CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO DE PESCADO NA CIDADE DE PETRÓPOLIS - RJ

Thaise Mota Sátiro[1]*; Kélvia Xavier Costa Ramos Neto[1]; Gabriela dos Santos Madella[1]; Hugo Eduardo De Leon Flauzino[1]; João Paulo Ferreira Gomes[1]; Marcelo Esposito[2]

[1]Estudante de Graduação em Zootecnia – IF Sudeste MG Campus Rio Pomba, *thatamota_10@hotmail.com; [2]Docente Substituto do Departamento de Zootecnia, IF Sudeste MG- Campus Rio Pomba;

RESUMO

O pescado é excelente fonte de proteína animal devido a presença de importantes nutrientes em sua composição, sendo recomendado consumo mínimo semanal para assegurar o bom estado de saúde. O objetivo do trabalho foi quantificar a frequência do consumo dos produtos de origem animal, os principais locais de aquisição e consumo do produto na cidade de Petrópolis, RJ. Para tanto, foi criado através do *Google* Formulários um questionário preenchido por 112 voluntários residentes da cidade pesquisada. Os dados obtidos foram gerados pelo próprio programa e os gráficos gerados por meio de planilha eletrônica. A carne de peixe é a menos consumida em Petrópolis devido ao fator cultural da cidade, sendo a maior frequência de consumo registrada em duas ou mais vezes por ano. O principal local de aquisição foi o supermercado, pelo fato de que a cidade não possui grandes peixarias e feiras livres. As informações levantadas com o presente estudo proporcionam maior conhecimento aos consumidores, produtores e pesquisadores da piscicultura, podendo posicionar frente as expectativas e necessidades levantadas e contribuir com melhorias para o setor.

Palavras-chave: consumidor; hábitos alimentares; peixe; proteína animal;

INTRODUÇÃO

O pescado é alimento importante na dieta dos seres humanos, não somente como fonte de proteínas de elevada qualidade nutricional, mas também como reserva significativa de ácido graxos poli-insaturados da série ômega 3 e 6, os quais proporcionam numerosos benefícios à saúde (RAMOS FILHO et al., 2008). Carne de fácil digestão e com o teor de gordura classificada como insaturada, o que favorece o controle dos níveis de gordura saturada no organismo, mantendo à saúde, principalmente de pessoas que possuem predisposição a doenças relacionadas ao aumento de triglicerídeos e colesterol no sangue (SAKABE et al, 2013).

Entretanto, mesmo com a constatação de que o consumo de peixes é capaz de diminuir riscos de doenças metabólicas, observa-se que apenas 10% da população usam os pescados em sua dieta. Essa pouca expressividade no consumo pode estar associada principalmente a razões socioeconômicas e culturais (GOMES, 2006).

Devido ao contexto histórico vivido no Brasil, o consumo de proteína de origem animal presente nas refeições diárias do brasileiro é representado pelo recorrente consumo de carne bovina e de aves. Considerando a constante presença de outros produtos de origem animal no hábito alimentar cultural do brasileiro, o consumo de pescado é avaliado como supérfluo (IBGE, 2010).

No entanto, mesmo o pescado sendo considerado desnecessário, o consumo de peixes no Brasil, de acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), chegará a 12,7 quilos em 2025, cerca de 32% a mais do que os 9,6 quilos consumidos por ano entre 2013 e 2015.

Diante do atual contexto, observou-se nos últimos anos mudanças dos alimentos presente nas dietas da população. Esse fato se deu principalmente pela disseminação das funções nutricionais do pescado na melhoria da imunidade. Há exemplos claros desta melhoria na saúde, alguns pesquisadores observaram que o consumo regular de pescado por mulheres grávidas reduz o risco de problemas neuronais nas crianças (TACON; METIAN, 2013).

Diante do exposto, conhecer e caracterizar os comportamentos e preferências de consumo pelos os alimentos de origem animal tem se destacado como importante área de estudo, pois, os levantamentos feitos *in loco*, nos fornecem as preferências dos consumidores além de levantar possíveis informações deturpadas sobre o consumo da carne de pescado, possibilitando aos profissionais da área o posicionamento adequando frente a cada situação social.

Portanto, objetivou-se com este trabalho determinar os principais locais de aquisição e consumo da carne de peixe, além da quantificação na frequência do consumo dos produtos de origem animal na cidade de Petrópolis, RJ.

METODOLOGIA

A cidade de Petrópolis está localizada no estado do Rio de Janeiro, possuindo as seguintes coordenadas geográficas, 22°30'17'' de latitude e 43°10'42'' de longitude. A metrópole possui área territorial de aproximadamente 793,085 km²; segundo os dados do último censo realizado, sua população é de 295.917 mil habitantes (IBGE, 2010).

Foi elaborado um formulário contendo perguntas semiestruturadas visando obter dados sobre o perfil socioeconômico dos consumidores de peixe, bem como, quanto ao local de compra preferido, aspectos sobre o consumo e percepção e da qualidade da carne de pescado adquirida pelos consumidores.

O questionário foi disponibilizado pela ferramenta *Google* Formulários, no período de 05 de fevereiro a 01° de março de 2018, tendo sido apresentado na forma de *link* como mensagem introdutória nas redes sociais, explicando os propósitos da pesquisa e a forma de preenchimento do formulário.

A enquete foi divulgada em várias redes sociais, o público amostrado aleatoriamente abrangeu servidores públicos, professores, bancários, autônomos e comerciantes com diversos graus de formação e renda. A determinação da amostra foi probabilística, procurando diversificar o encaminhamento do questionário, visando atingir os vários estratos de renda, escolaridade e status social.

Foram respondidos de forma voluntária cento e doze questionários. Os dados levantados foram exportados para uma planilha eletrônica do *Microsoft Excel*© (2013). A partir do uso do *Google* Formulários, os dados foram analisados e, posteriormente, confeccionados gráficos e tabelas quando necessário.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No total de 112 voluntários que responderam o questionário *online*, verificou-se que a maioria era do sexo feminino, 54,5%. O resultado do presente estudo assemelha se ao estudo realizado por Tavares et al. (2013), no qual, o sexo feminino foi predominante (65,7%).

A distribuição relativa em função da escolaridade foi quantificada; a maior parcela da população amostrada, 35,7%, possuía ensino médio completo. Em estudos realizados por Vasconcellos (2010) e Neto (2010), também obtiveram a prevalência do ensino médio completo. Já com relação a renda familiar, verificou se a predominância de consumidores, 46,4%, com renda familiar de até dois salários mínimos, seguido de até 3 salários mínimos, 18,8%.

A carne de peixe é a menos consumida na cidade de Petrópolis, RJ (Figura 1) e a recomendação de pescado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) é de 12kg/hab./ano (BRASIL, 2011).

Ao avaliar o consumo de carne de diferentes espécies, foi observado que a carne de frango prevalece na cidade, seguida pela carne bovina, suína, e por último, a carne de peixe. Este resultado foi semelhante ao encontrado por Pinto et al., (2011) que discute os vários fatores que podem levar ao baixo consumo, como: o hábito alimentar, o social e o econômico.

Conforme os dados apresentados, a carne de frango é a mais consumida na cidade, principalmente pelo fato do menor preço, o que está ligado ao fato da maioria dos voluntários que responderam o questionário possuíam renda de até dois salários mínimos. Esse mesmo motivo econômico também faz com que o consumo por pescados seja menor, pois geralmente possuem preços mais elevados.

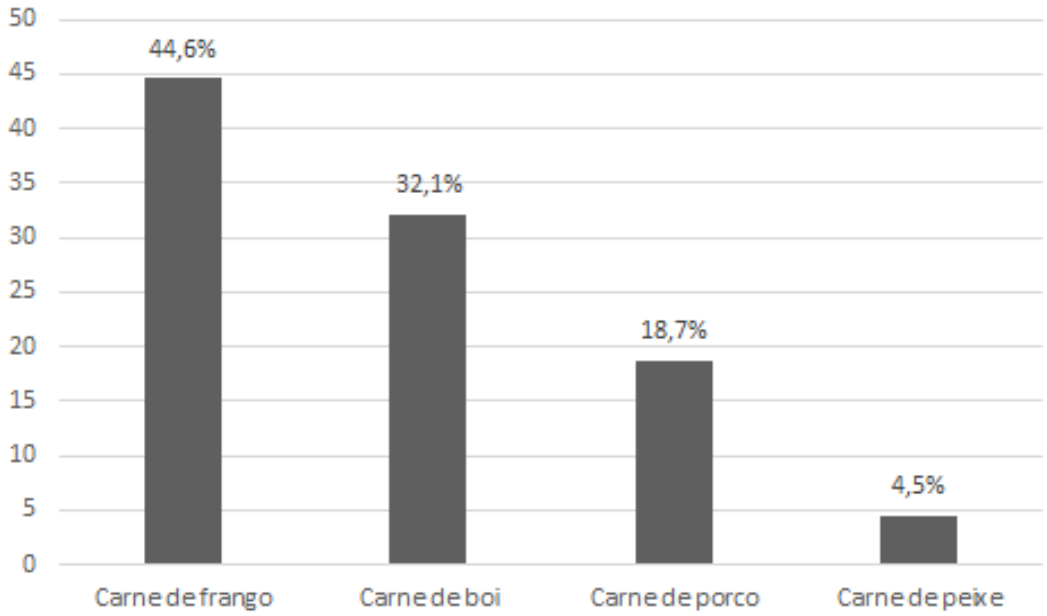

Figura 1 – Porcentagem (%) dos tipos de carne consumida na cidade de Petrópolis, RJ.

O pouco consumo pela carne de peixe pode também estar relacionado a localidade e disponibilidade do pescado na região. Em estudo realizado pelo IBGE (2011), as regiões do Sul, Sudeste e Centro-Oeste são as que menos consomem pescados. Já no Nordeste e Norte do Brasil o consumo é elevado, pois nestas regiões a produção e comparativamente maior.

Nas áreas próximas de produção, o pescado pode ser consumido em curto espaço de tempo, apresentando melhor qualidade sensorial, microbiológica e nutricional, além de menores preços. O transporte para outras localidades consumidoras, distantes do local de produção, impactam na qualidade do produto e contribuem para o aumento no preço do pescado (SONODA, 2006).

Ao avaliar a frequência de consumo da carne de peixe (Figura 2), observou se que 51,8% dos consumidores apresentava a ingestão de duas vezes ou mais por ano, seguida de duas vezes ou mais por mês, 17,9%. De toda a população pesquisada, 3,6% não consumiam carne de peixe. Através destes resultados, pressupomos que o baixo consumo pode ser pelo fato da cidade não está localizada próximo aos centros produtores e da pesca extrativa não ser comum na região.

No entanto, é importante ressaltar, a seriedade em consumir a carne de peixe pelos seus inúmeros benefícios comprovados. Dentre os benefícios da ingestão, de uma ou duas porções de peixe por semana, está o aumento dietético dos ácidos graxos poli-insaturados das series ômega-3 e 6, proporcionando esses, por exemplo: a redução do risco de Acidente Vascular Cerebral (AVC), de depressão, morte por doença cardíaca e do Mal de Alzheimer (HARVARD, 2012).

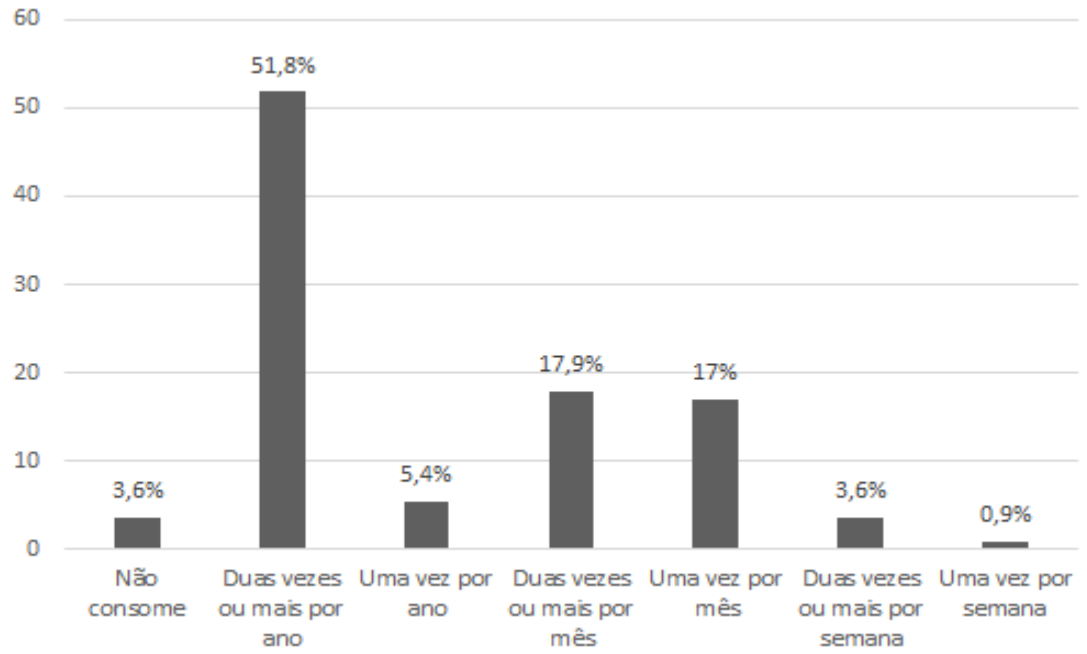

Figura 2 - Frequência de consumo da carne de peixe na cidade de Petrópolis, RJ em porcentagem (%).

O principal local de aquisição da carne de peixe pelos consumidores foi o supermercado com 84,4%, seguida de feiras livres com 4,5% e peixarias, 1,8%. Essa baixa aquisição em estabelecimentos específicos está relacionado ao fato de que, na cidade, não é comum a presença de peixarias e feiras livres.

Em relação aos principais motivos do consumo de pescado, 59,8% das pessoas relataram consumir carne de peixe por ser saudável, 31,3% descreveram ser saboroso, 4,5% consomem para variar o cardápio, 3,6% disseram não consumir peixes e 0,9% respondeu outros. Apesar da unanimidade em se ter o pescado como alimento saudável, a frequência no consumo continua baixa.

Diante o baixo consumo, foi perguntado: o que poderia ser feito para aumentar o consumo de pescado? Como respostas obtivemos a redução do preço do produto como fator crucial, 47,3% das pessoas relataram redução do consumo proporcionado pelos custos, 31,3% responderam a forma de preparo, 18,8% não aumentariam o consumo e 2,7% disseram encontrar dificuldade na aquisição de peixes por falta do produto no mercado.

CONCLUSÕES

O estudo confirmou que a frequência e o consumo de peixes ainda são fatores pouco preponderante na alimentação da população de Petrópolis - RJ, sendo a carne menos consumida. Este fato é preocupante, pois o pescado, por ser produto de alto valor nutricional, deve ser incluído na dieta com maior frequência, tendo em vista os seus benefícios para a saúde humana.

Os dados apresentados proporcionam o maior conhecimento do perfil do consumidor de regiões com pouca produção de pescado, e orienta produtores e pesquisadores da piscicultura as expectativas e necessidade de melhorias para o setor.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. O brasileiro está comendo mais pescado: Consumo per capta aparente de pescado no Brasil 1996-2009. Brasília, DF. 2011 . Disponível em: http://www.brasil.gov.br/saude/2011/09/ministerio-da-pesca-quer-brasileiros-comendo-mais-pescado. Acessado em: 22/04/2018.

Gomes, L., M. **Influência das condições de manuseio e conservação na qualidade do pescado**. 2006. 43f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização) - Instituto Qualittas de Pós-graduação em Medicina Veterinária, São Paulo, 2006.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamento Familiares 2008-2009: Analise do consumo alimentar Pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf. Acessado em: 10/03/2018.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **População, 2010.** Disponível em: https://www.ibge.gov.br/. Acessado em: 15/02/2018.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Panorama de Petrópolis 2010**. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/petropolis/panorama. Acessado em: 15/02/2018.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. **The state of world fisheries and aquaculture: opportunities and challenges**. Roma: FAO, 2014.

Harvard. School of Public Health. The Nutrition Source. Omega-3 Fatty Acids: an essential contribution [cited 2012 Oct 22]. Disponível em: http://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/what-shouldyou-eat/omega-3-fats/index.html. Acessado em: 10/03/2018.

Neto, A. P. R. **Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado nas feiras livres de Macapá, AP**. 2010. 38 f. Monografia (TCC em Extensão Pesqueira). Coordenação do Curso de Engenharia de Pesca, Universidade do Estado do Amapá, 2010.

Pinto, R. M. et al. Perfil do consumidor de pescado no município de Campos dos Goytacazes - RJ. **Perspectivas Online: Ciências Humanas & Sociais Aplicadas**, v.4, p.25-36, 2011.

Ramos Filho, M., M. et al. Perfil lipídico de quatro espécies de peixes da região pantaneira de Mato Grosso do Sul. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v. 2, n. 28, p. 361-365, abr./jun. 2008.

Sakabe, R. et al. Kinects of chronic inflammation in Nile tilapia supplemented with essential fatty acids n-3 and n-6. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, v.48, p.313-319, 2013.

Sonoda, D., Y. Demanda por pescados no Brasil entre 2002 e 2003. [Tese]. Piracicaba: Universidade de São Paulo; 2006. 118p.

Tacon, A., G., J. e Metian, M. Fish matters: importance of aquatic foods in human nutrition and global food supply. **Reviews in Fisheries Science**, v.1, n.21, p. 22-38, 2013.

Tavares, G. C. et al. Perfil do consumo de pescado na cidade de Belo Horizonte, MG. **Boletim de Indústria Animal**, v.3. n.70, p.228-234, 2013.

Vasconcellos, J. P. **Determinantes do consumo de pescado na população que frequenta feiras livres do município de Santo André, SP**. 2010. 102 f. Dissertação (Mestrado em Ciências) - Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.