	Filhote
		<i>Brachyplatystoma rousseauxi</i>	Dourada
		<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>	Piramutaba
		<i>Hemisorubim platyrhynchos</i>	Braço de moça
		<i>Hypophthalmus</i> sp	Mapará
		<i>Pinirampus pinirampu</i>	Piranambu
		<i>Pseudoplatystoma fasciatus</i>	Surubim



Luis Mauricio Abdon - Corre água no Pírim

2.1 ORDEM CHARACIFORMES

2.1.1 FAMÍLIA ACESTRORHYNCHIDAE

2.1.1.1 Ueua

Nome vulgar: Ueua

Nome científico: *Acestrorhynchus spp.*

Descrição da espécie: O gênero *Acestrorhynchus* inclui peixes de corpo alongado e cilíndrico, com mandíbulas proeminentes e dentes afiados, adaptados à predação. Podem alcançar 40 cm e 800 g, apresentando coloração prateada com tons escuros no dorso para camuflagem.

Aspectos ecológicos: As espécies de *Acestrorhynchus* são predadores vorazes que habitam rios e lagos da bacia Amazônica, incluindo o Amapá. Alimentam-se de peixes, usando velocidade e dentes especializados para capturar presas, e são comuns em águas claras com correnteza moderada.

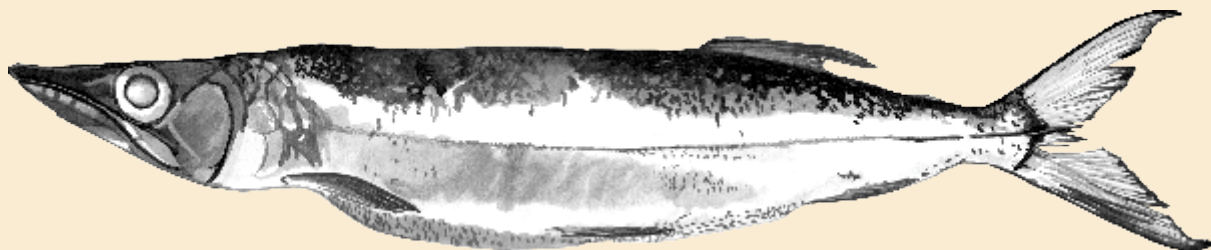
Receita: Ueua frita crocante

Ingredientes:

- 1 ueua limpa e cortada em postas ou filés
- Suco de 1 limão
- 2 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara de fubá ou farinha de trigo para empanar
- 1 colher (chá) de páprica (opcional)
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

Tempere as postas ou filés de ueua com limão, alho, sal e pimenta, deixando marinar por 20 minutos. Empane em farinha de rosca ou farinha de mandioca com páprica e frite até dourar. Sirva quente com arroz, vinagrete e molho. Para um toque regional, acompanhe com pirão do caldo do peixe ou farofa de banana-da-terra.



Acestorhynchus spp.

Curiosidades: Devido à sua natureza agressiva e rapidez, a ueua é um desafio para pescadores esportivos. Sua carne é considerada saborosa, embora a presença de espinhas possa dificultar o consumo.



2.1.2 FAMÍLIA ANOSTOMIDAE

2.1.1.1 Aracu

Nome popular: Aracu, Aracu-cabeça-gorda, Aracu flamengo, Piau-flamengo

Nome científico: *Leporinus fasciatus*

Descrição da espécie: Esse peixe tem corpo alongado em formato de torpedo, boca pequena com dentes incisivos e coloração marcante, com faixas escuras sobre fundo amarelo-ouro e três marcas na cabeça. Suas nadadeiras são claras e a linha lateral possui 42 a 45 escamas. Pode atingir 30 cm, mas se reproduz a partir de 15 cm.

Aspectos ecológicos: *Leporinus fasciatus* é comum nos rios da América do Sul, incluindo o Amapá. Vive próximo às margens e se adapta bem devido à dieta variada. Na seca, migra para áreas mais profundas. Reproduz-se de dezembro a maio, aproveitando as enchentes. Essencial na pesca de subsistência, é amplamente comercializado, garantindo alimento e renda no Amapá.

Receita: Aracu assado na folha de bananeira

Ingredientes:

- 1 aracu (aracu inteiro, limpo e sem vísceras)
- 2 dentes de alho amassados
- Suco de 1 limão
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 folhas de bananeira (para embrulhar o peixe)
- Óleo (opcional, para untar as folhas)

Modo de preparo:

Limpe o aracu, faça cortes laterais e tempere com alho, limão, sal e pimenta, marinando por 30 minutos. Amoleça folhas de bananeira no fogo, embrulhe o peixe e asse por 40-50 minutos. Sirva quente para realçar os sabores tradicionais.

Fonte da receita: Aracu Assado na Folha de Bananeira disponível em :
<https://www.youtube.com/watch?v=ee8ATMuRxQM> .
Acesso em: 21 mar. 2025.



Leporinus fasciatus

Curiosidades: Esse peixe é essencial para o ecossistema, ajudando na dispersão de sementes. Suas cores chamam a atenção de aquaristas. Pescadores artesanais usam redes e armadilhas em áreas de correnteza, sendo a captura mais eficiente na estação seca, quando se concentra em locais profundos.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



2.1.1.2 Piau

Nome popular: Piau-três-pintas, Piavuçu, Aracu-boca-torta, Aracu-piau

Nome científico: *Leporinus friderici*

Descrição da espécie: *L. friderici* tem corpo alongado e fusiforme, coloração de cinza a prateado e três manchas escuras características. Sua nadadeira caudal é bifurcada, e pode atingir 40 cm. Machos amadurecem em um ano e fêmeas em dois, reproduzindo-se em áreas de vegetação aquática densa.

Aspectos ecológicos: Esse peixe habita rios, lagos e áreas inundadas na estação chuvosa, concentrando-se em águas profundas na seca. Onívoro, alimenta-se de frutos, sementes, insetos e pequenos invertebrados, triturando o alimento com dentes fortes. *Leporinus friderici* é essencial na dispersão de sementes, ajudando na propagação vegetal.

Receita: Piau frito

Ingredientes:

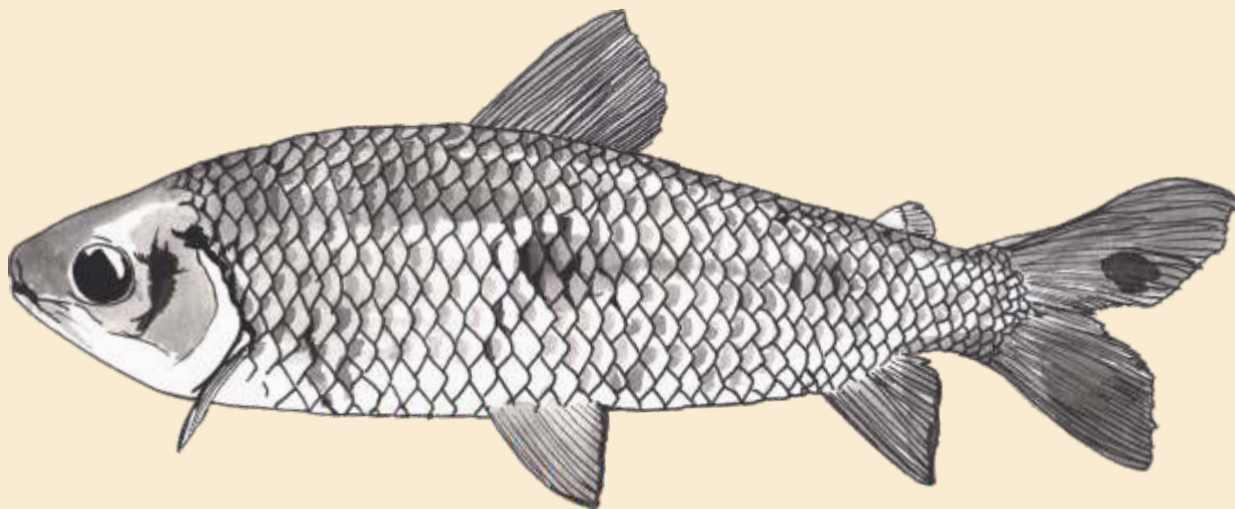
- 1 piau inteiro limpo
- Suco de 1 limão
- 2 dentes de alho picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Farinha de trigo ou fubá para empanar
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

Lave bem o piau, removendo as vísceras e escamas. Faça cortes diagonais nas laterais e tempere com suco de limão, alho picado, sal e pimenta-do-reino, deixando marinar por 30 minutos. Em seguida, empane o peixe com farinha de trigo ou fubá, garantindo que fique bem coberto.

Aqueça o óleo a 180°C e frite o peixe até dourar uniformemente, por cerca de 10 a 15 minutos. Retire e coloque sobre papel toalha para absorver o excesso de óleo. Sirva quente com arroz, salada ou outro acompanhamento de sua preferência.

Fonte de receita: Como fazer piau frito e bem sequinho# fácil e rápido. disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=UZkRUdqMvY>. Acesso em: 21 mar. 2025.



Leporinus friderici

Curiosidades: O piauí é muito apreciado pela população ribeirinha, tanto pelo sabor quanto pela abundância nos rios do Amapá. *Leporinus friderici* é uma das espécies mais capturadas na pesca artesanal, sendo uma importante fonte de proteína para muitas famílias.



2.1.3 FAMÍLIA ERYTHRINIDAE

2.1.3.1 Jeju

Nome popular: Jeju

Nome científico: *Hoplerythrinus unitaeniatus*

Descrição da espécie: O jeju é um peixe de água doce encontrado na América Central e do Sul. Tem corpo alongado e comprimido, com coloração variando de cinza a verde-oliva e uma faixa escura ao longo do flanco. Sua cabeça é grande, com boca terminal e dentes afiados, adaptados à alimentação carnívora. Possui uma mancha opercular, útil para identificação.

Aspectos ecológicos: O jeju habita pântanos, igarapés com pouca correnteza e savanas alagadas. Carnívoro, adapta-se bem a ambientes com baixa oxigenação, respirando ar atmosférico ao subir à superfície. Essa habilidade o torna resistente a variações ambientais.

Receita: Jeju Frito

Ingredientes:

- 500g de jeju limpo (pode ser em postas ou inteiro)
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara de farinha de trigo ou fubá para empanar
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

Para preparar o jeju frito, lave bem o peixe, corte em postas e tempere com limão, sal e pimenta, marinando por 20 minutos. Passe as postas na farinha de trigo ou fubá e frite em óleo quente até dourar e ficar crocante. Retire o excesso de óleo com papel toalha e sirva com arroz branco e salada.



Luis Maurício Abdon

Hoplerythrinus unitaeniatus

Curiosidades: O jeju é solitário e territorialista, sendo muito apreciado pela população local pela sua carne saborosa. Sua capacidade de se adaptar a ambientes com baixa oxigenação e respirar ar atmosférico permite-lhe habitar locais onde outras espécies não sobreviveriam

2.1.3.2 Traíra

Nome popular: Traíra

Nome científico: *Hoplias malabaricus*

Descrição da espécie: *Hoplias malabaricus* tem corpo alongado, cabeça robusta e mandíbula proeminente. Possui dentes cônicos, nadadeiras bem desenvolvidas e cauda arredondada, favorecendo movimentos rápidos. Sua coloração varia de cinza-escuro no dorso a branco no ventre, com listras escuras nos adultos. Diferencia-se por não ter nadadeira adiposa.

Aspectos ecológicos: A traíra é ovípara e desova durante a estação chuvosa, quando os rios aumentam e as áreas de vegetação submersa se expandem. Os ovos são depositados em locais protegidos, como a vegetação aquática, e os alevinos ficam em áreas rasas, protegidos de predadores. Habita preferencialmente ambientes de águas lentas e turvas, como lagoas, represas e rios com vegetação densa.

Receita: Traíra Assada com Ervas

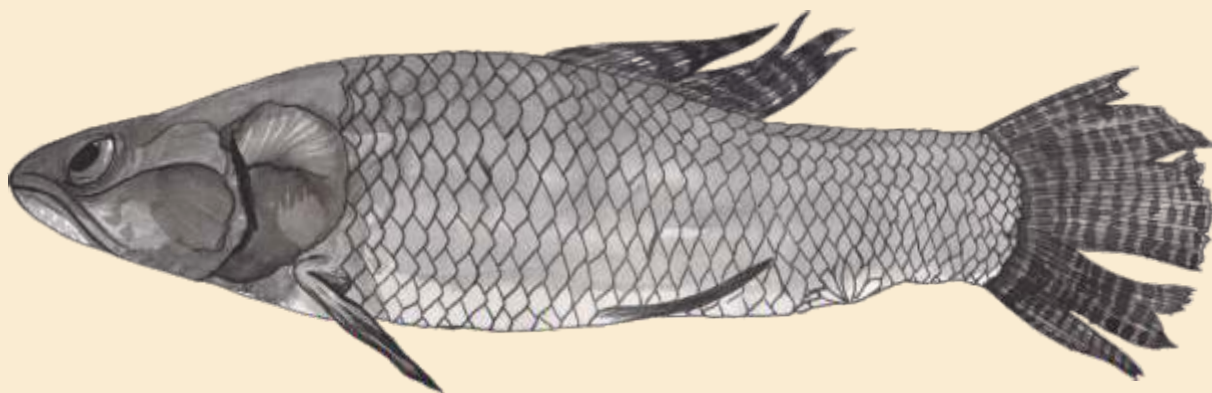
Ingredientes:

- 1 traíra inteira (aproximadamente 1,5 a 2 kg), limpa e eviscerada
- Suco de 2 limões
- 4 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 ramo de alecrim fresco
- 1 ramo de tomilho fresco
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 2 tomates cortados em rodela
- 1 pimentão vermelho cortado em tiras
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 xícara de vinho branco seco (opcional)
- Coentro ou salsa picada para finalizar

Modo de preparo:

Lave a traíra, faça cortes e tempere, deixando marinar por 30 minutos. Asse sobre uma base de legumes a 200°C, regando com azeite e ervas. Após 40 minutos, retire o papel-alumínio e doure por mais 10 minutos. Sirva com arroz, farofa e ervas frescas.

Fonte: <https://www.youtube.com/watch?v=yQTL8uiROXg>



Hoplias malabaricus

Curiosidades: Territorialista, ataca qualquer peixe que invada seu espaço. Adapta-se a ambientes com baixos níveis de oxigênio e é muito apreciado na pesca esportiva.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



2.1.4 FAMÍLIA HEMIODONTIDAE

2.1.4.1 Charuto

Nome popular: Charuto, Pratiqueira
Nome científico: *Hemiodus unimaculatus*

Descrição da espécie: O *Hemiodus unimaculatus* é um peixe de água doce pertencente à família Hemiodontidae, encontrado nas bacias dos rios Amazonas, Tocantins, Capim, Suriname e Oyapock. Os machos podem atingir até 21,5 cm de comprimento total. Essa espécie é ovípara e habita águas tropicais com temperaturas entre 23°C e 26°C.

Aspectos ecológicos: É onívora, alimentando-se principalmente de microrganismos bentônicos e perifíton.

Receita: Charuto assado na folha de bananeira

Ingredientes:

- 1 charuto limpo
- Suco de 2 limões
- 2 dentes de alho picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Folhas de bananeira limpas (suficientes para envolver o peixe)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola média cortada em rodela
- 1 pimentão vermelho cortado em tiras
- 1 tomate cortado em rodela
- Ramos de coentro ou salsa a gosto

Modo de preparo:

Para preparar o charuto assado na folha de bananeira, faça cortes diagonais no peixe para melhor absorção dos temperos. Tempere com limão, alho, sal e pimenta, deixando marinar por 30 minutos. Disponha as folhas de bananeira, pincele com azeite, e coloque cebola, pimentão e tomate. Coloque o peixe e cubra com os vegetais restantes, adicionando coentro ou salsa. Feche as folhas formando um pacote bem vedado, e prenda com palitos ou barbante, se necessário. Asse a 200°C por 40 minutos ou cozinhe na churrasqueira por 30 a 35 minutos, virando na metade do tempo.



Hemiodus unimaculatus

Curiosidades: Peixe rápido e ágil, características que o auxiliam a escapar de predadores. Vive em cardumes e é capturado principalmente por tarrafas e redes de espera, sendo também utilizado como isca para a captura de outras espécies.

2.1.5 FAMÍLIA SERRASALMIDAE

2.1.5.1 Tambaqui

Nome popular: Tambaqui

Nome científico: *Colossoma macropomum*

Descrição da espécie: O tambaqui (*Colossoma macropomum*) é um peixe de água doce de grande importância econômica na Amazônia. Adultos podem atingir até 108 cm de comprimento e pesar até 40 kg. Possui corpo robusto e arredondado, com coloração variando do cinza ao preto nas partes dorsais e prateada na região ventral.

Aspectos ecológicos: O Tambaqui (*Colossoma macropomum*) é um peixe nativo da bacia Amazônica, habitando florestas alagadas durante a cheia e alimentando-se de frutas e sementes. Os jovens vivem em águas negras, consumindo zooplâncton e matéria vegetal. A espécie é frugívora e fundamental na dispersão de sementes, realizando migrações sazonais para reprodução e alimentação.

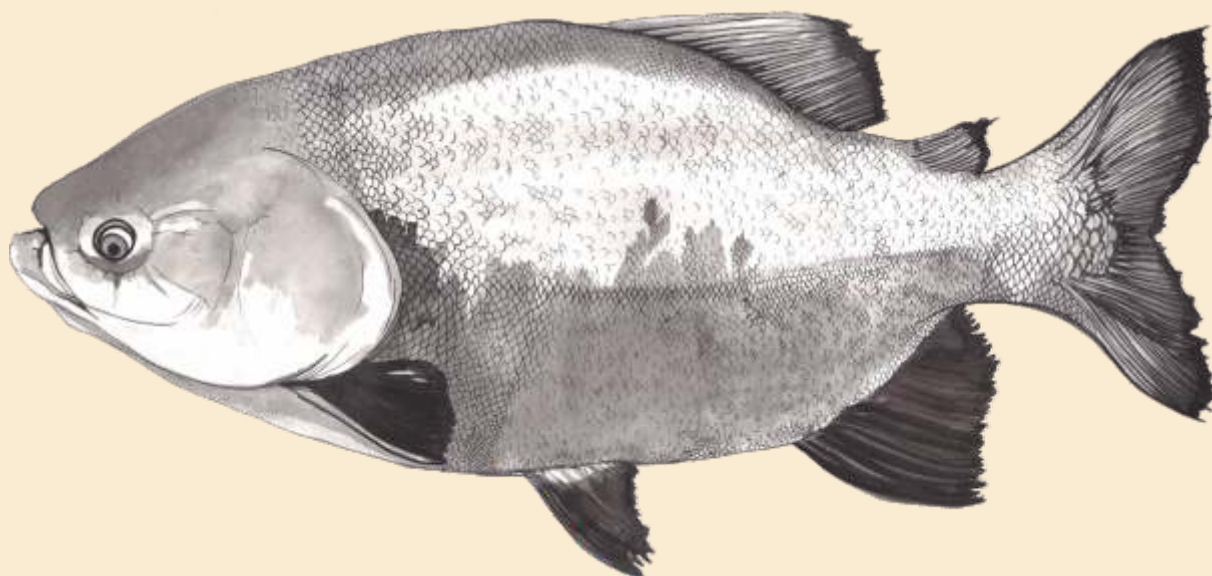
Receita: Tambaqui Assado na Brasa (ou no Forno)

Ingredientes:

- 1 tambaqui inteiro (aproximadamente 2 kg), limpo
- Suco de 2 limões
- 3 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de colorau (opcional)
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola média fatiada
- 2 tomates fatiados
- 1 pimentão fatiado
- 1 ramo de coentro ou cheiro-verde picado

Modo de preparo:

Tempere o tambaqui com limão, alho, sal, pimenta e colorau, recheie com vegetais e asse na brasa ou forno. Na brasa, asse por 40 a 50 minutos, virando na metade do tempo; no forno, asse a 200°C por 40 minutos, dourando nos últimos 15 minutos. Sirva com arroz, farofa e vinagrete.



Colossoma macropomum

Curiosidades: O Tambaqui é valorizado pela população local e desempenha papel crucial na regeneração da floresta, dispersando sementes. De grande importância econômica, é amplamente comercializado e cultivado, devido à sua resistência a doenças e adaptação a águas de baixa mineralização.



2.1.5.2 Pacu

Nome popular: Pacu

Nome científico: *Mylossoma spp.*, *Myleus spp.*, *Metynnis spp.*

Descrição da espécie: Os pacus são peixes de corpo alto e comprimido, com coloração prateada e tonalidades que variam conforme a espécie. Suas nadadeiras podem ser transparentes ou avermelhadas/alaranjadas. O tamanho varia de 15 cm a mais de 50 cm, dependendo da espécie.

Aspectos ecológicos: Os pacus habitam bacias hidrográficas da América do Sul, incluindo rios no Amapá, e são onívoros com tendência à herbivoria, alimentando-se de frutos, sementes e invertebrados. Eles desempenham um papel ecológico importante na dispersão de sementes e manutenção dos ecossistemas aquáticos. Realizam migrações reprodutivas e desovam durante a estação de cheia.

Receita: Pacu Assado Recheado no Forno

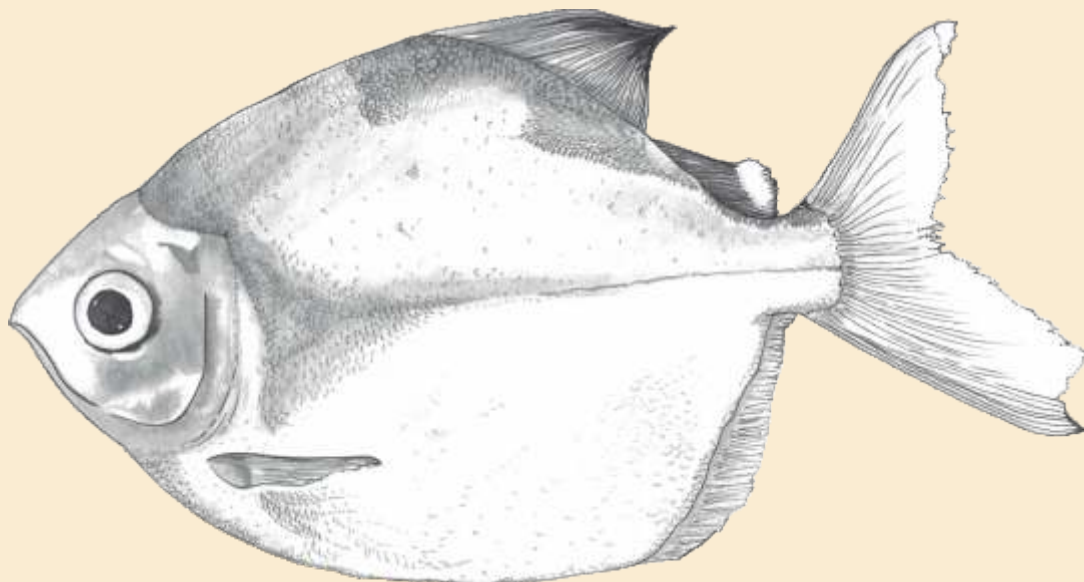
Ingredientes:

- 1 pacu inteiro limpo (mais de 1,5 kg)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Suco de 2 limões
- 3 dentes de alho picados
- Ervas frescas (salsinha, cebolinha) a gosto
- Azeite de oliva
- Legumes para acompanhar (batatas, cenouras, abobrinha)

Modo de preparo:

Preaqueça o forno a 180°C. Tempere o pacu com sal, pimenta, limão, alho e ervas, deixando marinar por 30 minutos. Coloque os legumes temperados na assadeira, adicione o pacu por cima, cubra com papel-alumínio e asse por 1h, dourando o peixe por mais 20-30 minutos.

Fonte da receita : Pacu Assado Recheado no Forno.
Disponível em :
<https://www.youtube.com/watch?v=95RwyXfz0Ds>.
Acesso em: 21 mar. 2025.



Mylossoma spp

Curiosidades: Os pacus têm dentes semelhantes aos molares humanos, adaptados para triturar sementes e frutos, e são conhecidos por consumir iscas de outras espécies. Além disso, têm grande importância cultural e econômica para as comunidades ribeirinhas, sendo fonte alimentar essencial e protagonistas em festivais e pratos típicos.



Daniel Pandilha

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
1 x 1 = 1	2 x 2 = 4	3 x 3 = 9	4 x 4 = 16	5 x 5 = 25	6 x 6 = 36	7 x 7 = 49	8 x 8 = 64	9 x 9 = 81	10 x 10 = 100	11 x 11 = 121	12 x 12 = 144	13 x 13 = 169	14 x 14 = 196	15 x 15 = 225	16 x 16 = 256	17 x 17 = 289	18 x 18 = 324	19 x 19 = 361	20 x 20 = 400	21 x 21 = 441	22 x 22 = 484	23 x 23 = 529	24 x 24 = 576	25 x 25 = 625	26 x 26 = 676	27 x 27 = 729	28 x 28 = 784	

2.1.5.3 Pirapitinga

Nome popular: Pirapitinga

Nome científico: *Piaractus brachypomus*

Descrição da espécie: A pirapitinga é um peixe de grande porte, podendo atingir até 88 cm e 25 kg, com corpo alto e comprimido e coloração cinza prateada com ventre avermelhado. Nativa da bacia Amazônica, está presente nos rios do Amapá e registrada em pisciculturas da região.

Aspectos ecológicos: A pirapitinga é onívora, alimentando-se de frutos, sementes, insetos e material vegetal em decomposição. Habita rios de águas claras e negras, preferindo áreas lentas com vegetação, e durante a estação chuvosa, entra em florestas alagadas, desempenhando um papel importante na dispersão de sementes.

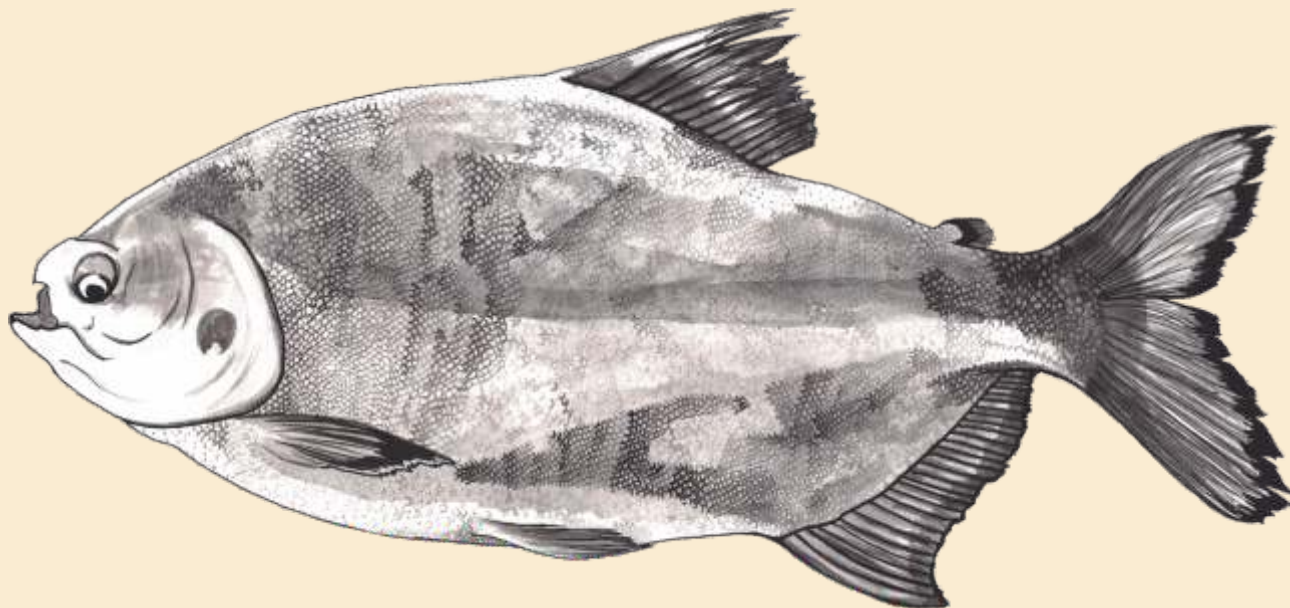
Receita: Pirapitinga Assada na Brasa

Ingredientes:

- 1 banda de pirapitinga
- 1 maço de cheiro verde
- 1 maço de coentro
- 4 limões
- 1 cebola média
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa de azeite virgem

Modo de preparo:

Limpe a pirapitinga, retirando as vísceras e mantendo as escamas, e tempere por dentro com sal e limão. Prepare o vinagrete picando cebola, coentro, cheiro verde, sal, caldo de limão e azeite. Asse a pirapitinga na brasa até dourar as escamas e sirva com arroz branco, vinagrete, pirão, purê de batata e banana.



Piaractus brachypomum

Curiosidades: A pirapitinga é valorizada na pesca comercial e aquicultura por sua carne saborosa e crescimento rápido. Resistente, adapta-se bem a diferentes sistemas de cultivo, sendo popular em pisciculturas na América Latina.



2.1.5.4 Piranha preta

Nome popular: Piranha preta

Nome científico: *Serrasalmus rhombeus*

Descrição da espécie: *Serrasalmus rhombeus* é uma espécie de piranha encontrada na bacia Amazônica. Apresenta corpo de coloração escura, com tonalidades que variam do cinza ao preto. Possui dentes afiados e é conhecida por seu comportamento voraz. É uma espécie de grande porte, podendo atingir até 40 cm de comprimento e pesar cerca de 3 kg.

Aspectos ecológicos: A piranha preta é amplamente distribuída na bacia Amazônica, ocorrendo em diversos rios da região, incluindo os do estado do Amapá. É essencialmente carnívora, alimentando-se de pequenos peixes, crustáceos, mamíferos, lagartos e insetos coleópteros. Sua dieta diversificada e seu comportamento oportunista permitem que se adapte a diferentes ambientes aquáticos.

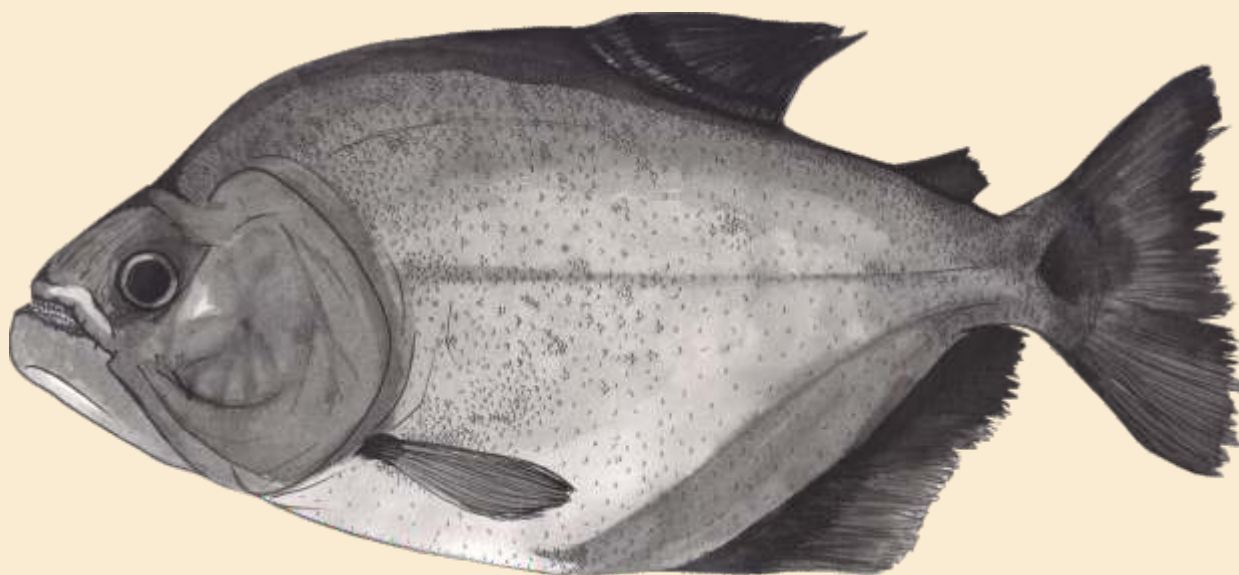
Receita: Caldo de Piranha Preta

Ingredientes:

- 2 piranhas pretas limpas e cortadas
- 1 litro de água
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 tomate picado
- 1 pimentão picado
- 1 cenoura ralada (opcional, para dar mais sabor)
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 1 maço de cheiro-verde (coentro ou cebolinha) picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 pimenta dedo-de-moça picada (opcional, se quiser um toque picante)
- Suco de 1/2 limão

Modo de preparo:

Refogue cebola, alho, tomate e pimentão em óleo até amolecer. Adicione as piranhas e refogue por alguns minutos. Acrescente água e cozinhe por 30-40 minutos, até o peixe ficar macio. Retire a carne, coe o caldo, desfie o peixe e retorne ao caldo. Tempere com sal, pimenta, cheiro-verde e limão, deixando ferver por mais 5 minutos. Sirva com arroz branco ou torradas, e adicione pimenta dedo-de-moça para um toque picante.



Serrasalmus rhombeus

Curiosidades: A piranha preta vive em bandos e se comunica por grunhidos, usados como sinais de alarme. Apesar de tímida, sua dentição poderosa e comportamento agressivo a tornam potencialmente perigosa. É muito valorizada na pesca esportiva por sua força e resistência.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



Daniel Pandilha

56

Piranha preta, registro Daniel Pandilha





2.2 ORDEM CICHLIFORMES

2.2.1 FAMÍLIA CICHLIDAE

2.2.1.1 Apaiari

Nome popular: Apaiari, Cara-Açu, Acara-açu, Oscar

Nome científico: *Astronotus ocellatus* (Acará-terra)

Descrição da espécie: O *Astronotus ocellatus*, conhecido como apaiari ou oscar, é um ciclídeo da bacia amazônica. Possui corpo escuro com margens laranja, mancha preta na base da nadadeira caudal e boca grande de lábios espessos. Apresenta 12 a 14 espinhos dorsais e três espinhos anais.

Aspectos ecológicos: O apaiari (*Astronotus ocellatus*) habita águas calmas do Norte do Brasil, preferindo áreas de correnteza reduzida. Oportunista, alimenta-se de pequenos peixes, insetos e invertebrados. Com até 45 cm e 1,6 kg, é capturado com redes e apetrechos tradicionais das comunidades ribeirinhas.

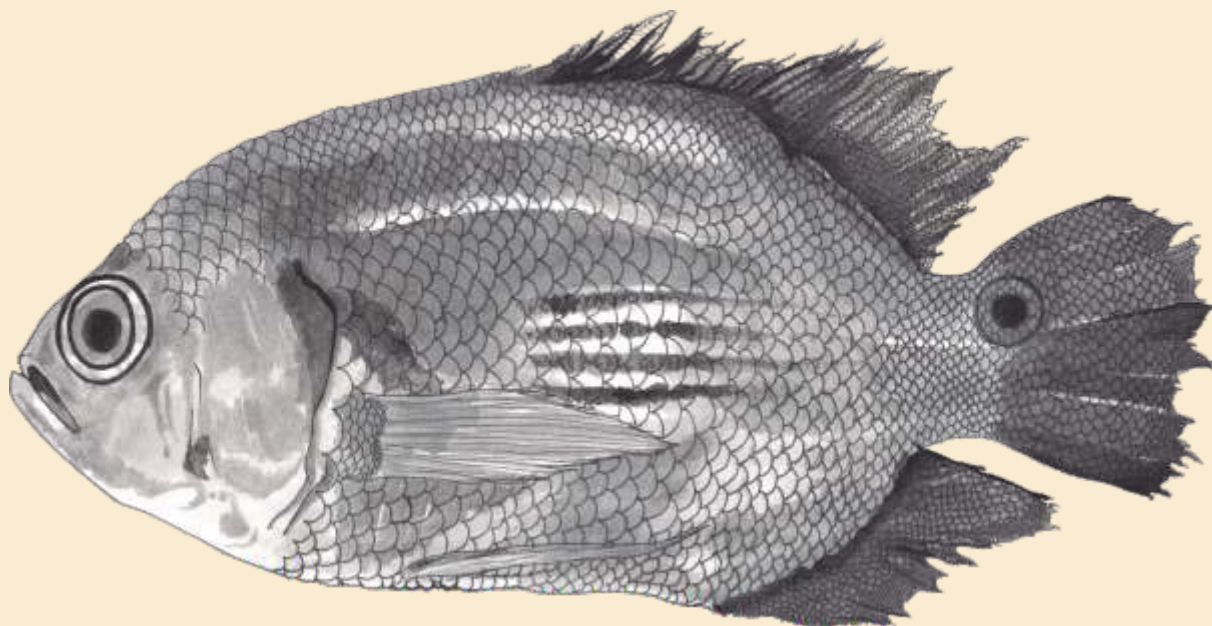
Receita: Apaiari frito

Ingredientes:

- 1 apaiari inteiro (com escamas, eviscerado e limpo)
- Suco de 1 limão
- 3 dentes de alho picados ou amassados
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Farinha de trigo ou de milho para empanar
- Óleo para fritar
- Cheiro-verde ou coentro para decorar (opcional)

Modo de preparo:

Lave o apaiari, retire vísceras e escamas, faça cortes laterais e tempere com limão, alho, sal e pimenta, deixando marinar por 30 minutos. Empane com farinha e frite em óleo quente até dourar. Escorra o excesso de óleo e sirva com arroz, farofa, vinagrete ou salada.



Astronotus ocellatus

Curiosidades: O apaiari tem coloração escura com manchas alaranjadas que podem confundir predadores. Territorial e capaz de mudar de cor, também se destaca na culinária. Pesquisas da Universidade do Estado do Amapá (UEAP) mostram a aceitação dos fishburgs, hambúrgueres feitos com sua carne, fécula de mandioca e temperos.



2.2.1.2 Tucunaré

Nome popular: Tucunaré

Nome científico: *Cichla spp.*

Descrição da espécie: O gênero *Cichla* inclui os tucunarés, peixes de água doce da América do Sul com corpo alongado e robusto. Sua coloração varia entre verde, amarelo e preto, com manchas ou faixas distintas que ajudam na identificação das espécies.

Aspectos ecológicos: Ocorrem em toda a bacia Amazônica. Espécie predadora muito voraz pode alcançar cerca de 60 cm de comprimento e pesar mais de 15 kg. Sua alimentação é basicamente de peixes. Vivem em pequenos cardumes, são predominantemente diurnos. Sua captura ocorre através de redes de emalhar e anzóis.

Receita: Tucunaré Assado ao Forno

Ingredientes:

- 1 tucunaré médio (1,5 a 2 kg), limpo e sem escamas
- Suco de 2 limões
- 3 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 2 tomates cortados em rodela
- 1 pimentão cortado em tiras
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 ramo de coentro ou salsa picada
- 1 xícara de vinho branco seco (opcional)
- 1 colher (chá) de páprica ou colorau

Modo de preparo:

Modo de preparo: Tempere o tucunaré com limão, alho, sal e pimenta, marinando por 30 minutos. Em uma assadeira untada, intercale o peixe com cebola, tomate e pimentão, regue com azeite e vinho, polvilhe páprica e asse a 200°C por 30 minutos. Doure sem papel-alumínio e finalize com coentro ou salsa.

Fonte da receita: PEIXE ASSADO NO FORNO, TUCUNARÉ. RECEITA DELICIOSA. Disponibilizado: <https://www.youtube.com/watch?v=8pb5xAIAoIU&t=35s>



Cichla spp.

Curiosidades: Os tucunarés são peixes de alto valor comercial e apreciados pela população local. Possuem cuidado parental, cavando ninhos no fundo para reprodução. Além disso, são muito valorizados na pesca esportiva por sua força e combatividade.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



765

Daniel Pandilha

2.2.1.3 Acará

Nome vulgar: Acará-terra

Nome científico: *Geophagus spp* (Acará-terra)

Descrição da espécie: O peixe possui corpo alongado e comprimido, com coloração variando de cinza a marrom claro, com reflexos azulados ou esverdeados. Apresenta manchas escuras nos flancos e nadadeiras com listras ou pontos. Machos adultos podem ter uma protuberância na testa durante a reprodução.

Aspectos ecológicos: O gênero *Geophagus*, da família Cichlidae, é conhecido como "comedores de terra" por ingerir sedimentos para filtrar alimentos. Com 62 espécies, esses peixes habitam rios e lagos com fundo arenoso ou lodoso, alimentando-se de matéria orgânica e pequenos invertebrados. Sua reprodução ocorre na estação chuvosa, com cuidado parental dos ovos e larvas.

Curiosidades: Os acarás-terra, parentes dos apaiaris, são espécies pacíficas que formam casais durante a reprodução, cuidando dos ovos e alevinos. Encontrados nas margens dos rios e lagos do Amapá, são capturados incidentalmente na pesca artesanal, oferecendo uma opção alimentar adicional para a comunidade local.

Receita: Acará Frito

Ingredientes:

- 1 acará limpo
- Sal a gosto
- Suco de limão
- Óleo para fritar
- Alho picado (opcional)

Modo de preparo:

Limpe o acará retirando escamas e vísceras, faça cortes nas laterais e tempere com sal e limão. Marine por alguns minutos e frite o peixe em óleo quente até dourar e ficar crocante. Retire o excesso de óleo e sirva quente.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



Geophagus spp.



Daniel Pandilha



Luis Mauricio Abdon - Rio Matapi

2.3 ORDEM CLUPEIFORMES

2.3.1 FAMÍLIA PRISTIGASTERIDAE

2.3.1.1 Sarda

Nome popular: Sarda

Nome científico: *Pellona flavipinnis*

Descrição da espécie: A sarda é um peixe de corpo alongado e comprimido lateralmente, com mandíbula inferior proeminente. Sua coloração é prateada, e as nadadeiras possuem uma tonalidade amarelada. A barbatana anal se origina abaixo da base da barbatana dorsal. Esse peixe pode atingir até 50 cm de comprimento padrão.

Aspectos ecológicos: *Pellona flavipinnis* é uma espécie carnívora que habita os rios de água doce e salobra da bacia Amazônica. Sua dieta é composta principalmente por peixes juvenis de outras espécies, sendo sua atividade alimentar mais intensa à noite e no período de cheia. A espécie tem grande importância na pesca comercial e artesanal da região amazônica.

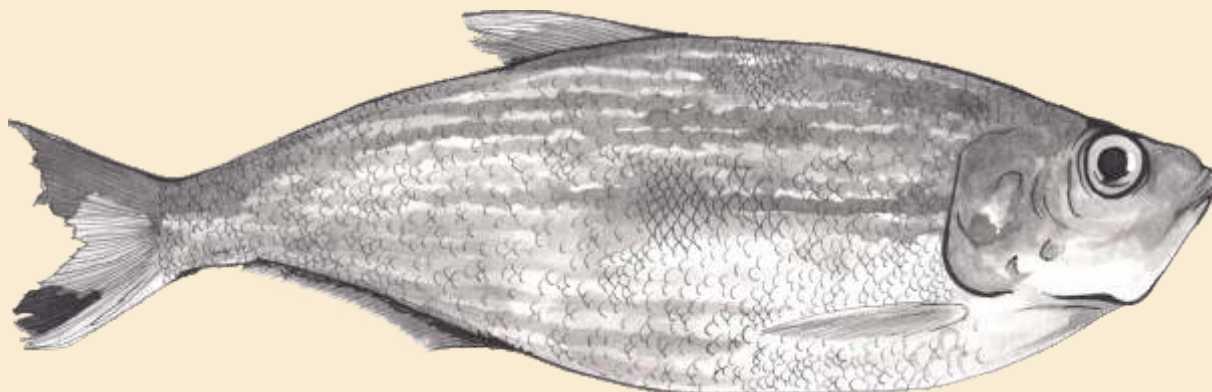
Receita: Sardas Grelhadas

Ingredientes:

- Sardas frescas (1 por pessoa)
- Sal grosso a gosto
- Azeite de oliva
- 2 dentes de alho picados
- Suco de 1 limão
- Salsa picada a gosto

Modo de preparo:

Limpe e tempere as sardas com sal grosso. Grelhe com a pele para baixo até dourar. Finalize com molho de manteiga, limão e salsa.



Pellona flavipinnis

Curiosidades: A sarda é essencial para o equilíbrio ecológico dos rios amazônicos, controlando populações de peixes menores. Também é valorizada na culinária local e encontrada nos mercados regionais.



Sarda, acervo do IEPA, registro de Cecile Gama



Luis Maurício Abdon - Ressaca na Duca Serra

2.4 ORDEM EUPERCARIA

2.4.1 FAMÍLIA SCIAENIDAE

2.4.1.1 Pescada Amarela

Nome popular: Pescada-amarela, pescada-verdadeira, corvina, tacupapirema

Nome científico: *Cynoscion acoupa*

Descrição da espécie: É um peixe de corpo alongado, cinza-prateado, dorso mais escuro e nadadeiras amareladas. Possui linha lateral arqueada, boca inclinada e mandíbula projetada. Pode atingir 100 cm.

Aspectos ecológicos: Peixe demersal, habita águas rasas estuarinas, marinhas e dulcícolas. Alimenta-se de peixes e crustáceos, sendo pouco ativo de dia. Desova parcial, que consiste na liberação de apenas uma parte dos ovos por vez, geralmente de maio a junho e no início da estação chuvosa.

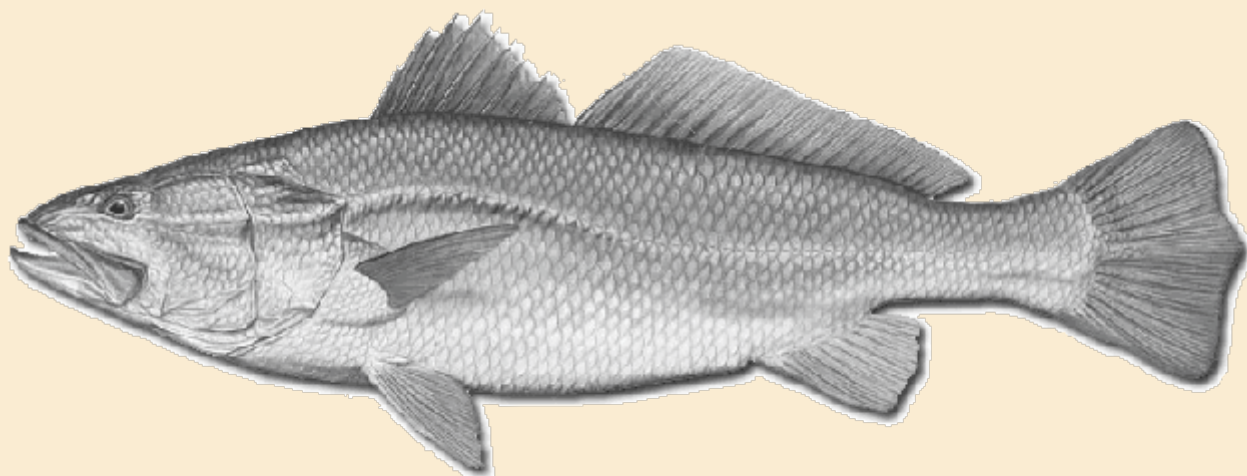
Receita: Caldeirada de Pescada Amarela

Ingredientes:

- 1 kg de pescada amarela em postas
- 2 pimentões verdes cortados em tiras
- 2 pimentões vermelhos cortados em tiras
- 2 tomates picados
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho picados
- 1/2 xícara de azeite de oliva
- 1/4 de xícara de azeite de dendê
- 2 colheres (sopa) de farinha d'água
- 500g de camarões médios limpos
- 1/2 xícara de tucupi
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Coentro picado a gosto

Modo de preparo:

Tempere a pescada com sal, pimenta e limão. Refogue cebola, alho, pimentões e tomates, adicione tucupi e cozinhe o peixe por 15 a 20 minutos. Prepare arroz à parte e doure farinha d'água no dendê. Acrescente camarões à caldeirada, cozinhe por mais 5 minutos e finalize com coentro.



Cynoscion acoupa

klimanaturali.org

Curiosidades: além de sua carne ser bastante apreciada, este peixe é comercialmente importante em decorrência do elevado valor de sua bexiga natatória, a qual é utilizada para a produção de cola, emulsificante de bebidas e clarificante.

2.4.1.2 Pescada Branca

Nome popular: Pescada-branca, pescada-amazônica, corvina

Nome científico: *Plagioscion squamosissimus*

Descrição da espécie: É um peixe caracterizado pela presença de escamas grandes na linha lateral, recobertas por escamas menores, que se estendem até a cauda; boca oblíqua, com dentes cônicos pré-maxilares; nadadeira caudal romboidal, com uma projeção mediana em formato lanceolado. É uma espécie de médio a grande porte, podendo alcançar até 50 cm de comprimento.

Aspectos ecológicos: Consiste em um peixe bentônico, isto é, vive próximo ao leito de corpos hídricos como canais de rios de águas pretas e brancas, lagos e lagoas; de atividade crepuscular e noturna, podendo se alimentar de insetos aquáticos e crustáceos quando juvenis, e posteriormente, de peixes menores e camarões durante a fase adulta. Possui desova parcelada, podendo se reproduzir o ano todo, com pico reprodutivos durante o período das enchentes.

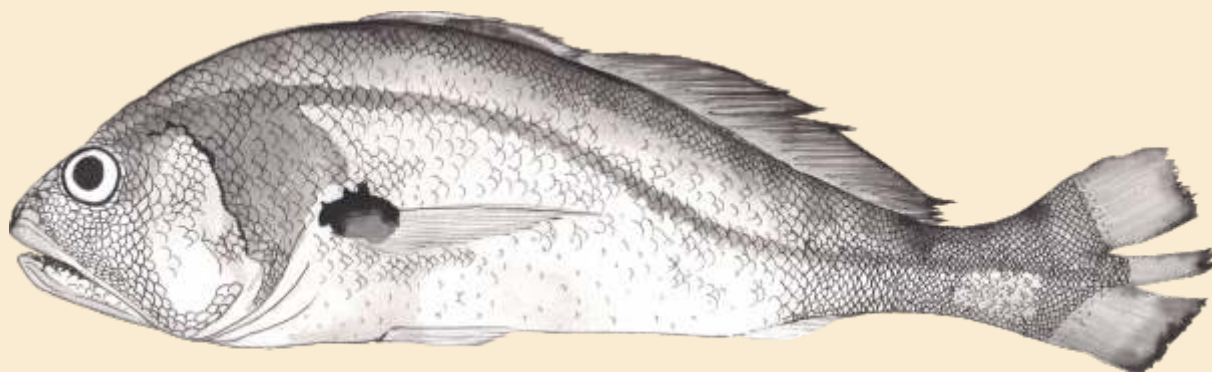
Receita: Pescadinha Branca Frita

Ingredientes:

- 1 kg de pescadinha branca (pequena)
- Suco de 1 limão
- 2 dentes de alho picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara de farinha de trigo ou farinha de mandioca para empanar
- Óleo para fritar
- Cheiro-verde picado a gosto

Modo de preparo:

Tempere as pescadinhas com suco de limão, alho picado, sal e pimenta-do-reino, deixando marinar por 20 minutos. Passe-as na farinha de trigo ou de mandioca e frite-as (inteiras ou partidas no meio) em óleo quente até ficarem douradas e crocantes. Retire o excesso de óleo com papel toalha e sirva com arroz branco, farofa e salada.



Plagioscion squamosissimus

Curiosidades: Durante o período reprodutivo, os machos dessa espécie são capazes de vocalizar, emitir sinais acústicos, podendo ser audíveis até fora d'água. Acredita-se que esta seja uma estratégia de peixes cianídeos (família Sciaenidae) para comunicação em regiões estuarinas turvas, onde a visibilidade na água é mínima. Por este motivo, muitos peixes que pertencem a esta família são também chamados de “coaxadores” ou “tambores”. Embora seja uma espécie apreciada, principalmente pela população de baixa renda, a comercialização da espécie é pouco expressiva na economia.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ
FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA





Luis Mauricio Abdon - Ressaca na Duca Serra Lagoa do Índios

2.5 ORDEM SILURIFORMES

2.5.1 FAMÍLIA CALLICHTHYIDAE

2.5.1.1 Tamoatá

Nome popular: Tamoatá

Nome científico: *Hoplosternum littorale*

Descrição da espécie: O tamoatá, da família *Callichthyidae*, é um peixe de médio porte com respiração acessória, permitindo sua sobrevivência em águas com pouco oxigênio. Na reprodução, os machos constroem ninhos de bolhas entre macrófitas para receber os ovos das fêmeas.

Aspectos ecológicos: Espécie comum e abundante nos lagos amapaenses, o tamoatá é onívoro, alimentando-se de uma variedade de organismos aquáticos. Sua captura é realizada principalmente por redes de emalhar e anzóis.

Receita: Na culinária amazônica, o tamoatá é utilizado em diversas preparações, sendo o caldo de tamoatá uma das mais tradicionais. Este prato é conhecido por sua textura cremosa e sabor marcante, frequentemente consumido em dias frios ou como uma refeição revigorante.

Ingredientes:

- 1 kg de tamoatá limpo (inteiro ou em postas)
- Suco de 1 limão, - 2 litros de água
- 1 cebola grande picada, - 3 dentes de alho amassados
- 1 tomate maduro picado, - 1 pimentão pequeno picado
- 2 colheres (sopa) de azeite ou óleo de urucum
- Sal e pimenta-do-reino a gosto, - 1 folha de louro
- 1 xícara de mandioca cozida e amassada (para engrossar), - 200 ml de leite de coco (opcional, para um toque mais cremoso), - Coentro ou cebolinha picada para finalizar.

Modo de preparo:

Lave o tamoatá, tempere e cozinhe com louro até a carne soltar. Desfie, coe o caldo e refogue os temperos. Adicione mandioca, leite de coco opcional e cozinhe mais 5 minutos. Finalize com ervas e sirva quente.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



2.5.2 FAMÍLIA LORICARIIDAE

2.5.2.1 Acari

Nome popular: Acari, bodó, cascudo

Nome científico: *Hypostomus spp*

Descrição da espécie: O *Hypostomus spp.* é um peixe de água doce da família Loricariidae, com corpo protegido por placas ósseas. Possui boca em ventosa para fixação e alimentação. Sua coloração varia entre marrom e cinza, com padrões que ajudam na camuflagem. Pode atingir entre 20 e 30 cm de comprimento.

Aspectos ecológicos: O Gênero *Hypostomus* é importante para a ciclagem de nutrientes nos ecossistemas aquáticos neotropicais. Sua dieta inclui material orgânico em decomposição e microalgas, contribuindo para a qualidade da água. A reprodução ocorre de janeiro a junho, com picos de atividade associados à redução da condutividade elétrica da água. São bentônicos e fixam-se em substratos como rochas e troncos. A alimentação detritívora ajuda no controle do acúmulo de matéria orgânica.

Receita: Acari no Tucupi

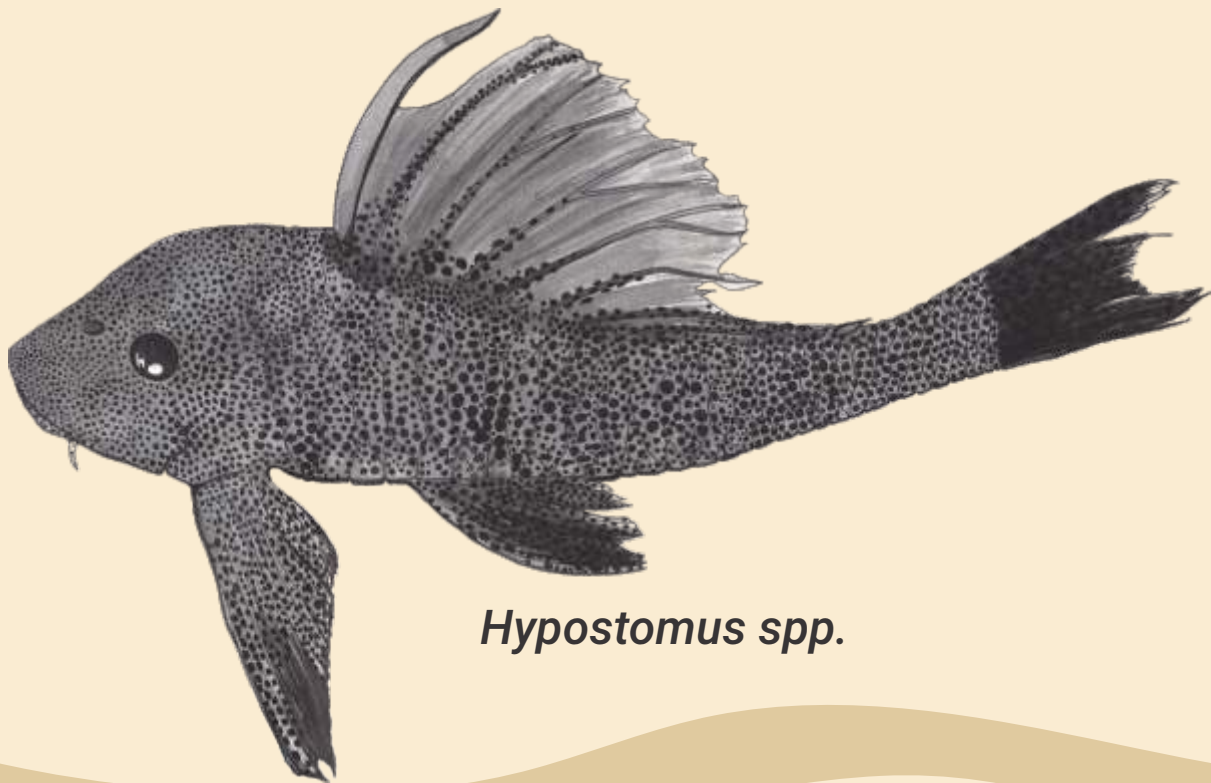
Ingredientes:

- 1 kg de postas de acari limpas
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- 2 tomates maduros picados
- 1 pimentão verde picado
- 1 litro de tucupi
- 2 folhas de chicória
- Coentro ou jambu a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva

Modo de preparo:

Tempere as postas de acari com limão, sal, pimenta e alho, marinando por 30 minutos. Refogue cebola, tomates e pimentão, adicione tucupi e chicória, e deixe ferver. Cozinhe as postas de acari no molho por 20 minutos. Finalize com coentro ou jambu e sirva com arroz branco ou farinha d'água.

Fonte da receita : Acari no Tucupi. Disponível em : <https://www.youtube.com/watch?v=ls5wrEncY68&t=44s> . Acesso em: 21 mar. 2025.



Hypostomus spp.

Curiosidades: O acari é uma espécie resistente, capaz de sobreviver em águas com baixos níveis de oxigênio. Sua adaptabilidade torna-o atraente para pescadores e aquaristas.



2.5.3 FAMÍLIA PIMELODIDAE

2.5.3.1 Filhote

Nome popular: Filhote, Piraíba

Nome científico: *Brachyplatystoma filamentosum*

Descrição da espécie: Peixe de grande porte, podendo chegar a 250 cm e 150 kg. Possui dorso acinzentado, ventre esbranquiçado, cabeça e focinho achatados, olhos pequenos e longos barbilhões que podem atingir dois terços do corpo.

Aspectos ecológicos: Peixe bentônico e carnívoro, alimenta-se de peixes, répteis e crustáceos em grandes rios. Juvenis ocorrem em áreas estuarinas, enquanto adultos migram para o Amazonas central para alimentação e desovam em rios tributários a oeste ou no alto Amazonas.

Receita: Moqueca de Filhote

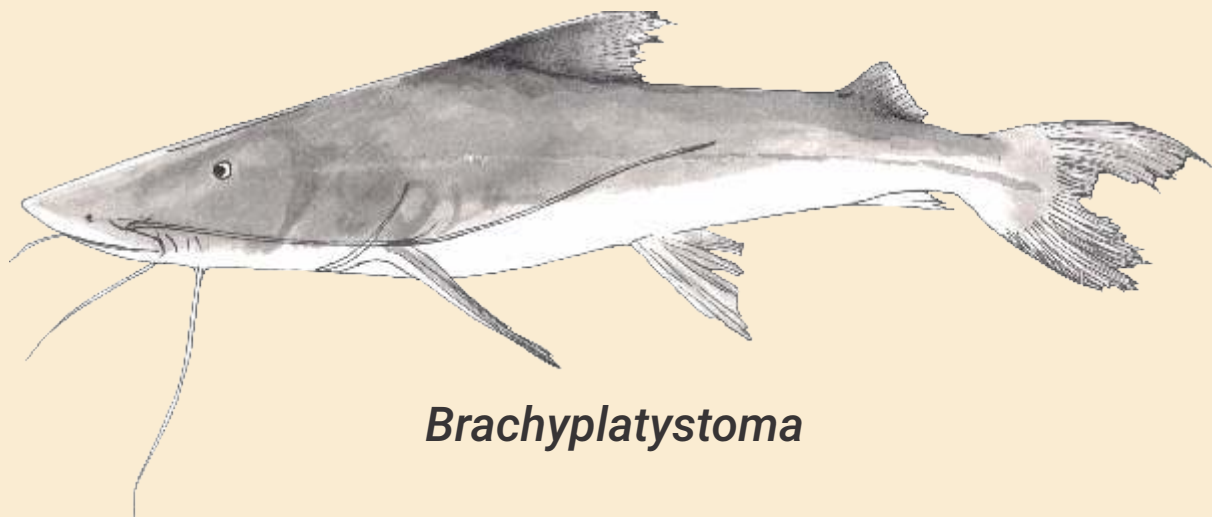
Ingredientes:

- 1 kg e 150 g de peixe filhote (ou o peixe de sua preferência)
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 2 cebolas
- 2 tomates
- 2 dentes de alho amassados; - Azeite
- 1/2 colher de sopa de colorau
- Azeite de dendê
- Suco de 2 limões; - Sal a gosto
- 1 garrafa de 200 ml de leite de coco
- 750 ml de água
- Cheiro verde e cebolinha a gosto

Modo de preparo:

Para a moqueca de filhote, marine o peixe com sal e limão por 30 minutos. Refogue alho, colorau e parte da cebola e tomate no azeite. Em uma panela, intercale camadas de peixe, pimentões, cebola, tomate, leite de coco, azeite de dendê e água. Cozinhe por 35 a 40 minutos sem mexer e finalize com cheiro-verde e cebolinha.

Fonte da receita: Moqueca de filhote. disponível em : <https://www.youtube.com/watch?v=WMf2CTNpisQ>
. Acesso em: 21 mar. 2025.



Brachyplatystoma

Curiosidades: Na bacia amazônica, "filhote" refere-se a indivíduos de até 150 cm e 50 kg, enquanto "piraíba" é usado para os maiores. O nome piraíba vem do Tupi e significa "peixe ruim", devido a crenças indígenas. O filhote é amplamente comercializado e apreciado pelo sabor e alto rendimento da carne.



2.5.3.2 Dourada

Nome popular: Dourada, doirada

Nome científico: *Brachyplatystoma rousseauxii*

Descrição da espécie: O gênero *Brachyplatystoma* inclui grandes bagres das bacias do Amazonas, Orinoco e rios das Guianas. A espécie *B. rousseauxii* se distingue pelo corpo dourado, cabeça prateada achatada e barbilhões maxilares curtos. É uma espécie de grande porte, podendo atingir até 192 cm.

Aspectos ecológicos: Grande peixe predador ocorre em canais de grandes rios e em áreas estuarinas entre Amapá e Pará. São piscívoros, alimentando-se principalmente de peixes das famílias Characidae e Curimatidae, como pacu-manteiga e sardinhas de água doce.

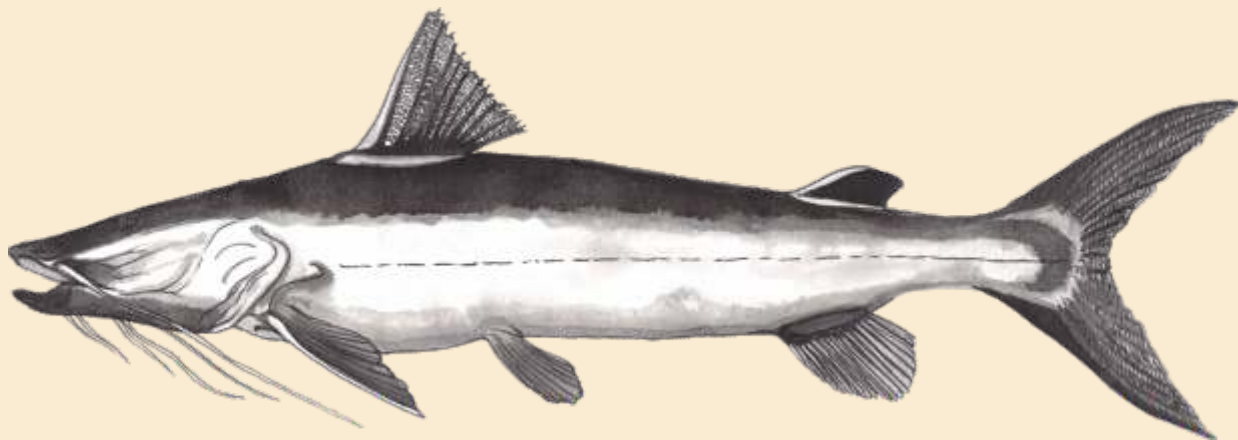
Receita: Dourada No leite de Coco

Ingredientes:

- 8 postas de dourada (cerca de 1,2 kg)
- Suco de 1 limão
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- 1 pimentão verde picado
- 1 pimentão vermelho picado
- 2 tomates maduros picados
- 200 ml de leite de coco
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva ou óleo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto, tempero ao gosto.
- Coentro ou salsinha a gosto
- Água, se necessário, para cobrir o peixe

Modo de preparo:

Tempere a dourada com limão, sal, pimenta e alho, deixando marinar por 30 minutos. Refogue cebola, pimentões e tomates no azeite, adicione o peixe e cozinhe por 20 a 25 minutos. Cubra com leite de coco, ajuste os temperos e finalize com coentro ou salsinha.



Brachyplatystoma

Curiosidades: A dourada realiza uma das maiores migrações de peixes de água doce, percorrendo mais de 4.500 km até os afluentes dos rios Solimões e Amazonas para desovar. Suas larvas e juvenis são levados pela correnteza até o estuário amazônico, onde encontram abrigo e alimento. É uma espécie de grande importância para a Costa Norte do Brasil, especialmente no Amapá e Pará, sendo valorizada pelo sabor, alta digestibilidade e baixo teor de gorduras.

2.5.3.3 Piramutaba

Nome popular: Piramutaba, piramutava, piramutá

Nome científico: *Brachyplatystoma vaillantii*

Descrição da espécie: Essa espécie tem corpo acinzentado no dorso e esbranquiçado no ventre, cabeça larga, focinho comprimido, nadadeiras desenvolvidas e olhos pequenos. Possui três pares de barbilhões longos e pode atingir de 40 a 50 cm e até 10 kg.

Aspectos ecológicos: Espécie demersal, habita rios como o Amazonas e Solimões até o estuário. Carnívora, alimenta-se de peixes menores e crustáceos. Alcança a maturidade aos três anos e migra para as nascentes do Amazonas para desovar no período chuvoso. às nascentes do rio Amazonas para se reproduzir, desovando durante o período chuvoso.

Receita: Piramutaba ao Molho

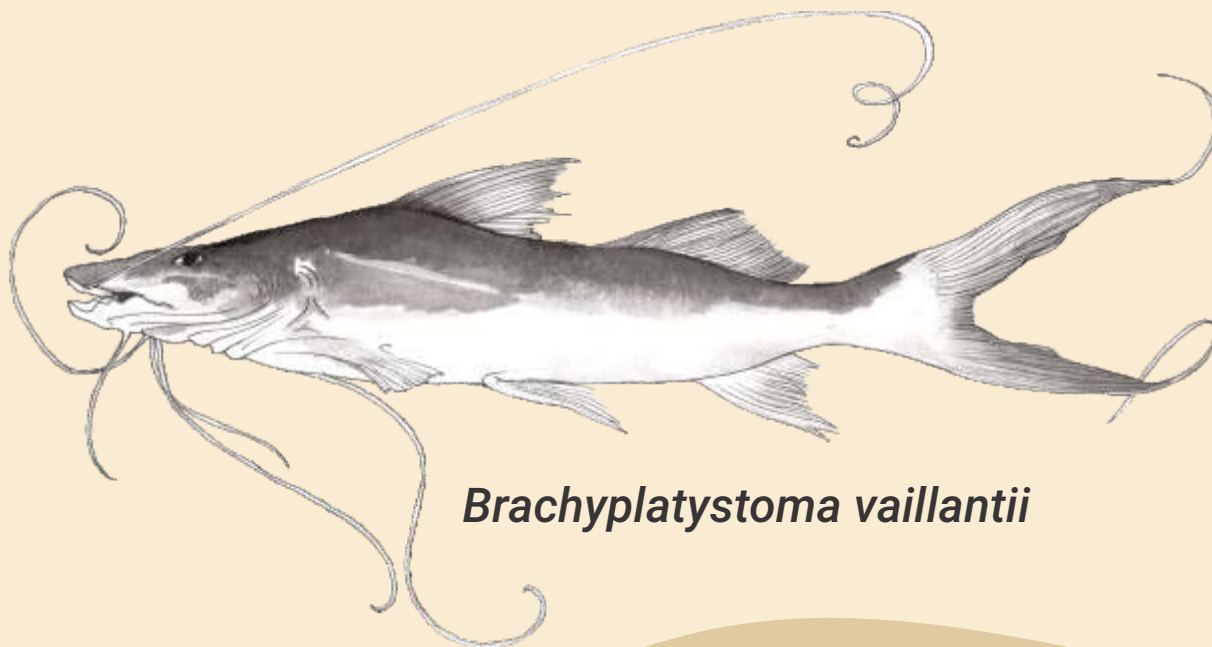
Modo de preparo:

Ingredientes:

- 700 g de piramutaba limpa e fatiada
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 tomates picados
- 1 pimentão verde picado
- Sal e pimenta a gosto

Refogue a cebola e o alho no óleo até ficarem transparentes, adicione tomates e pimentão e cozinhe até murcharem. Tempere as postas de piramutaba com sal e pimenta, e cozinhe em fogo baixo, adicionando água se necessário. Sirva com arroz branco.

Fonte da receita: Piramutaba ao Molho. Disponível em:
<https://www.youtube.com/watch?v=lv0TZZTPU1U>. Acesso em: 23 mar. 2025.

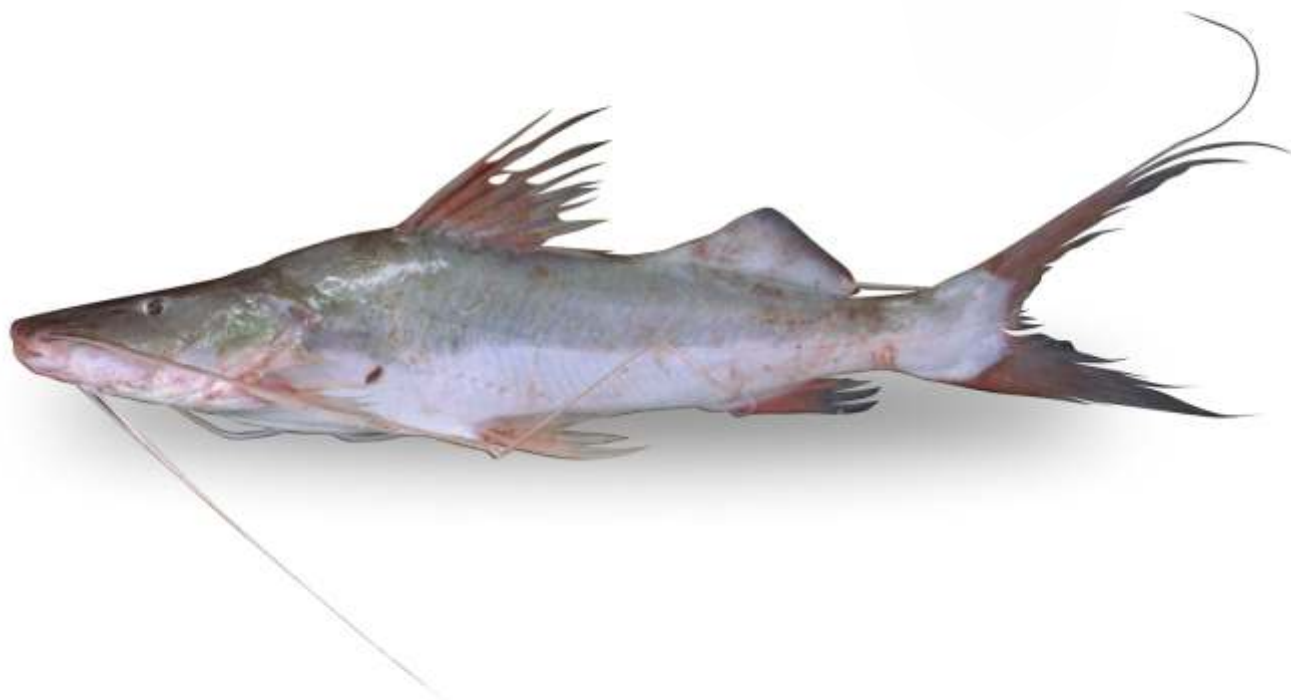


Brachyplatystoma vaillantii

Curiosidades: Única espécie do gênero *Brachyplatystoma* a formar grandes cardumes, facilita a captura em grande quantidade nos rios da América do Sul. É o recurso pesqueiro mais abundante do estuário amazônico, sendo capturado por pesca artesanal e industrial com redes de emalhar e arrasto.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ

FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA



2.5.3.4 Braço de moça

Nome popular: Braço-de-moça, Jurupoca, Jiripoca, Bico-de-pato

Nome científico: *Hemisorubim platyrhynchos*

Descrição da espécie: O braço-de-moça é um peixe de médio porte, com coloração castanho-esverdeada a amarelada, e manchas pretas no corpo. Nativo da América do Sul, habita as bacias dos rios Amazonas, Maroni, Orinoco e Paraná. Atinge a maturidade aos 31,6 cm e pode crescer até 61 cm, com fêmeas pesando até 2,7 kg.

Aspectos ecológicos: O *Hemisorubim platyrhynchos* é uma espécie carnívora que habita margens de rios e lagoas com vegetação aquática. Alimenta-se principalmente de peixes e invertebrados bentônicos. Encontrado nas bacias Amazônica, Araguaia-Tocantins e Prata, seu formato e coloração ajudam na camuflagem, e seu comportamento predador é facilitado pela posição dos olhos e boca.

Receita: Moqueca de Braço-de-moça

Ingredientes:

- 1 kg de filés de Braço-de-moça
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de azeite de dendê
- 1 cebola grande fatiada
- 1 pimentão vermelho em rodela
- 1 pimentão amarelo em rodela
- 3 tomates maduros fatiados
- 200 ml de leite de coco
- 1 maço de coentro picado; - 1 maço de cebolinha picada

Modo de preparo:

Tempere o peixe com limão, sal, pimenta e alho. Em uma panela, alterne camadas de cebola, pimentões, tomate e peixe, adicionando leite de coco. Cozinhe por 20 minutos, finalize com coentro e cebolinha, e sirva com arroz branco e pirão.

Fonte de receita: TUDO GOSTOSO. Moqueca de Surubim.
Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/20384-moqueca-de-surubim.html>. Acesso em: 22 mar. 2025.



Hemisorubim platyrhynchos

Curiosidades: O nome "jurupoca" vem do tupi e significa "boca estourada", referindo-se à mandíbula projetada da espécie. A expressão "hoje a jiripoca vai piar" está associada a esse peixe, que emite um som semelhante ao pio de um pássaro.



Braço-de-moça, Fishbase

2.5.3.5 Mapará

Nome popular: Mapará

Nome científico: *Hypophthalmus sp.*

Descrição da espécie: O *Hypophthalmus sp.*, conhecido como mapará, é um peixe nativo da bacia amazônica, com corpo alongado e coloração prateada a acinzentada. Sua nadadeira caudal é bem desenvolvida, e os olhos grandes, localizados na parte inferior da cabeça, inspiraram seu nome. Pode atingir até 60 cm e pesar cerca de 3 kg.

Aspectos ecológicos: O mapará é um peixe bentônico encontrado em rios e lagos da região Norte, preferindo águas calmas e vegetação densa. Alimenta-se de peixes pequenos, invertebrados e matéria orgânica. Sua adaptação a diversos ambientes aquáticos facilita sua captura por comunidades ribeirinhas com técnicas como redes e zarabatanas.

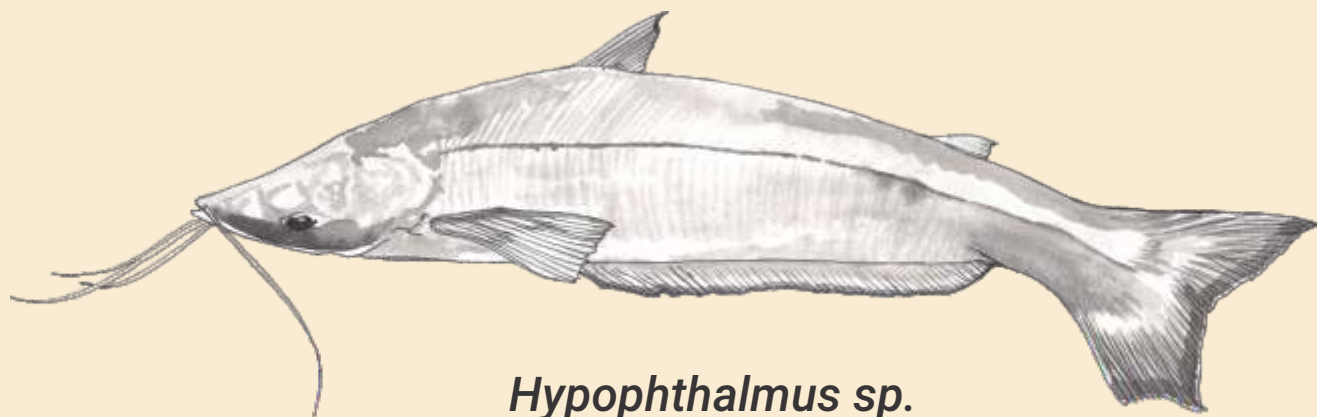
Receita: Posta de mapará ao molho de nata

Ingredientes:

- 4 postas de mapará
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 tomate picado
- 200 ml de nata
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

Tempere as postas de mapará com sal e pimenta. Refogue cebola e alho no azeite, adicione tomate e cozinhe até murchar. Coloque as postas na panela, cubra com nata e cozinhe em fogo baixo até o molho engrossar. Sirva em seguida.



Hypophthalmus sp.

Curiosidades: O mapará é muito apreciado pela pesca artesanal e no mercado local devido à sua carne macia e sabor delicado, consumida fresca ou em pratos típicos. Sua resistência também o torna objeto de estudo em aquicultura. Com comportamento dócil, é facilmente manejado nas práticas pesqueiras. Sua presença nas águas do Amapá é vital para as comunidades locais, destacando sua importância cultural e econômica.

GUIA DO PESCADO DO AMAPÁ
FEIRAS DE MACAPÁ - DO RIO À FEIRA, DA FEIRA À MESA

2.5.3.6 Piranambú

Nome popular: Piranambu, Barbado-branco

Nome científico: *Pinirampus pirinampu* (Spix & Agassiz, 1829)

Descrição da espécie: O *Pinirampus pirinampu*, conhecido como piranambu ou barbado-branco, é um peixe da família Pimelodidae, com corpo alongado e cabeça pequena. Apresenta barbilhões sensoriais achatados e coloração acinzentada, adaptando-se a águas escuras e barrentas. Pode atingir até 80 cm e pesar entre 3 e 5 kg.

Aspectos ecológicos: O piranambu é encontrado nas bacias dos rios Amazonas, Tocantins/Araguaia, Paraná, Orinoco e Amapá. Habita leitos de rios de médio e grande porte, com águas escuras e barrentas. Alimenta-se de pequenos peixes e invertebrados bentônicos, sendo um predador oportunista. É migratório, formando cardumes durante a estação seca para desovar nas cabeceiras dos rios no início da estação chuvosa.

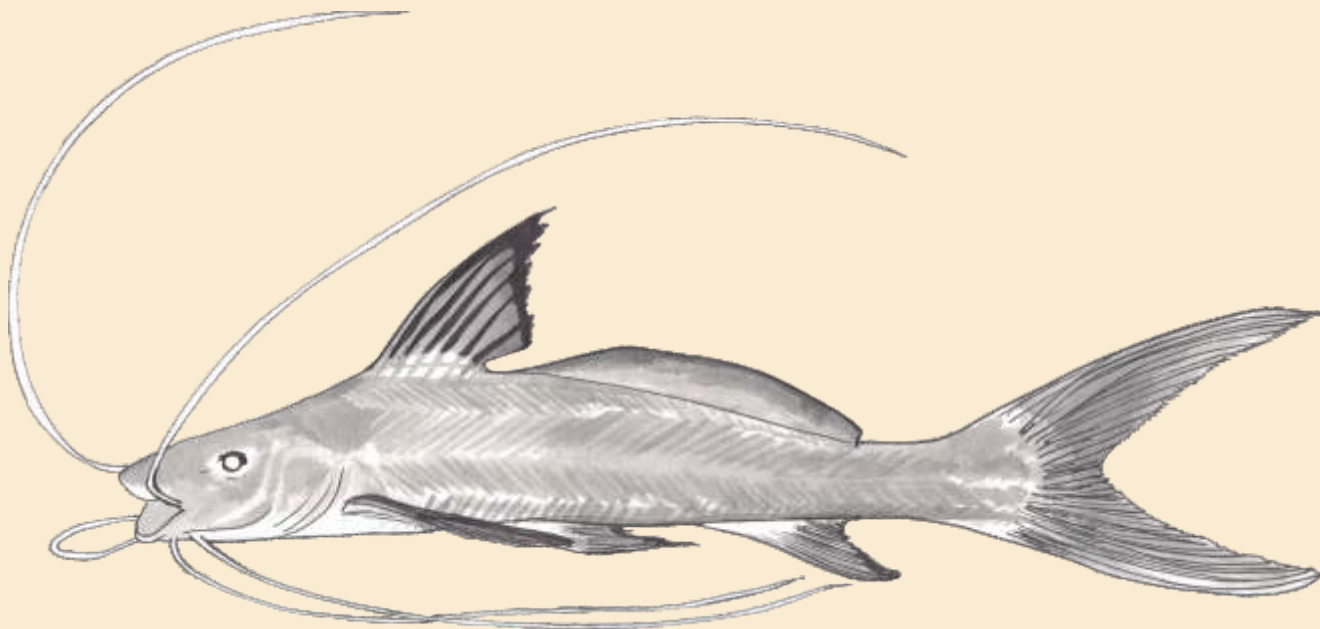
Receita: Piranambu Cozido Com Legumes

Ingredientes:

- 1 kg de piranambu cortado em postas
- Suco de meio limão
- 2 batatas médias cortadas em rodela
- 1 cenoura média cortada em rodela
- 2 cebolas médias picadas
- 3 tomates maduros picados
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- Cheiro-verde picado para finalizar

Modo de preparo:

Tempere as postas de piranambu e reserve. Refogue cebola, alho e tomates, formando um molho. Adicione batatas, cenouras e água, cozinhando até amolecer. Coloque o peixe, cozinhe por mais 10 a 15 minutos e finalize com cheiro-verde.



Pinirampus Pinirampu

Curiosidades: O piranambu é valorizado na pesca comercial e esportiva, mas a construção de barragens, como no rio Madeira, impacta negativamente sua produção e a receita dos pescadores. Práticas sustentáveis e políticas públicas são essenciais para conservar a espécie e manter o equilíbrio ecológico nos rios.



2.5.3.7 Surubim

Nome popular: Surubim, Cachara, cachorra, bagre rayado

Nome científico: *Pseudoplatystoma fasciatum*

Família: Pimelodidae

Descrição da espécie: A cachara possui corpo alongado e comprimido, com coloração cinza-escuro no dorso e branco-prateado no ventre, e listras verticais escuras. Sua cabeça é larga e achatada, com focinho inclinado e três pares de longos barbilhões. A nadadeira caudal é bifurcada, e a espécie pode atingir até 104,5 cm.

Aspectos ecológicos: A cachara habita leitos fluviais e áreas alagadas na América do Sul, especialmente nas bacias do Amazonas, Orinoco e Paraná. É noturna, alimenta-se de peixes e crustáceos no fundo dos rios. Sua carne é amarelada e sem espinhas, e as fêmeas atingem a maturidade sexual aos 56 cm, enquanto os machos aos 45 cm.

Receita: Moqueca de Cachara

Modo de preparo:

Ingredientes:

- 500g de filés de cachara
- 2 tomates picado
- 1 cebola picada
- 1 pimentão verde picado
- 2 dentes de alho picados
- 200 ml de leite de coco
- Azeite de dendê a gosto
- Coentro e cebolinha picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Tempere os filés de cachara com sal e pimenta. Refogue cebola, alho, pimentão e tomates no azeite de dendê, adicione o peixe e cubra com leite de coco. Cozinhe em fogo baixo até o peixe estar pronto e finalize com coentro e cebolinha.

Nota: Para uma versão mais autêntica, utilize azeite de dendê e acompanhe com arroz branco e farofa de dendê.



Pseudoplatystoma fasciatum

Curiosidades: A cachara é uma espécie de longa longevidade, podendo viver por mais de 10 anos facilmente. Além disso, cresce rapidamente, atingindo tamanhos significativos em pouco tempo.





3. CONHEÇA MAIS SOBRE A PESCA ARTESANAL E O PESCADO DO ESTADO DO AMAPÁ

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

ALMEIDA, Z. D. S.; SANTOS, N. B.; SOUSA, H. L.; NETA, R. N. F. C.; ANDRADE, T. D. S. D. O. M. Biologia reprodutiva da pescada amarela (*Cynoscion acoupa*) capturada na baía de São Marcos, Maranhão, Brasil. *Biota Amazônia* (*Biote Amazônia*), v. 6, n. 1, pág. 46-54, 2016.

AMANAJAS, V. *Dinâmica territorial da pesca na região transfronteiriça do norte do Brasil: a pesca artesanal e conflitos de uso dos recursos pesqueiros, desafios para a gestão sustentável*. 2019. Tese (Doutorado) – Le Mans Université; Universidade Federal do Ceará, Le Mans, 2019.

BATISTA, J. D. S. *Caracterização genética da dourada – Brachyplatystoma rousseauxii, Castelnau, 1855 (Siluriformes-Pimelodidae) na Amazônia por meio de marcadores moleculares mitocondriais e microsatélites: subsídios para conservação e manejo*. 2010. 148 f. Tese (Doutorado em Genética, Conservação e Biologia Evolutiva) – Programa de Pós-Graduação em Genética, Conservação e Biologia Evolutiva do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, 2010.

BATISTA, V. S.; PETRERE, M. Spatial and temporal distribution of pelagic fish in the Amazon basin. *Fisheries Research*, v. 85, n. 2, p. 201-214, 2007.

FROESE, R.; PAULY, D. *FishBase. World Wide Web electronic publication*. 2024. Disponível em: <https://www.fishbase.se/>. Acesso em: 15 mar. 2025.

SANTOS, G. M. et al. *Peixes comerciais da Amazônia brasileira*. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), 2019.

BRANDÃO, Fernanda Colares; DA SILVA, Luis Mauricio Abdon. Conhecimento ecológico tradicional dos pescadores da Floresta Nacional do Amapá. *Scientific Magazine UAKARI*, v. 4, n. 2, p. 55-66, 2008.

BRASIL. **Manual de Boas Práticas na Manipulação de Pescado**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 2017.

CANAFÍSTULA, F. P.; CINTRA, I. H. A.; SILVA, K.; ARAGÃO, J. A. N.; SANTOS, M. Organização social profissional dos pescadores artesanais da foz do rio Amazonas, Amapá, Brasil. *Guaju*, v. 6, n. 2, p. 1-16, 2020.

CAÑETE, U. M. R.; CAÑETE, V. R.; SANTOS, S. M. S. B. M. Pesca artesanal e manejo: conflito socioambiental em uma área de unidade de conservação do Parque Nacional do Cabo Orange, Oiapoque, Amapá. *Novos Cadernos NAEA*, v. 18, n. 3, p. 179-198, 2015.

CARVALHO, M. O. X. *Idade e crescimento do robalo-flecha, Centropomus undecimalis (BLOCH, 1792) e robalo-peva, Centropomus parallelus (POEY, 1860) (OSTEICHTHYES: CENTROPOMIDAE), no Sudeste do Brasil. 2006. 71 f.* Dissertação (Mestrado em Ciências Marinhas Tropicais) - Instituto de Ciências do Mar, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2006.

DAADDY, M. D. V., SANTOS, C., BRANDÃO, R. M. L., AMANAJÁS, R. D., & RIBEIRO, A. B. N. (2016). Pesca do apaiari, *Astronotus ocellatus* (Agassiz, 1831), e perfil socioeconômico dos pescadores artesanais de uma região da Amazônia brasileira. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 11, 363-378.

DAMASCENO, E. I. T.; DA GAMA PANTOJA, L. N.; DE FIGUEIREDO, H. M.; SILVA, L. H. M. D.; DA CRUZ RODRIGUES, A. M. Evelyn Ivana Trindade et al. Microbiota of freshwater catfish species, Filhote (*Brachyplatystoma filamentosum*) and Dourada (*Brachyplatystoma rousseauxii*) from the Amazon Region (Belm-Par-Brazil). *African Journal of Microbiology Research*, v. 10, n. 13, p. 445-455, 2016.

DE FARIAS PANTOJA, Wanderson Michel et al. Percepção de impactos sobre a pesca artesanal: caminhos para o manejo dos recursos pesqueiros do Amapá, Brasil. *Ethnoscintia-Brazilian Journal of Ethnobiology and Ethnoecology*, v. 6, n. 1, p. 135-162, 2021.

FAO – *Food and Agriculture Organization of the United Nations. *Hygiene and quality of fish and fish products*. Rome, 2019.

FERREIRA, E. J. G.; ZUANON, J. A. S.; SANTOS, G. M. dos. 1998. *Peixes comerciais do médio Amazonas: região de Santarém, Pará*. Coleção Meio Ambiente. Série Estudos Pesca 18. Edições IBAMA.

FILHO, E. Z.; MEURER, S.; SHIBATTA, O. A.; NUÑER, A. P. O. 2004. *Catálogo Ilustrado de Peixes do Alto Rio Uruguai*. Editora da Universidade Federal de Santa Catarina. 128p.

FISHBASE. "*Brachyplatystoma rousseauxii* (Castelnau, 1855)", 2024. Disponível:
https://www.fishbase.se/Summary/SpeciesSummary.php?id=58421&lang=portuguese_po. Acesso em 18 de mar. 2024.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. Atheneu, 2008.

FROESE, R.; PAULY, D. (Eds.). *FishBase*. World Wide Web electronic publication, 2021. Disponível em:
<https://www.fishbase.se> Acesso em: 14 mar. 2025.

GAMA, C. S. A ictiofauna do PARNA Tumucumaque obtida em cinco inventários rápidos. 2006 a. 120 – 161. IN: *Inventários Rápidos da Biodiversidade – Parque Nacional Montanhas do Tumucumaque, Amapá. Relatório Técnico*. Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá – IEPA e Conservação Internacional do Brasil – CI. 2006. 243 p.

GAMA, C. S. e HALBOTH, D. A. 2004. Ictiofauna das Ressacas das Bacias do Igarapé da Fortaleza e do Rio Curiaú. In: TAKIYAMA, L. R.; SILVA, A. Q. (eds.). *Diagnóstico das Ressacas do Estado do Amapá: Bacias do Igarapé da Fortaleza e Rio Curiaú*. Macapá: CPAQ/IEPA/DGEO/SEMA, p. 23-52.

GAMA, C. S. Inventário biológico da Ictiofauna da região de Lagos e do Sucuriju – Amapá. **Relatório técnico**. PROBIO/Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá. 2004.

GAMA, C. S. Inventário rápido da Ictiofauna da Floresta Nacional do Amapá. 2006 b. 114 – 128. IN: *Inventários Rápidos da Biodiversidade – Floresta Nacional do Amapá. Relatório Técnico*. Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá – IEPA e Conservação Internacional do Brasil – CI. 2006. 128 p.

GARCÍA, A.; SÁNCHEZ, H.; RODRÍGUEZ, R.; MONTREUIL, V.; VARGAS, G.; TELLO, S.; DUPONCHELLE, F. Hábitos alimenticios del dorado *Brachyplatystoma rousseauxii* (Castelnau, 1855) en la Amazonía peruana. *Folia Amazónica*, v. 18, n. 1-2, p. 7-13, 2009.

GARCÍA-VÁSQUEZ, A.; ALONSO, J. C.; CARVAJAL, F.; MOREAU, J.; NUÑEZ, J.; RENNO, J. F.; TELLO, S.; MONTREUIL, V.; DUPONCHELLE, F. Life-history characteristics of the large Amazonian migratory catfish *Brachyplatystoma rousseauxii* in the Iquitos region, Peru. *Journal of Fish Biology*, v. 75, n. 10, p. 2527-2551, 2009.

HAUSER, M.; DORIA, C. R. C.; MELO, L. R. C.; SANTOS, A. R.; AYALA, D. M.; NOGUEIRA, L. D.; AMADIO, S.; FABRÉ, N.; TORRENTE-VILARA, G.; GARCÍA-VÁSQUEZ, A.; RENNO, J. F.; CARVAJAL-VALLEJOS, F. M.; ALONSO, J. C.; NUÑEZ, J.; DUPONCHELLE, F. Age and growth of the Amazonian migratory catfish *Brachyplatystoma rousseauxii* in the Madeira River basin before the construction of dams. *Neotropical Ichthyology*, v. 16, p. e170130, 2018.

JIMENEZ, É. A. *Avaliação integrada da sustentabilidade de pescarias artesanais costeiras no estado do Amapá, litoral amazônico, Brasil*. 2019. Tese (Doutorado) – Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

JIMENEZ, E.; LIMA, D.; AMARAL, M.; FRANÇA, T.; COSTA, M.; SOUZA, P.; BARBOSA, C. *Peixes da zona costeira do Parque Nacional do Cabo Orange, estuário amazônico, Amapá, Brasil*. 2017.

LIMA, E. M. M.; SOUSA, K. N. S.; SANTOS, P. R. B.; FERREIRA, L. A. R.; RODRIGUES, A. F.; PANTOJA, A. D. S. Relação peso-comprimento e fator de condição da pescada branca (*Plagioscion squamosissimus*, Heckel 1840) comercializada no município de Santarém, Pará, Brasil. *Biota Amazônia*, v. 7, n. 2, p. 44-48, 2017.

LUNDBERG, J. G.; AKAMA, A. *Brachyplatystoma capapretum*: a new species of goliath catfish from the Amazon basin, with a reclassification of allied catfishes (Siluriformes: Pimelodidae). *Copeia*, v. 2005, n. 3, p. 492-516, 2005.

MARCENIUK, A. P.; SOARES, B. E.; ROTUNDO, M. M.; CAIRES, R. A.; ROSA, R. D. S.; SANTOS, W. C. R. D.; CORDEIRO, A. P. B.; ROMÃO JUNIOR, J. G.; AKAMA, A.; WOSIACKI, W. B.; KLAUTAU, A. G. C. D. M.; CINTRA, I. H. A.; BARTHEM, R. The bycatch of piramutaba, *Brachyplatystoma vaillantii* industrial fishing in a salinity and depth gradient in the Amazon estuary, Brazil. *Acta Amazonica*, v. 53, n. 2, p. 93-106, 2023.

MARINHO, L. S. *Critérios para avaliação da qualidade da piramutaba (*Brachyplatystoma vaillantii*) inteira estocada em gelo*. 2011. 111 f. Tese (Doutorado em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal) – Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária da Universidade Federal Fluminense, Belém, 2011.

MATOS, I. P. D.; LUCENA, F. Descrição da pesca da pescada-amarela, *Cynoscion acoupa*, da costa do Pará. *Labomar Arquivos de Ciência do Mar*, v. 39, p. 66-73, 2006.

MELO, C. E.; LIMA, J. D.; MELO, T. L.; SILVA, V. P. 2005. *Peixes do Rio das Mortes. Identificação e ecologia das espécies mais comuns*. Editora Unemat. Cuiabá – MT. 147p.

MORALES, Ú. S. *Caracterização da pesca e produção pesqueira no médio Araguari, Ferreira Gomes, Amapá, Brasil*. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2018.

MOTA, Juliana Barros; PINHEIRO, Krystyanne Beatrix Souza; VIDEIRA, Marcela Nunes. Análise do cumprimento do período de defeso nas principais feiras livres do município de Macapá, Amapá. *Biota Amazônia*, v. 3, n. 2, p. 58-67, 2013.

OGAWA, M.; MAIA, E. L. *Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado*. FAPESP, 1999.

OLIVEIRA, C. D.; LESSA, R.; ALMEIDA, Z.; SANTANA, F. M. Biology and fishery of Acoupa Weakfish *Cynoscion acoupa* (Lacepède, 1801): a review. *Neotropical Biology and Conservation*, v. 15, p. 333, 2020.

PANTOJA, W. M. F.; CORRÊA, J. M.; FERREIRA, S. D.; GUEDES, G. F.; MENDONÇA, R. P.; PANTOJA, J. F. Percepção de impactos sobre a pesca artesanal: caminhos para o manejo dos recursos pesqueiros do Amapá, Brasil. *Ethnoscience - Brazilian Journal of Ethnobiology and Ethnoecology*, v. 6, n. 1, p. 135-162, 2021.

PERERA-GARCÍA, M. A.; MENDOZA-CARRANZA, M.; CONTRERAS-SÁNCHEZ, W. M.; HUERTA-ORTÍZ, M.; PÉREZ-SÁNCHEZ, E. Reproductive biology of common snook *Centropomus undecimalis* (Perciformes: Centropomidae) in two tropical habitats. *Revista de Biología Tropical*, v. 59, n. 2, p. 669-681, 2011.

PETRERE JR, M.; BARTHEM, R. B.; CÓRDOBA, E. A.; GÓMEZ, B. C. Review of the large catfish fisheries in the upper Amazon and the stock depletion of piraíba (*Brachyplatystoma filamentosum* Lichtenstein). *Reviews in fish Biology and Fisheries*, v. 14, p. 403-414, 2004.

PLANQUETTE, P.; KEITH, P. ; Le BAIL, P. Y. 1996c. *Atlas des poissons d'eau douce de Guyane (tome 3)*. Collection du Patrimoine Naturel, vol. 22. IEGBM. N.H.N., INRA, CSP, Min. Env., Paris.

PLANQUETTE, P.; KEITH, P.; Le BAIL, P. Y. 1996a. *Atlas des poissons d'eau douce de Guyane (tome 1)*. Collection du Patrimoine Naturel, vol. 22. IEGBM. N.H.N., INRA, CSP, Min. Env., Paris.

PLANQUETTE, P.; KEITH, P.; Le BAIL, P. Y. 1996b. *Atlas des poissons d'eau douce de Guyane (tome 2) fascicule I, II e III)*. Collection du Patrimoine Naturel, vol. 22. IEGB-M.N.H.N., INRA, CSP, Min. Env., Paris.

PRESTES, L.; SALOMÃO, C. B.; FORTUNATO, W.; OLIVEIRA, N. I. A atividade pesqueira na foz do Amazonas, arquipélago do Bailique-Amapá, Brasil. *Holos*, v. 1, p. 1-30, 2021.

ROCHA, J. D.; JURAS, A. A.; CINTRA, I. H. A.; SOUZA, R. F. C. A reprodução da pescada-branca *Plagioscion squamosissimus* (Heckel, 1840) (Perciformes: Sciaenidae) no reservatório da usina hidrelétrica de Tucuruí (Pará-Brasil). *Bol Téc Cient Cepnor*, v. 6, n. 1, p. 49-60, 2006.

RODRIGUES, V. T. D., ISACKSSON, E. D. G. S., SILVA, E. B., VIANA, L. F., CARDOSO, C. A. L., & FLORENTINO, A. C. (2019). EFEITOS DA BIOACUMULAÇÃO DE CÁDMIO, CHUMBO E MERCÚRIO EM GÔNODAS DE *Hoplias aimara*, NO ALTO RIO ARAGUARI, BACIA AMAZÔNICA, BRASIL. *ANAIS DO ENIC*.

SALVADOR, G. N. 2023. *Brachyplatystoma filamentosum*. The IUCN Red List of Threatened Species 2023: e.T49829997A91630532. <https://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.2023-1.RLTS.T49829997A91630532.en>

SALVADOR, G. N. 2024. *Brachyplatystoma vaillantii*. The IUCN Red List of Threatened Species 2024: e.T49829992A91630636. <https://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.2024-1.RLTS.T49829992A91630636.en>

SANTOS, A. L., da CUNHA, F. C., SOARES, M. G. M., de SOUZA, L. P., & FLORENTINO, A. C. (2016). Conhecimento dos pescadores artesanais sobre a composição da dieta dos pacus (Characiformes: Serrasalminidae) na Floresta Nacional do Amapá, rio Araguari, Amapá, Brasil. *Biotemas*, 29(2), 101-111.

SANTOS, G. M., JEGU, M.; MERONA, M. B. 1984. *Catálogo de peixes comerciais do baixo rio Tocantins*. Projeto Tucuruí. Manaus, Eletronorte/CNPq/INPA, 83p.

SANTOS, G.; FERREIRA, E.; ZUANON, J. *Peixes comerciais de Manaus*. 2º Ed. Manaus: INPA, 2009.

SANTOS, P. R. et al. *Qualidade do pescado: métodos de avaliação e conservação*. *Revista Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 2021.

SÁ-OLIVEIRA, J. C.; VASCONCELOS, H.; PEREIRA, S.; NAHUM, V. J. I.; TELES-JUNIOR, A. P. Caracterização da pesca no Reservatório e áreas adjacentes da UHE Coaracy Nunes, Ferreira Gomes, Amapá–Brasil. *Biota Amazônia*, v. 3, n. 3, p. 83-96, 2013.

SILVA, L. M. A. D., & SILVA, S. D. F. (2006). A atividade pesqueira na região atlântica da costa do Amapá: município de Amapá, Pracuúba, Tartarugalzinho e baixo Araguari. *Inventário Biológico das Áreas do Sucuriju e Região dos Lagos no Estado do Amapá*. Macapá: IEPA, 173-187.

SILVA, L. M. A.; DIAS, M. T. A pesca artesanal no estado do Amapá: estado atual e desafios. *Bol. Técnico-Científico do Cepnor*, v. 10, n. 1, p. 43-53, 2010.

SILVA, L. M. A.; SILVA, S. D. F. A atividade pesqueira na região atlântica da costa do Amapá: município de Amapá, Pracuúba, Tartarugalzinho e baixo Araguari. *Inventário Biológico das Áreas do Sucuriju e Região dos Lagos no Estado do Amapá*, p. 173-187, 2006.

SILVA, S. L. F.; SILVA, L. M. A.; ZORRO, M. C.; ROSÁRIO, J. M. L. Análise espacial dos conflitos da pesca artesanal no litoral do Oiapoque, Amapá, Brasil. *Biota Amazônia*, v. 6, n. 3, p. 63-69, abr./jun., 2016.

SILVANO, R.; OYAKAWA, O.; AMARAL, B.; BEGOSSI, A. 2004. *Peixes do Alto Rio Juruá (Amazonas – Brasil)*. Editora da Universidade de São Paulo. 300p.

SMITHSONIAN TROPICAL RESEARCH INSTITUTE. “Species: *Centropomus undecimalis*, Common Snook”, 2023. Disponível em: <https://biogeodb.stri.si.edu/caribbean/en/thefishes/species/3462>. Acesso em: 23 de mar. 2025.

SMITHSONIAN TROPICAL RESEARCH INSTITUTE. “Species: *Cynoscion acoupa*, Acoupa Weakfish”, 2023. Disponível: <https://biogeodb.stri.si.edu/caribbean/en/thefishes/species/3769>. Acesso em 19 de mar. 2025.

SOUZA JUNIOR, O. G. D.; NUNES, J. L. G.; SILVANO, R. A. M. Biology, ecology and behavior of the acoupa weakfish *Cynoscion acoupa* (Lacepède, 1801) according to the local knowledge of fishermen in the northern coast of Brazil. *Marine Policy*, v. 115, p. 1-10, 2020.

SOUZA, J. P.; NASCIMENTO, I. R. M. A.; BARROS, M. F. D. S.; CARVALHO, A. D. S.; BRITO, P. D. S.; SILVA, A. P. C.; ALMEIDA, Z. D. S. D. Ecologia alimentar do robalo *Centropomus undecimalis* Bloch 1792 (Teleostei, Centropomidae) na região costeira do Maranhão. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 9, p. e52010918194, 2021.

TAVARES, J. S.; JUNIOR, S. L. S.; FARIAS, J. E. D. S.; FARIAS, A. L. F.; SOUZA, A. C. F.; CANTUÁRIA, P. D. C.; ALMEIDA, S. S. M. D. S. D. Estudo da composição físico-química e o rendimento do filé da dourada (*Brachyplatystoma rousseauxii*–CASTELNAU, 1855) comercializada em feiras do município de Macapá, estado do Amapá. *Revista Arquivos Científicos (IMMES)*, v. 6, n. 1, p. 1-12, 2023.

TELLECHEA, J. S. The acoustic behavior of southern king weakfish (*Macrodon atricauda*-Sciaenidae). *Environmental Biology of Fishes*, v. 102, n. 10, p. 1253-1264, 2019.

USMA, J. S.; FRANCO-JARAMILLO, M. Ecosistema de agua dulce. En: ZAPATA, L. A.; USMA, J. S.; RODRIGUEZ, T.; MORENO, X.; FRANCO-JARAMILLO, M.; GARCÍA LLANO, C. F.; CASTELLANOS, G. (Orgs.). *Recursos pesqueros de Colombia, principales especies, conservación y pesca responsable*. Colombia, Cali: AUNAP y WWF, 2015. p. 20.

WEBER, C., R. COVAIN and S. FISCH-MULLER, 2012. Identity of *Hypostomus plecostomus* (Linnaeus, 1758), with an overview of *Hypostomus* species from the Guianas (Teleostei: Siluriformes: Loricariidae). *Cybiurn* 36(1):195-227

WHITEHEAD, P. J. P. *FAO Species Catalogue. Vol. 7. Clupeoid fishes of the world (suborder Clupeoidei): an annotated and illustrated catalogue of the herrings, sardines, pilchards, sprats, shads, anchovies and wolf-herrings*. Rome: FAO, 1985. (FAO Fisheries Synopsis, n. 125, v. 7). Ilustração: *Pellona flavipinnis* (Pefla_u1.gif). Disponível em: <https://www.fao.org/>. Acesso em: 16 mar. 2025.

ZACARDI, D. M.; DA SILVA, G. S.; DE MATOS VAZ, E.; DA SILVA, L. M. A. Estudo dos aspectos sociais e técnicos da atividade pesqueira no município de Calçoene, Amapá, extremo norte do Brasil. *Revista Brasileira de Engenharia de Pesca*, v. 9, n. 2, p. 52-68, 2016.

ZACARDI, D. M.; SILVA, G. S.; VAZ, E. D.; SILVA, L. M. A. Estudo dos aspectos sociais e técnicos da atividade pesqueira no município de Calçoene, Amapá, extremo Norte do Brasil. *Revista Brasileira de Engenharia de Pesca*, v. 9, n. 2, p. 52-68, jan. 2017.

INSTITUTO DE PESQUISAS
**CIENTÍFICAS E
TECNOLÓGICAS**



AV. FELICIANO COELHO, 1509. TREM,
CEP: 68.901-025 - MACAPÁ - AMAPÁ - BRASIL

WWW.IEPA.AP.GOV.BR



INSTITUTO DE PESQUISAS
**CIENTÍFICAS E
TECNOLÓGICAS**



AV. FELICIANO COELHO, 1509. TREM,
CEP: 68.901-025 - MACAPÁ - AMAPÁ - BRASIL

WWW.IEPA.AP.GOV.BR