

HÁBITOS E PREFERÊNCIAS DO CONSUMIDOR DE PEIXE EM BELÉM - PARÁ

Karlenna de Fatima Monteiro Mendes*

karlenna.monteiro@live.com

Henrique Miguel de Lima Silva *

henrique.miguel.91@gmail.com

Izabella Cristina da Silva Penha*

henrique.miguel.91@gmail.com

Conceição de Nazareth de Oliveira Bezerra Medeiros*

henrique.miguel.91@gmail.com

Alessandra Silva de Assis*

henrique.miguel.91@gmail.com

* Universidade Federal Rural da Amazônia – Belém/PA - Brasil

RESUMO

A carne de peixe é um importante alimento da dieta de habitantes de diversos países e também uma das principais fontes de emprego, lucro e renda (SANTOS, 2006; GONÇALVES et al., 2008). Em 2009, o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) através do plano “Mais Pesca e Aquicultura” traçou como meta alcançar no ano de 2011 o consumo per capita de 9 kg/ano, uma vez que o país conta com um litoral de, aproximadamente, 8,5 mil km, além de vários reservatórios propícios para o cultivo em cativeiro (MPA, 2009). Durante os anos antecedentes ao seu estudo, Germano (2001) observou que ocorreram mudanças no perfil nutricional da população bem como na oferta de pescado de qualidade no mercado. Realizado em quatro feiras livres de comercialização de diversos produtos alimentícios, entre eles, peixes de várias espécies, o presente trabalho teve como finalidade identificar qual (is) é (são) a preferência de consumo de peixe e quais espécies são mais comercializadas em Belém, Pará. Entre as espécies mais consumidas estão a pescada gó (*Macrodon ancylodon*) (25%) e dourada (*Brachyplathystoma flavicans*) (20%). A variável “frequência alimentar de peixe” atestou que 76% dos entrevistados consomem a proteína de 1 a 2 vezes por semana. O estudo concluiu que uma parte da população belenense apresenta fraco índice de consumo de peixe embora tenha índices de exportação elevados.

Palavras-Chave: peixe, hábito, consumo.

INTRODUÇÃO

De acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), o termo “pescado” abrange peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada destinados à alimentação humana (BRASIL, 1952). A carne de peixe é um importante alimento da dieta de habitantes de diversos países e também uma das principais fontes de emprego, lucro e renda (SANTOS, 2006; GONÇALVES et al., 2008). A Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República Federativa do Brasil (SEAP/PR) estabeleceu uma política para a popularização do consumo de pescado no mercado interno, visando ampliar o hábito alimentar da população com relação ao pescado (SOARES, 2007).

Entre as ações estabelecidas, destaca-se a Semana Nacional do Peixe, que articula ações no setor produtivo, na comercialização e entre os consumidores. A nível internacional, a Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que cada pessoa consuma 12kg/ano de pescado. Contudo, no Brasil, essa quantidade é em média de 7 Kg/ano/pessoa. Em 2009, o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) através do plano “Mais Pesca e Aquicultura” traçou como meta alcançar no ano de 2011 o consumo per capita de 9 kg/ano, uma vez que o país conta com um litoral de, aproximadamente, 8,5 mil km, além de vários reservatórios propícios para o cultivo em cativeiro (MPA, 2009).

Entende-se que o consumo de pescado pode ser incrementado a partir da ampliação da dinâmica econômica e da representatividade desse produto na população. Durante os anos antecedentes ao seu estudo, Germano (2001) observou que ocorreram mudanças no perfil nutricional da população bem como na oferta de pescado de qualidade no mercado. Vale enfatizar que no Brasil os consumidores de peixe podem ser agrupados em dois grupos: a população de baixa renda e a de alta renda, sendo que o último grupo enxerga no peixe um alimento “light” e “diet”, o que confere a este grupo a manutenção de uma dieta rica em nutrientes e com baixas calorias, portanto melhor para a saúde.

Apesar do pescado contribuir para uma boa saúde, Silva et al. (2005) em estudos realizados na região Nordeste, identificou que na maioria das vezes a comercialização do pescado acontece em feiras, com os produtos comercializados ao ar livre, ou seja, sem a devida conservação. Por serem instaladas em vias públicas, as feiras trazem

comodidade aos consumidores, além de problemas como a precariedade higiênica e transmissão de doenças.

Segundo Juliano (2007), para que o pescado seja um alimento que contribua de forma positiva para manutenção da saúde e nutrição, é fundamental que o consumidor adote procedimentos simples para a compra de seu peixe: observar a aparência do pescado (brilho, odor, firmeza) e ainda as condições higiênico sanitárias dos locais de comercialização (limpos e protegidos do sol e calor). Se cada etapa da comercialização do pescado for realizada da maneira correta, teremos em nossas mesas alimento nutritivo e sem possibilidade de causar prejuízo a saúde dos consumidores.

O presente trabalho teve como finalidade identificar qual (is) é (são) a preferência de consumo de peixe e quais espécies são mais comercializadas em Belém, Pará.

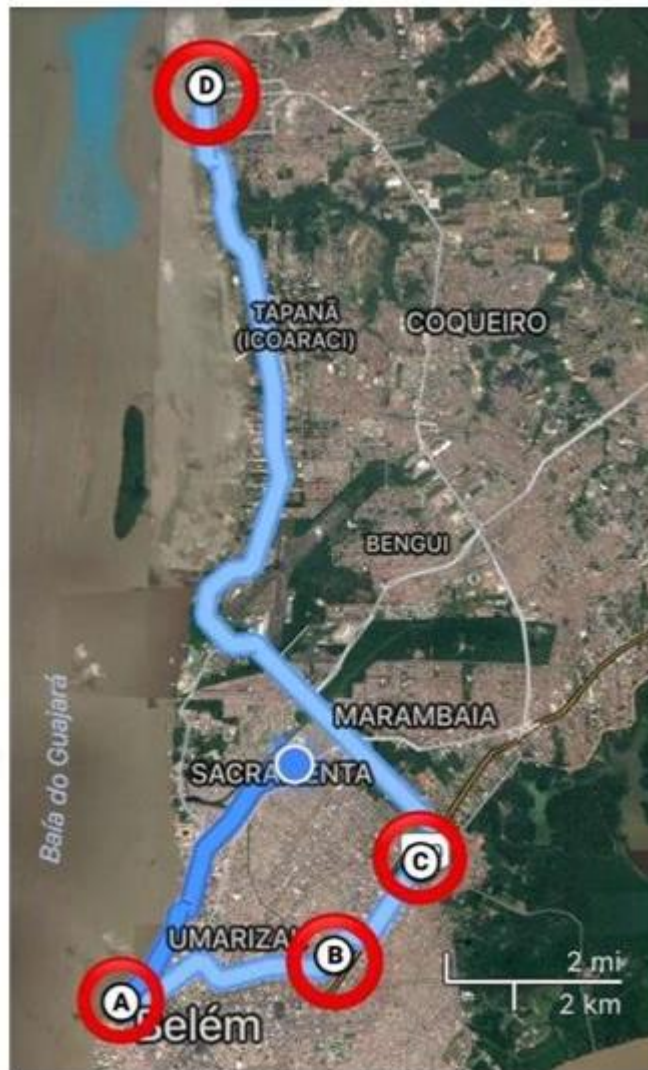
MATERIAIS E MÉTODOS

Área de Estudo

O presente estudo foi realizado em quatro feiras livres de comercialização de diversos produtos alimentícios, entre eles, peixes de várias espécies. As quatro feiras escolhidas para a pesquisa foram: Ver-o-Peso, Feira da 25, Feira da Bandeira Branca e Mercado Municipal de Icoaraci (Figura 1).

A base de dados deste trabalho foi obtida através de entrevistas aos frequentadores das feiras citadas e aplicação de questionário. As entrevistas foram realizadas durante o mês de maio de 2015. Foram escolhidas aleatoriamente 25 pessoas em cada local, perfazendo um total de 100 pessoas. As questões foram elaboradas para caracterizar variáveis que influenciam na escolha e consumo de peixe na região.

Figura 1: Localização das feiras livres base para o estudo envolvendo A) Ver-o-Peso, B) Feira da 25, C) Feira da Bandeira Branca e D) Mercado Municipal de Icoaraci.



Fonte: Google Maps.

Análise dos Dados

Os dados coletados foram tabulados em planilhas do programa LibreOffice Calc e analisados a partir da estatística descritiva. Em seguida, formularam-se gráficos para apresentar os resultados obtidos na pesquisa.

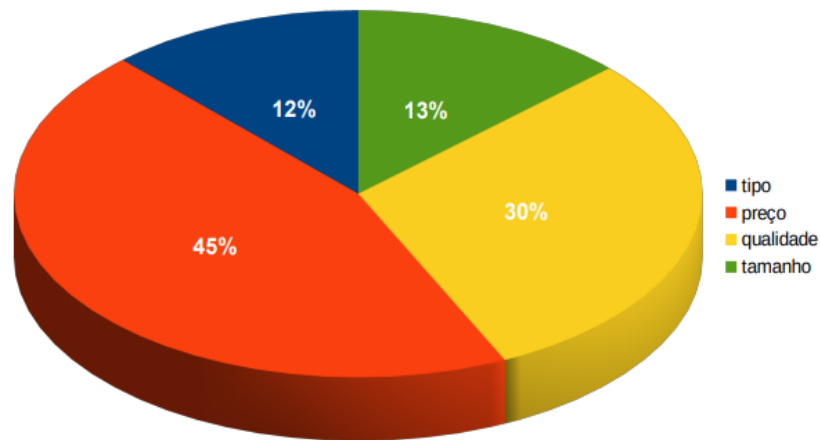
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Porquê consumir peixe?

A decisão pelo consumo de peixe mostrou que 45% dos entrevistados escolhem pelo preço; em segundo lugar, 30% dos entrevistados afirmaram comprar pela qualidade. Escolher o peixe pelo tamanho da espécie representou 13% e 12% pelo

tipo (Figura 2).

Figura 2: Fatores de escolha para a compra de peixe.

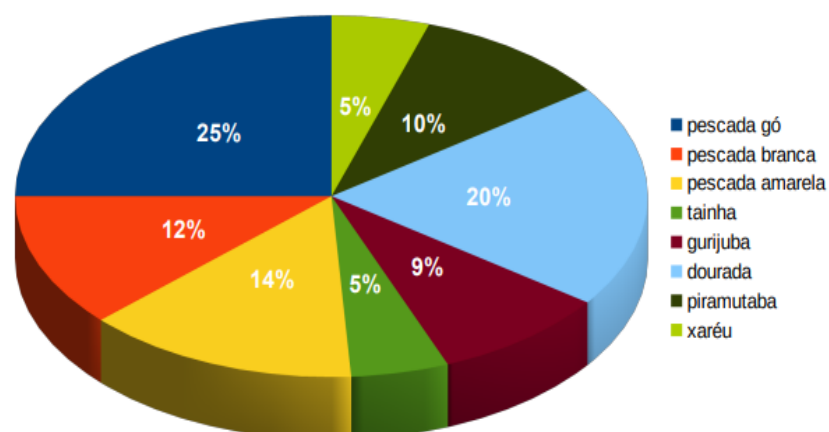


Fonte: Elaborado pelo autor.

Espécies mais consumidas

Durante o período de estudo, as espécies mais consumidas foram pescada gó (*Macrodon ancylodon*) (25%), dourada (*Brachyplathystoma flavicans*) (20%), pescada amarela (*Cynoscion acoupa*) (14%), pescada branca (*Cynoscion leiarchus*) (12%) e piramutaba (*Branchyplatystoma vaillant*) (10%). Pode-se inferir que tais resultados ocorreram em virtude do preço do quilo dessas espécies ser mais barato durante o período da pesquisa (Figura 3).

Figura 3: Espécies mais consumidas..

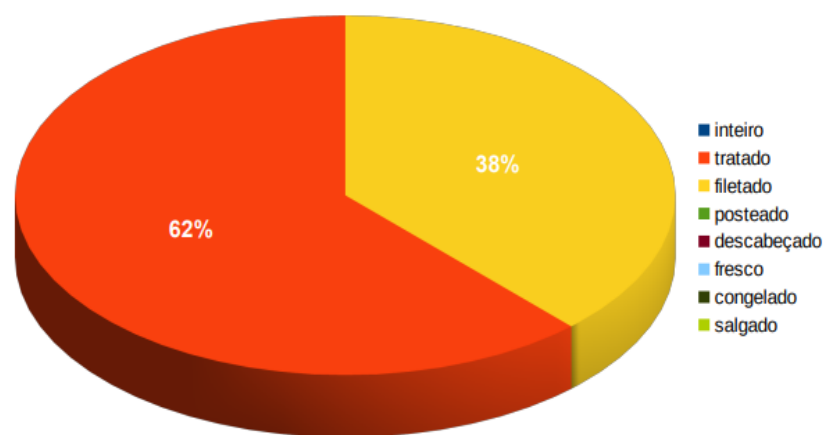


Fonte: Elaborado pelo autor.

Forma de aquisição do peixe

Quanto à forma que costumam comprar o peixe, 62% dos entrevistados afirmam que preferem adquirir o peixe já tratado para facilitar no preparo em casa e 38% preferem comprar de maneira “filetada” (Figura 4). Nenhum dos entrevistados afirmou que optam comprar o peixe inteiro para tratar em casa. Pode-se inferir que isso se dá pelo fato de que o consumidor não tem muito tempo para realizar tal atividade. O que corrobora para esta afirmação é a pressa dos consumidores em finalizarem a entrevista.

Figura 4: Forma de aquisição do peixe.

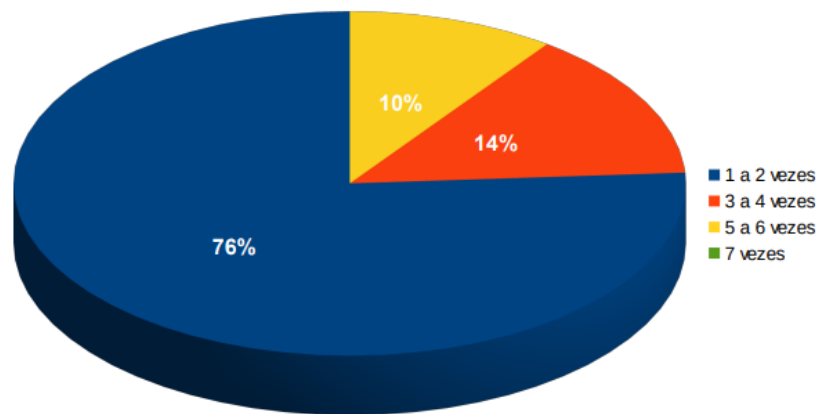


Fonte: Elaborado pelo autor.

Frequência de consumo de peixe

Com relação à frequência de ingestão de peixe, verificou-se que 76% dos entrevistados consomem a proteína de 1 a 2 vezes por semana, 14% consomem entre 3 a 4 vezes e 10% afirmam que consomem entre 5 e 6 vezes como mostra a Figura 5. Silva e Silva (2010) e Galvão (2010), concluíram que o Brasil apresenta um consumo relativamente baixo de pescado, embora haja uma vasta extensão litorânea e recursos fluviais que propiciam a atividade pesqueira e aquícola.

Figura 5: Frequência de consumo.

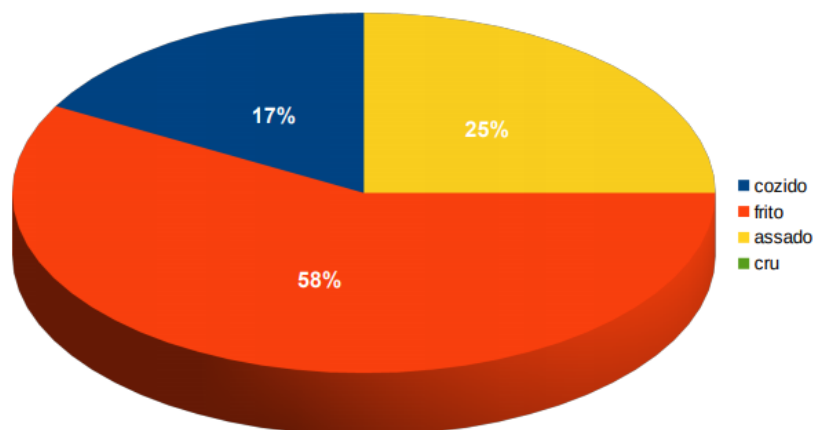


Fonte: Elaborado pelo autor.

Modo de consumo

Em relação ao modo de consumo do peixe, foi verificado que 58% dos entrevistados preferem consumir o peixe frito, 25% assado e 17% cozido. Outros autores obtiveram resultados semelhantes, onde a forma de peixe frito foi a preferida por 69% dos entrevistados (SILVA E GONÇALVES, 2012; BRUM et al. 2009) (Figura 6).

Figura 6: Modo de consumo do peixe.



Fonte: Elaborado pelo autor.

CONCLUSÕES

O presente estudo concluiu que uma parte da população belenense apresenta fraco índice de consumo de peixe. A ingestão ainda é pequena se comparada com a quantidade de peixe que a cidade exporta. Alguns índices como “preço” são fatores limitantes para o consumo de peixe. Os fatores que facilitam o consumo de peixe foram: compra do produto de forma “tratado” e a ingestão de maneira “frito”.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Alterado. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 de março de 1952, Seção 1, p. 1155.

BRUM, A.; FERREIRA, A.; PASSOS, A.; SANTOS T. Perfil do consumo de pescado na cidade de Açailândia-MA. In: Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnológica, 4, 2009. Belém-PA. Anais eletrônicos... Belém, PA, CONNEPI, 009. Disponível em: . Acesso em: 07 mai. 2015.

GERMANO, P. M. L. Qualidade dos vegetais. IN: GERMANO, P. M. L. e GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: Qualidade das Matérias-Primas; Doenças Transmitidas por Alimentos; Treinamento de Recursos Humanos. – 2ªed. São Paulo: Livraria Varela, 2001, p.147-148.

GONÇALVES, A. A.; PASSOS, M. G.; BIEDRZYCKI, A. Tendência do consumo de pescado na cidade de Porto Alegre: um estudo através de análise de correspondência. Estudos Tecnológicos, v. 4, p.21-36, 2008.

JULIANO, R. P. Qualidade do pescado em feira livre. Curso Latu-Sensu, Universidade de Castelo Branco. São Paulo, 2007.

MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA. Folder consumo per capita aparente de pescado no Brasil entre 1996-2009. Brasil: MPA, 2009.

SANTOS, C. A. M. L. A qualidade do pescado e a segurança dos alimentos. In: SIMPOSIO DE CONTROLE DO PESCADO, 2, 2006. Anais... São Paulo: Instituto da Pesca, 2006. 6p.

Recebido em: 05/10/2018

Aceito em: 10/10/2018

Endereço para correspondência:

Nome: Karlenna de Fátima Monteiro Mendes

email: karlenna.monteiro@live.com



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons Attribution 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)