

FATORES QUE AFETAM O CONSUMO DE PEIXE NO BRASIL

MENDONÇA, Bruna SESCO de¹, CASETTA, Jaísa ², LEWANDOWSKI, Vanessa ²

¹Universidade Estadual de Maringá – Campus Umuarama

²Universidade Estadual de Maringá – Campus Maringá

Palavras-chave: Hábito alimentar, proteína animal, consumidor

Introdução

A aquicultura está entre as atividades agropecuárias que mais crescem nos últimos anos (FAO, 2010) e consiste na produção de organismos aquáticos como peixes, moluscos e crustáceos. O crescimento dessa atividade deve-se ao aumento da demanda, causado pelo crescimento populacional e pela crescente busca por alimentos saudáveis (DEMÉTRIO *et al.*, 2012). O pescado é rico em proteínas, vitaminas, minerais e apresenta baixo teor de gordura, destacando-se assim de outros alimentos de origem animal (SARTORI e AMANCIO, 2012).

A maior produção de organismos aquáticos é registrada no continente Asiático, sendo que China é responsável por 70% do total produzido nesse local (FAO, 2015). A América do Sul, que apresenta a maior biodiversidade ictiofaunística do mundo, apresenta produção menos expressiva, sendo liderados pelo Chile, por meio da produção de salmão e trutas, seguido do Brasil, onde a Tilápia do Nilo é a principal espécie produzida (FAO, 2015).

O Brasil dispõe de condições favoráveis para o desenvolvimento da aquicultura (SIDONIO *et al.*, 2012), uma vez que detém os fatores ambientais fundamentais para a produção de peixes, como disponibilidade de água, com costa marítima de aproximadamente 8,5 mil km e em torno de 12 a 15% de toda a água doce do planeta, permitindo assim o desenvolvimento da piscicultura marinha e continental (CYRINO *et al.*, 2010). Além do mais, no País é encontrada alta diversidade de espécies de peixes adaptadas a diferentes condições climáticas, elevada disponibilidade de grãos que podem ser utilizados na fabricação de rações, mão-de-obra abundante, disponibilidade de terras para implementação de piscicultura em sistema de tanques escavados e principalmente a demanda crescente no mercado interno (FLORA *et al.*, 2010)

Dentre os pescados, o peixe está entre as proteínas animal com maior produção e consumo mundial (LOZANO *et al.*, 2014). Segundo o relatório da FAO, em 2025 o Brasil pode registrar um crescimento de 104% na produção da pesca e aquicultura, refletindo os investimentos realizados nos últimos anos (FAO, 2016). No entanto, para que essa produção seja atingida é necessário analisar alguns aspectos do mercado ao qual se fornece a produção. No Brasil a proteína de origem animal mais consumida é a carne bovina, desse modo, o pescado ainda não está presente no cotidiano alimentar do brasileiro, exceto em algumas cidades (IBGE, 2014).

A Organização Mundial da Saúde recomenda o consumo de peixe 12 kg/hab./ano, porém no Brasil esse consumo varia entre 6 e 7 kg/hab./ano (SILVA *et al.*, 2016). A região Norte é a que mais consome carne de peixe no País, devido aos hábitos culturais adquiridos de povos indígenas, diversidade de espécies e grande variedade de receitas para preparar estes alimentos (MANGAS *et al.*, 2016), refletindo em um consumo de 17,54 kg/hab./ano, sendo maior que a média nacional, onde o Estado do Amazonas representa o maior consumo *per capita* do país, com 30 kg/hab./ano (IBGE, 2013).

O hábito de consumir peixe pode ser influenciado principalmente por questões culturais, familiares, seguidas por influências de amigos, meios de comunicação, restaurantes e cursos. Entretanto, os meios de comunicação têm estimulado o consumo de peixe nos últimos anos no Brasil, com estratégias de *marketing*, principalmente de mercados e restaurantes, com informações sobre os benefícios da carne de peixe, promoções dentre outros (MANGAS *et al.*, 2016).

As pesquisas de opinião com consumidores e apreciadores de carne de peixe devem ser realizadas, não apenas com intuito de melhorar a produção e lucro desta atividade, mas também afim de atender as exigências dos consumidores, tornando estes mais satisfeitos com o produto, tendo por consequência o aumento no consumo (FIGUEIRO *et al.*, 2016). Portanto, é preciso identificar os aspectos que afetam o consumo do peixe, diante da importância socioeconômica da piscicultura no Brasil, busca-se neste trabalho realizar uma revisão bibliográfica sobre fatores que afetam os consumidores na escolha dessa proteína animal.

Desenvolvimento

Características da carne de pescado

A carne de pescado apresenta qualidade nutricional comprovada cientificamente, refletindo em elevada importância fisiológica e nutricional (GODOY *et al.*, 2010).

A percentagem comestível do pescado varia conforme a espécie, ficando entre 55-60%, sendo caracterizada por conter alto valor nutricional, destacando-se o elevado teor proteico, presença de minerais como cálcio, fósforo e ferro e gordura, a qual é considerada uma das maiores fontes de ácidos graxos da família ômega-3 (GODOY *et al.*, 2010; GALVÃO e OETTERER, 2014).

No entanto, a carne do pescado, incluindo os peixes é altamente perecível, devido às características intrínsecas de sua carne, como elevada atividade de água, composição química, teores de gorduras insaturadas facilmente oxidáveis e, principalmente ao pH próximo da normalidade (GASPAR *et al.*, 1997). A deterioração do pescado se instala logo após a morte e avança com o tempo de exposição e estocagem do produto, sendo que a velocidade de decomposição depende de fatores exógenos (manipulação, manejo de abate e conservação) e endógenos (características físico-químicas do peixe) (GALVÃO e OETTERER, 2014). Esses processos deteriorativos envolvem a atividade enzimática, rancificação de gorduras e ação de microrganismos presentes em sua superfície, guelras e trato intestinal (LEITÃO e RIOS, 1996).

Fatores que influenciam o consumo de peixes no Brasil

A procura por alimentos derivados do peixe pode estar relacionado à diversos fatores, como por exemplo, busca por alimentos mais saudáveis, preferência alimentar e aspecto socioeconômico (SARTORI e AMANCIO, 2012). Um estudo realizado por Mangas *et al.* (2016) apontou que os fatores que estimulam as pessoas a consumirem peixe, é o fato de ser considerado um alimento saudável e a preferência pelo gosto de sua carne. O sabor pode ser influenciado por fatores biológicos, como espécie de peixe, idade, teor de gordura, qualidade de água mantida na produção dos mesmos e também por fatores relacionados ao processamento que afeta qualidades sensoriais como odor e textura.

Tem-se observado que ao realizar a compra principalmente de produtos processados, o consumidor tem analisado informações presentes no rótulo, associando a qualidade no que se refere ao valor nutricional, marca e origem, existência de selo de inspeção federal (SIF) e produção que não agrida o meio ambiente (MACIEL *et al.*, 2013). Em situação de compra de peixe vivo, os parâmetros avaliados geralmente são tamanho, coloração, espécie, tipo de revestimento corporal, além do odor, cor dos olhos, firmeza do corpo, coloração do corpo e das brânquias (CASTRO *et al.*, 2017). As características quanto ao estado de qualidade do peixe tem sido cada vez mais consideradas pelos consumidores, principalmente por aqueles com maior grau de instrução formal, demonstrando o aumento da exigência e mudança no perfil dos mesmos (MANGAS *et al.*, 2016; FIGUEIREDO *et al.*, 2016).

O baixo consumo de pescado pelos brasileiros pode estar relacionado com a qualidade, preço elevado, pouca diversidade de produtos oferecidos, tempo e praticidade de preparo, tabus alimentares, bem como à comercialização maléfica, que tem sido praticada durante os últimos anos (BOMBARDELLI *et al.*, 2005; GALVÃO e OETTERER, 2014). Para garantir a qualidade do produto final, principalmente quando é vendido o peixe vivo, devem ser tomados alguns cuidados de higiene quanto à manipulação, armazenamento,

conservação, transporte e comercialização, uma vez que o produto final está diretamente relacionado com a qualidade da matéria-prima e todas as etapas seguintes até o final do processamento e armazenamento (AMARAL *et al.*, 2017), uma vez que, o aproveitamento do valor nutricional do peixe e pescados em geral, só é possível quando os alimentos provenientes dessa matéria-prima estejam ausentes de riscos à saúde dos consumidores. (SOARES e GONÇALVES, 2012).

Uma forma de estimular o consumo é por meio do emprego de tecnologias de processamento, fornecendo aos consumidores produtos elaborados e com melhores formas de apresentação, de preparo rápido e fácil, como hambúrgueres, nuggets, patês, salsichas e demais produtos pré-prontos (AMARAL *et al.*, 2017). Ressalta-se que é necessário o emprego de técnicas que reduzem a oxidação durante as fases de processamento e armazenamento dos produtos, a fim de garantir maior qualidade dos mesmos. Dessa forma o processamento do peixe promove maior aproveitamento da matéria-prima, bem como aumento da qualidade e vida útil, refletindo na disponibilidade de maior variedade de produtos no mercado, (COZER *et al.*, 2014). Além disso, agregar valor aos recursos pesqueiros nacionais, por meio do uso da tecnologia do pescado pode ser uma importante forma para tornar as espécies de pescados brasileiros mais atrativos em relação ao pescado importado e consequentemente, aumentar o consumo interno (SANTOS *et al.*, 2016).

A falta de processamento do pescado, principalmente dos peixes, dificulta o preparo. Nesse sentido, Mangas *et al.* (2016), verificaram que consumidores preferem cortes como filé e a posta ao peixe limpo ou inteiro, isso devido ao ritmo acelerado das pessoas atualmente. Dessa forma, além dos benefícios que o consumo de peixe traz, é importante analisar o comportamento do consumidor para entender e atender suas necessidades (BRANDÃO *et al.*, 2015).

O valor do produto final que chega aos consumidores ainda é alto (BOMBARDELLI *et al.*, 2005). O preço pode ter grande oscilação anual, quando comparado com outras carnes (bovina, aves e suína), devido a disponibilidade de algumas espécies em algumas épocas do ano. Além disso, o preço da carne de peixe *in natura* deve ser competitivo em relação a outros tipos de carne, para que este fator não influencie na escolha do consumidor. Algumas regiões do País, a produtividade de pescado é baixa, refletindo no aumento de preço desse tipo de proteína (LOPES *et al.*, 2011).

Melo *et al.* (2015) observou que 54,8% dos consumidores que consumiam carne de peixe semanalmente tinham renda acima de dez salários mínimos, enquanto que pessoas com renda de até dois salários mínimos o consumo de peixe era eventual. Segundo os mesmos autores, além da renda, o nível de escolaridade influencia diretamente no consumo de peixe, onde pessoas que possuem segundo grau e curso superior completos, consomem carne de peixe com maior frequência quando comparadas às pessoas que apresentam nível de escolaridade menor (MELO *et al.*, 2015).

Estudos realizados por Tavares *et al.* (2013) e Mangas *et al.* (2016) demonstraram que o principal modo de preparo dos peixes é frito, podendo também ser assado, cozido ou cru, sendo este mais tradicional em restaurantes nipônicos. Além disso, os autores verificaram que o local de consumo mais empregado é a residência dos consumidores e não os restaurantes, podendo ser devido ao receio dos clientes em relação a procedência desse alimento. Da mesma forma, os autores constaram que os supermercados são os locais de compra mais visitados para adquirir a carne de peixe, devido à praticidade, refrigeração, variedade de opções e disponibilidade constante.

A inclusão de peixe merenda escolar tem sido considerado como uma das principais ações públicas com intuito de incluir o hábito do consumo de peixe pelos brasileiros, tendo em vista a influência que a escola exerce sobre o desenvolvimento da criança e visando estimular uma alimentação mais saudável (GODOY *et al.*, 2010).

Conclusões

O Brasil possui condições propícias para produção e crescimento da atividade. Espera-se que com maior investimento no setor aquícola, ocorra uma redução dos preços dos produtos finais, como o filé de tilápia, estimulando assim o consumo de peixe, passando a estar presente no cotidiano alimentar dos brasileiros. Os fatores como preço, disponibilidade, variedade de produtos, sabor, valor nutricional e hábito de consumo são os mais relevantes na tomada de decisão do consumidor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMARAL, M. T. et al. Aplicação de tecnologias tradicionais no beneficiamento do pescado na região do Baixo Amazonas, Estado do Pará. **Revista GEINTEC - Gestão, Inovação e Tecnologias**, v. 7, n. 1, p. 3708–3721, 2017.
- 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**, v. 8, n. 2, p. 181–195, 2005.
- BRANDÃO, P. A. O. et al. Análise do consumo de carne de peixe na cidade de Barra do Garças - MT. **Revista Eletrônica Interdisciplinar**, v. 2, n. 14, p. 55–60, 2015.
- CASTRO, P.L. et al. Effect of different periods of pre-slaughter stress on the quality of the Nile tilapia meat. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.37, p.52-58, 2017.
- COZER, N. et al. **Enlatamento do Jundiá: caracterização centesimal, microbiológica e sensorial do produto final**. [s.l: s.n.]. v. 40
- CYRINO, J. E. P. et al. A piscicultura e o ambiente – o uso de alimentos ambientalmente corretos em piscicultura. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 39, n. suplemento especial, p. 68–87, 2010.
- DEMÉTRIO, J. A. et al. Influence of net cage farming on the diet of associated wild fish in a Neotropical reservoir. **Aquaculture**, v. 330-333, p. 172–178, fev. 2012.
- FAO (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS). **FAO Statistical Pocketbook world food and agriculture 2015**. [s.l.] FAO, 2015.
- FLORA, M. A. DELLA et al. Biologia e Cultivo do Dourado (*Salminus brasiliensis*). **Acta Veterinaria Brasilica**, v. 4, n. 1, p. 7–14, 2010.
- GALVÃO, J.A.; OETTERER, M. **Qualidade e Processamento de Pescado**. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2014.
- GASPAR, J. et al. Aspectos sanitários do pescado de origem de água doce e marinha, comercializado na feira de Gentilândia, Fortaleza, Ceará. **Ciência e Tecnologia de alimentos**, v.11, p.20-28, 1997.
- GODOY, L. C. DE et al. Análise sensorial de caldos e canjas elaborados com farinha de carcaças de peixe defumadas: aplicação na merenda escolar. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 30, p. 86–89, maio 2010.
- LEITÃO, M.F.F et al. Alterações químicas e microbiológicas em pacu (*Piaractus mesopotamicus*) armazenad sob refrigeração a 5°C. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.17, p.160-166, 1997
- LOPES, I. G.; OLIVEIRA, R. G. DE; RAMOS, F. M. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira. **Biota Amazônia**, v. 6, n. 2, p. 62–65, 2011.
- LOZANO, B. S. et al. Qualidade e segurança agroalimentar: a influência do transporte na qualidade do peixe. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**
- MACIEL, E.S. et al. Application of exploratory factor analysis to asses fish consumption in a university community. **Food Science and Technology**, v.33, n.1, p.99-106, 2013.
- SANTOS, F. K. DOS et al. Rendimento corporal, *Pseudopeneus maculatus* (Bloch , 1793) submetido a diferentes métodos de filetagem. **Arquivos de Ciências do Mar**, v. 49, n. 2, p. 15–22, 2016.
- SIDONIO, L. et al. Panorama da aquicultura no Brasil: desafios e oportunidades. **Agroindústria**, v. 35, p. 421–463, 2012.
- SILVA, F. J. F. DA et al. Compra do Pescado na Feira de Juruá: Fatores que influenciam na tomada de decisão. **Revista de Educação, Ciência e Tecnologia do IFAM**, v. 10, n. 1, p. 16–24, 2016.
- SOARES, K.M.P.; GONÇALVES, A.A. Aplicação do método do índice de qualidade (MIQ) para o estudo da vida útil de files de tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) sem pele, armazenados em gelo. **Semina: Ciências Agrárias**, v.33, n.6, p.2289-2300, 2012.
- TAVARES, G.C. et al. 2013. Perfil do consumo de pescado na cidade de Belo Horizonte, MG. **Boletim de Indústria Animal**, v.70, n.3, p. 228-234, 2013