



Revista
Técnico-Científica



FATORES QUE INFLUENCIAM O CONSUMO DO PESCADO NO SEMIÁRIDO

Weverson Ailton da Silva^{2,3*}, Aureni Pereira Coêlho³, Pedro Henrique Marins Magalhães⁴, Amanda Lécia de Lima Silva³, Cianne Nathály de Siqueira Moura³, Renata Akemi Shinozaki-Mendes¹

¹ Doutora em Biologia Animal (UFPE), Docente do Curso de Engenharia de Pesca da Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Serra Talhada (UFRPE-UAST); ² Mestrando em Aquicultura da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) *pescailton@gmail.com; ³ Bacharel em Engenharia de Pesca pela Universidade Federal de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Serra Talhada (UFRPE-UAST); ⁴ Graduando do curso de Engenharia de Pesca pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Serra Talhada (UFRPE-UAST).

RESUMO: O crescente consumo de pescado se destacou no Brasil e no mundo através das informações relacionadas aos benefícios que fornece à saúde humana. Nesse contexto, objetivou-se avaliar os fatores que influenciam o consumo do pescado no semiárido pernambucano. O trabalho foi realizado no ano de 2016 durante a Feira da Indústria, Comércio e Serviços de Serra Talhada, que atrai pessoas de todo semiárido. Para tanto, foram realizadas 162 entrevistas através de um formulário semiestruturado, abrangendo moradores de 22 cidades da região. O pescado é apenas a terceira opção de consumo, após a carne bovina e avícola. O grau de escolaridade não influenciou na avaliação da qualidade do pescado, em que mais da metade afirmou que os olhos e odor são os pontos de maior frequência dentro das análises de qualidade. Outro fator relevante é que o consumo está diretamente associado à oferta, havendo preferência por tilápia (*Oreochromis niloticus*), que é cultivada na região; seguido do Salmão (*Salmo salar*), consumido em restaurantes japoneses existentes nas cidades do semiárido e do tucunaré (*Cichla monoculus*), espécie exótica presente nos açudes e barragens da região. Assim, evidencia-se a importância de ações governamentais de incentivo ao comércio e à piscicultura para que, conseqüentemente, haja um aumento do consumo de um maior número de espécies, bem com, de maiores quantidades.

Palavras-chave: Alimentação, proteína animal, hábito alimentar.

FACTORS THAT INFLUENCE FISH CONSUMPTION IN THE SEMIARID REGION

ABSTRACT: The increased consumption of fish has stood out in Brazil and in the world through sources related to the benefits they provide <https://doi.org/10.30945/rcr->

v22i1.3064de to human health. In the context, we aim to evaluate the factors that influence fish consumption in the semiarid region of Pernambuco state, Brazil. The research was carried out in 2016 during the Serra Talhada Industry, Trade and Services Fair, which attracts people from semiarid region. For this purpose, 162 interviews were conducted through a semi-structured form, covering residents of 22 cities in the region. More than half claim that they assess fish quality, where the eyes and odor are the most frequent points within the quality analyzes. Another relevant factor is that the consumption is associated with the supply, with preference for tilapia (*Oreochromis niloticus*), which is cultivated in the region; Salmon (*Salmo salar*), consumed in Japanese restaurants in the cities of the semiarid and the tucunare, an exotic species present in rivers and dams of the semiarid. Thus, we highlight that the government needs to encourage trade and fish farming so that, consequently, there is an increase in the consumption of a greater number of species, as well as, of larger quantities .

Keywords: Feeding, animal protein, food habit.

INTRODUÇÃO

O crescente consumo de pescado tem obtido destaque no Brasil e no mundo a partir da propagação de informações relacionadas aos benefícios que fornece à saúde humana. O avanço no setor de comunicação, o aumento de renda e a expansão aquícola tem sido os principais contribuintes para a inserção deste alimento na dieta da população (GONÇALVES et al., 2008; BRABO et al., 2016).

Mesmo havendo aumentos, em 2018, constatou-se que o brasileiro consumiu menos de 10 kg de peixes por ano, abaixo da recomendação da FAO de 12 kg/hab/ano, e muito inferior à média mundial que é superior a 20 kg/hab/ano (MEDEIROS, 2019). Bombardelli et al. (2005) ressaltam que o consumo é diferente entre regiões e as principais causas são, além da cultura e economia, a indisponibilidade de produtos de fácil preparo que atendam à sociedade em quantidade e qualidade. Este fato se consolida até os dias atuais, sendo corroborado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2015) e MENDONÇA, et al. (2017).

No contexto da escolha do local de aquisição dos peixes, estudos indicam que os consumidores preferem comprar peixes em mercados ou em feiras livres, onde é possível encontrar uma maior variedade de espécies e de diversas origens

(extrativismo ou aquicultura), qualidade e menor preço (KUBITZA, 2002; MARIUZZO, 2005; GANDRA, 2010; ROCHA NETO, 2010; MACIEL, 2011; SONODA et al., 2012; SILVA et al., 2016). Pouco ainda se conhece acerca do consumo de pescado por região do País, não sendo evidente as nuances regionais e variação entre grupos consumidores, sobretudo para a região do semiárido. O consumo domiciliar de pescado varia amplamente quanto ao tipo e origem em função da renda familiar (SEBRAE, 2015), em que de maneira geral, a classe baixa consome mais pescado de águas interiores enquanto que a classe alta, de origem marinha (COSTA et al., 2013), havendo também uma variação na preferência em relação à faixa etária (COSTA et al., 2013).

Surge a necessidade de caracterizar o consumo de pescado como fonte de alimento e de promover discussão envolvendo as ações de incentivos implementadas pelo setor público, através de seus órgãos responsáveis no Brasil e, em particular, nos municípios do semiárido, de maneira que haja políticas de segurança alimentar e incentivo de consumo, no sentido oposto da tradição, preço e cultura.

Nessa perspectiva, este trabalho tem como objetivo avaliar os fatores que influenciam o consumo do pescado no semiárido pernambucano, tais como origem do pescado, preço, qualidade, armazenamento e espécies.

MATERIAL E MÉTODOS

A mesorregião do sertão Pernambucano é composta por 41 municípios (IBGE, 2017) que apresentam o clima semiárido quente, ocorrendo estações chuvosas do verão ao outono, mas sem regularidade (FERNANDES et al., 2009). A pesquisa foi realizada na cidade de Serra Talhada, localizada a 415 km da capital do estado, Recife, situada na microrregião do sertão do Pajeú (latitude média 07,98°S; longitude média 038,29°W). Entrevistas foram realizadas durante a Feira da Indústria, Comércio e Serviços de Serra Talhada (EXPOSSERRA), objetivando alcançar um público de diversas cidades do semiárido, no período de 14 a 16 de junho de 2016.

Para o desenvolvimento deste trabalho, foi aplicado um questionário semiestruturado. Os entrevistados foram abordados quanto aos seguintes questionamentos:

- a) cidade em que reside;
- b) sexo;
- c) escolaridade;
- d) tipo de proteína animal mais consumido;
- e) frequência de consumo de pescado;
- f) local de compra;
- g) origem do pescado;
- h) método de armazenamento;
- i) tipos de pescado mais consumidos;
- j) benefícios do consumo do pescado; e
- k) qualidade do pescado para consumo.

Para analisar se houve diferença na proporção entre homens e mulheres, tipo de proteína preferida, avaliação da qualidade do pescado e preferência dentre os pescados foi utilizado o teste de proporções com a distribuição “z” ($p < 0,05$) (MENDES, 1999).

RESULTADOS

Foram realizadas 162 entrevistas, sendo 82 mulheres e 80 homens, não havendo diferença significativa na razão sexual ($p = 0,8246$). Dentre os entrevistados, havia residentes dos municípios de Serra Talhada, Floresta, Itacuruba, Custódia, São José do Belmonte, Belém do São Francisco, Flores, Salgueiro, Calumbí, Betânia e Petrolândia, todas cidades da mesorregião do Sertão pernambucano.

Apenas 12,35% dos entrevistados tem o pescado como primeira opção de consumo, independente do sexo ($p = 0,3558$). Quase a metade dos entrevistados

(48,76%) tem como primeira opção de consumo a carne bovina, seguido de 32,72% que optam pela carne de aves, havendo diferença significativa entre estas opções ($p=0,0032$).

Quando questionados se, no momento da compra, o consumidor realiza uma avaliação da qualidade do pescado, verificou-se que o grau de escolaridade não influenciou nessa identificação (Figura 1). Do total, 77,16% dos entrevistados afirmaram que avaliam a qualidade do pescado ($p<0,0001$).

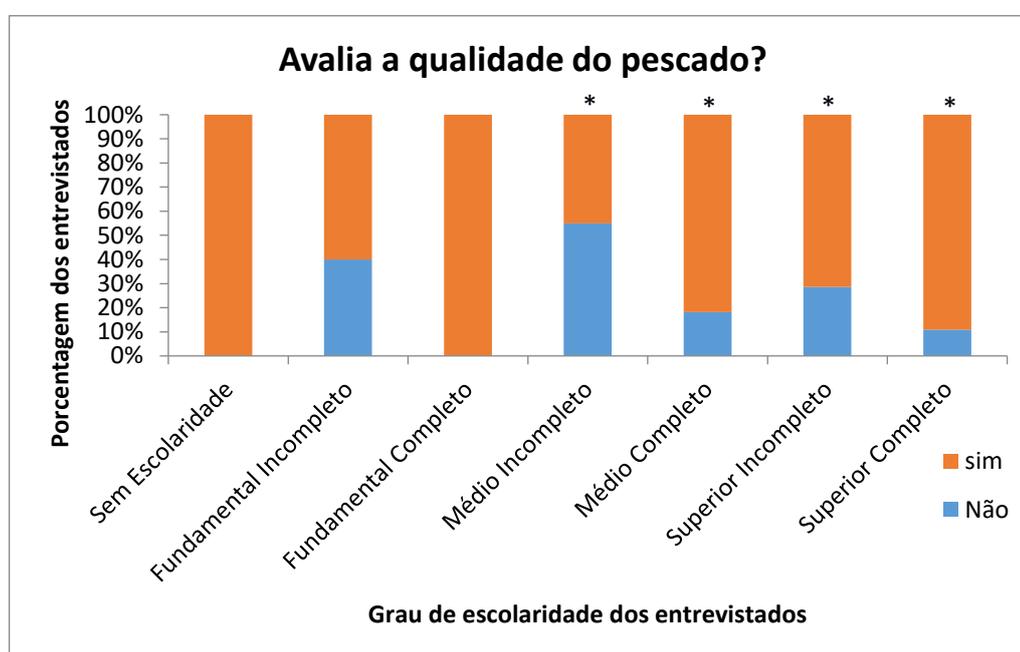


Figura 1- Capacidade de avaliação da qualidade do pescado relacionada ao fator escolaridade dos entrevistados (n=162) no semiárido Brasileiro. * indica diferença significativa ($p<0,05$) utilizando o teste de proporção.

Figure 1- Ability to evaluate the quality of the fish related to the schooling factor of the interviewees (n = 162) in the Brazilian semiarid region. * indicates a significant difference ($p < 0.05$) using the proportion test.

Quanto à frequência de consumo do pescado, 44,7% dos entrevistados informaram consumir uma a duas vezes por semana e 37,0% consomem de uma a duas vezes ao mês, tendo como principais motivos para o consumo o preço (66,2%) e a qualidade (25,3%). Dentre os que não consomem (4,9%), os motivos destacados foram a dificuldade no acesso a compra e o sabor, dificultando a inserção do pescado em seu hábito alimentar.

Os fatores de avaliação da qualidade do pescado receberam uma variedade de respostas, demonstrando que o consumidor tem conhecimento sobre a qualidade do pescado, podendo observar e descrever as condições do produto e seu armazenamento. Dentre os entrevistados que afirmaram saber avaliar a qualidade, o fator que mais se destaca é a avaliação através da aparência dos olhos, indicado por 43% dos entrevistados. O frescor/odor e a coloração foram o segundo e terceiro item mais analisado com 23% e 16% respectivamente, e como menos apontados a avaliação através das brânquias com 7%, a qualidade da carne (4%) e outras formas de avaliação (7%). Quanto ao armazenamento, 79,01% afirmaram que observam se o método está correto no momento da compra.

Independente da escolaridade, quando questionados sobre a origem do pescado, 69,75% dos consumidores responderam que não sabem de onde vem o pescado que é consumido. A maioria dos entrevistados que informaram saber a origem do pescado são aqueles que o adquirem diretamente com os pescadores e/ou pisciculturas.

Analisando a ordem de preferência, dentre os pescados, o peixe é o pescado consumido pelos entrevistados como primeira opção, seguido dos crustáceos, havendo diferença significativa (Tabela 1). Como segunda opção, os crustáceos são o principal pescado consumido, seguido pelos moluscos e pelos anfíbios, respectivamente. Como terceira opção, apenas os crustáceos e os moluscos se repetem como preferência, não havendo diferença significativa entre os valores (Tabela 1).

Tabela 1. Ordem da preferência de pescados (peixes, crustáceos, anfíbios e moluscos) dos entrevistados no semiárido Brasileiro. Letras iguais indicam igualdade estatística utilizando o teste de proporção ($p < 0,05$). As análises foram realizadas para cada ordem de preferência.

Table 1. Order of preference of fish (fish, crustaceans, amphibians and mollusks) of the interviewees in the Brazilian semiarid. Equal letters indicate statistical equality using the proportion test ($p < 0.05$). The analyzes were performed for each order of preference.

Ordem	Pescado			
	Peixes	Crustáceos	molusco	Anfíbios
Primeira opção	99,3% ^a	0,7% ^b	0,0%	0,0%
Segunda opção	0,0%	82,7% ^a	15,4% ^b	1,9% ^c
Terceira opção	0,0%	53,8% ^a	46,2% ^a	0,0%

O benefício de consumir pescado foi um dos questionamentos de grande importância, em que 65% dos entrevistados responderam que conhecem os benefícios. Dessa porcentagem, a maioria dos que responderam conhecer os benefícios tinha o consumo de pescado como primeira opção.

Dentre os dezesseis tipos de pescados citados como preferidos pelos entrevistados, os três mais citados (Figura 2) compreendem espécies de custos variados, mas que apresentam oferta na região: tilápia, tucunaré e salmão. Outras espécies citadas com menor frequência foram: bacalhau, agulha, dourado, merluza, pescada, sardinha, pirambeba, traíra, curimatã, mandi, surumbi e tambaqui.

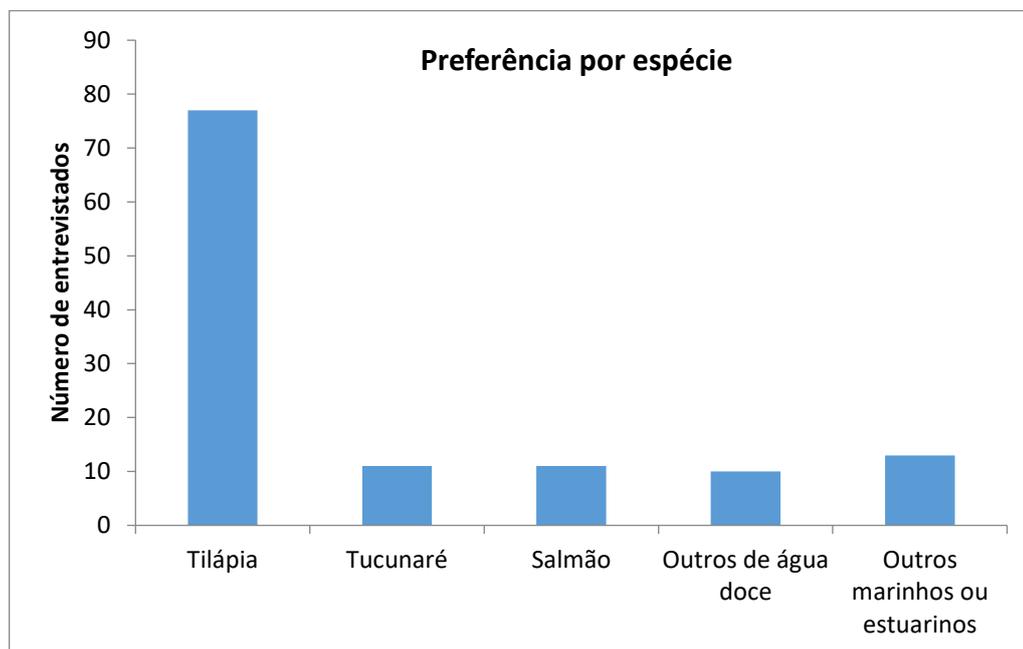


Figura 2 – Preferência de espécies de peixes para o consumo no semiárido Brasileiro.
 Figure 2 - Preference of fish species for Brazilian semiarid consumption.

DISCUSSÃO

Embora não tenha sido observada diferença no consumo de pescado entre os sexos no semiárido pernambucano, Verbeke (2004), na Bélgica, constatou que o consumo do pescado foi maior para mulheres atribuindo isto ao fato que as mulheres apresentavam maior consciência dos benefícios da presença do pescado na dieta. tendo em vista que fatores sociais exercem grande influência no comportamento de compra e consumo dos indivíduos, principalmente quando considerados gêneros alimentícios, onde o padrão de consumo é formado no âmbito familiar (ENGEL et al., 1990).

Preço e qualidade foram vistos como fatores essenciais no processo de escolha do pescado para o consumo. De acordo com Mariuzzo (2005), um consumidor brasileiro quando vai ao supermercado ou a uma feira livre comprar um alimento, enxerga atributos de qualidade, primeiramente a aparência, cor, aspecto geral do alimento, corroborando com o perfil do consumidor da região semiárida.

Em seguida, na sua decisão de compra, o fator que será restritivo é o preço do alimento. Se for acessível ao seu poder de compra, o consumidor leva o produto e o consome, dando-se por satisfeito se o sabor, textura, maciez e palatabilidade do alimento estiverem agradáveis e compatíveis com o preço pago. No presente estudo, também se observou a relevância dos fatores de qualidade, entretanto, o preço não se destacou no contexto da preferência. Essa variação pode estar relacionada à limitações de oferta, já que no semiárido há uma notória restrição.

Costa et al. (2009) citaram que consumidores com maior escolaridade demonstraram preocupação com a qualidade do pescado. No presente estudo, não se observou a mesma tendência, visto que consumidores apenas com o ensino fundamental completo, ou mesmo sem escolaridade, em sua totalidade, avaliam a qualidade do pescado. Os critérios que levam o consumidor avaliar a qualidade do pescado pode apresentar diferentes origens. A população de renda mais baixa, muitas vezes, apresentam maior familiaridade com pescadores profissionais ou ocasionais, e assim, tem acesso ao pescado fresco, sendo possível identificar os aspectos de qualidade. Já na população de maior renda, o acesso às informações é facilitado pelos meios digitais, sendo também possível o esclarecimento.

A espécie desejada é um fator cultural tradicional, onde a preferência por uma determinada espécie de peixe é diretamente relacionada à oferta limitada de outras opções, como no caso da tilápia (*Oreochromis niloticus*) e do tucunaré (*Cichla monoculus*). No semiárido, nota-se a abundância dessas espécies, em que a tilápia é cultivada em larga escala na região, por meio de tanques redes (RIBEIRO et al., 2016), sendo acessível à população com excelente qualidade, na forma inteira ou filetado. O tucunaré, embora também seja uma espécie exótica, se encontra distribuído em diversos corpos d'água devido à ações de peixamento realizado pelo Departamento Nacional de Obras Contra a Seca (DNOCS) (Latini et al., 2016). Ainda, há a influência dos restaurantes de culinária japonesa, que serve salmão em seus pratos, aumentando o consumo específico de uma espécie que sequer é produzida pelo país.

CONCLUSÕES

O pescado é o terceiro item de preferência de consumo de proteína animal, cujos fatores que influenciaram estão diretamente associados à oferta e não diretamente ao preço. O perfil dos consumidores não está associado a fatores sociais, como sexo e escolaridade, sendo que a maioria reconhece a qualidade do pescado pelos aspectos visuais e de odor. Destaca-se que o perfil do consumidor não segue um padrão nacional e que estudos macroregionais são fundamentais para o embasamento de planos de ações governamentais e avanço do conhecimento científico acerca do consumo de pescado.

REFERÊNCIAS

- BOMBARDELLI, R.A.; SYPERRECK, M.A.; SANCHES, E.A. Situação atual e perspectivas para o consumo, processamento e agregação de valor ao pescado. *Arq. ciên. vet. zool. UNIPAR*, 8(2): 181-195, 2005.
- BRABO, M.F.; PEREIRA, L.F.S.; SANTANA, J.V.M.; CAMPELO, D.A.V.; VERAS, G.C. Cenário atual da produção de pescado no mundo, no Brasil e no estado do Pará: ênfase na aquicultura. *Acta Fish. Aquat. Res.* 4 (2): 50-58, 2016.
- COSTA, A.D.; ALMEIDA, I.C.; OLIVEIRA, J.S. Mercado e perfil do consumidor de peixe no Estado do Pará. *Pôster comercialização, mercados e preços*. Pará, 2009.
- COSTA, T.V; SILVA, R.R.S; SOUZA, J.L; BATALHA, O.S; HOSHIBA, M.A. Aspectos do consumo e comércio de pescado em Parintins Bol. *Inst. Pesca*, São Paulo, 39(1): 63 – 75, 2013.
- FERNANDES, J. G.; FREIRE, M. B. G. S.; CUNHA, J. C.; GALVÍNCIO, J. D.; CORREIA, M, M.; SANTOS, P. R. Qualidade físico-química das águas utilizadas no perímetro irrigado, Cachoeira II, Serra Talhada, Pernambuco. *Revista Brasileira de Ciências Agrárias*. V. 4, n. 1, o. 27-34, jan.-mar., 2009.
- GANDRA A.L. O mercado de peixes da região metropolitana de Manaus. Relatório INFOPECA. Série: O mercado de peixes nas grandes cidades latinoamericanas. Montevideu: INFOPECA. 2010.
- GOLÇALVES, AA.; PASSOS, MG.; BIEDRZYCKI, A. Tendência do consumo de pescado na cidade de Porto Alegre: um estudo através de análise de correspondência. *Estudos tecnológicos* - 4,(1)21-36,2008.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2017).
- KUBITZA, F. Com a palavra os consumidores. *Panorama da Aquicultura*, . 69, 48-53, 2002.

LATINI, A. O.; RESENDE, D. C.; POMBO, V. B.; CORADIN, L. (Org.). Espécies exóticas invasoras de águas continentais no Brasil. Brasília: MMA, 2016. 791p. (Série Biodiversidade, 39)

MACIEL, E.S. Perspectiva do consumidor perante produto proveniente da cadeia produtiva de tilápia do Nilo rastreada (*Oreochromis niloticus*) consumo de pescado e qualidade de vida. Tese de Doutorado. Centro de Energia Nuclear na Agricultura, Universidade de São Paulo. 299, 2011.

MARIUZZO, D. Segurança Alimentar: Certificação EUREPGAP IFA. 13º Seminário Nacional de Criadores e Pesquisadores - Tecnologias para o Melhoramento Genético. Ribeirão Preto: ANCP, 2005.

MEDEIROS, F. Anuário Brasileiro da Piscicultura PEIXE BR 2019. Associação Brasileira da Piscicultura. 148p, 2019.

MENDONÇA, B. S.; CASSETTA, J.; LEWANDOWSKI, V. Fatores que afetam o consumo de peixe no Brasil. Anais do II Simpósio em Produção Sustentável e Saúde Animal, 101-104, 2017.

ROCHA NETO, A.P. Fatores que influenciam na decisão de compra de peixes nas feiras livres de Macapá - Ap. Monografia apresentada à Coordenação do Curso de Engenharia de Pesca da Universidade do Estado do Amapá, para obtenção de título de Bacharel em Engenharia de Pesca. Universidade do Estado do Amapá – UEAP. Macapá, 2010.

SEBRAE. Aquicultura no Brasil – Série de estudos mercadológicos. 2015.

SILVA, N.M.N.; SILVA, A.A.; BRAGA, T.M.P.; FARIA-JÚNIOR, C.H. Diagnóstico do comércio de Pirarucu nos mercados e feiras de Santarém, Pará. Biota Amazônia. Macapá, 6(4)49-53, 2016.

SONODA, D.Y.; CAMPOS, S.K.; CYRINO, J.E.P.; SHIROTA, R. Demand for fisheries products in Brazil. Scientia Agricola, 69(5),313-319, 2012.

RIBEIRO, Marcus Rodrigo Ferreira et al. A piscicultura nos reservatórios hidrelétricos do submédio e baixo São Francisco, região semiárida do Nordeste do Brasil. Actafish. 2357-8068, 2015

VERBEKE, W. Consumer acceptance of functional foods: Sociodemographic, cognitive and attitudinal determinants. Food Quality and Preference, v. 16, n. 1, p. 45–57, 2004. Federal do Paraná, Curitiba, 1984.