PUBVET, Publicações em Medicina Veterinária e Zootecnia.

Perfil dos consumidores de pescado no Município de Vilhena – RO

Ana Flávia Basso Royer[1], Rômulo Gonçalves Costa Júnior[2]

[1] Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal – UFG. e-mail: anazootec@hotmail.com;

[2] Docente da Escola Agrícola Padre André Capelli – Dourados – MS. e-mail: romulogcosta@hotmail.com.

Resumo

A região Norte apresenta o maior volume de água do Brasil, fazendo com que esta região tenha um alto potencial produtivo de pescado de água doce. Entre os estados da região norte, Rondônia se destaca pela proximidade com a região Centro-Oeste, diminuindo potencialmente os custos com alimentação e transporte via BR – 163, quando comparada com outras localidades remotas da vasta extensão territorial do Norte do país. O município de Vilhena se destaca entre as cidades de Rondônia, devido a sua localização e clima propicio para a produção de proteína de origem animal de origem pesqueira de alta qualidade. Deste modo, o presente estudo tem por finalidade avaliar o perfil do consumidor de pescado do município de Vilhena – RO. O trabalho foi realizado no mês de junho de 2011 sendo entrevistados 192 pessoas, com idade superior a 18 anos, escolhidos aleatoriamente em locais de grande fluxo do município. 93,75% dos entrevistados consomem carne de pescado. A proteína de origem animal mais consumida pelos entrevistados é a de origem bovina

seguida do pescado, respectivamente 70,22 e 8,89%. Entre os pescados mais consumidos, teve destaque peixes de água doce como o pintado (28,33%) seguido pelo tambacu (21,11%). Ao observar o tipo de pescado consumido e a renda salarial família, observou que famílias com renda superiores a 5 salários mínimos, a preferência é pelo peixe pintado. Quanto a escolha do local de aquisição do pescado, 70% dos entrevistados adquirem o pescado preferencialmente em supermercados. Por fim, pode-se observar que o número de pessoas que consomem peixe no município é alto, sendo preferencialmente peixes de água doce e nativos da região Amazônica.
Palavras-chave: Região Norte; Peixes de água doce; Pintado; Tambacu.

Consumer profile of fish in the Municipality of Vilhena - RO

Abstract

The Northern region has the largest volume of water in Brazil, making this region has a high productive potential of freshwater fish. Among the states of the north, Rondônia is highlighted by proximity to the Midwest, potentially lowering costs for food and transportation via BR - 163 compared with other remote locations of the vast territory of the North. The municipality of Vilhena stands between the cities of Rondônia, due to its location and conducive for the production of protein source of fishing high quality animal climate. Thus, this study aims to assess the consumer profile of fish in the municipality of Vilhena - RO. The study was conducted in June 2011 and interviewed 192 people, aged 18 years, randomly selected from local high flow municipality. 93,75% of respondents consume meat of fish. The more animal protein consumed by respondents is then bovine origin fish, 70,22 and 8,89 % respectively. Among the most consumed fish, had highlighted freshwater fish such as pintado (28,33%) followed by tambacu (21,11%). When looking at the type of fish consumed and wage income family, noted that families with more than 5 minimum wages, the preference is for painted fish. As choosing the place of purchase of fish, 70% of respondents acquire the fish preferably in

supermarkets. Finally, one can observe that the number of people who consume fish in the city is high, preferably native freshwater fish and water in the Amazon region.

Keywords: Northern Region, Freshwater fish; Pintado; tambacu.

INTRODUÇÃO

O Brasil apresenta alto potencial na produção de pescado, conta com um litoral com 8,4 mil Km, Na última década, possui 12% de toda a água doce do mundo, havendo abundância de recursos pesqueiros em quantidade e espécies por região (GONÇALVES, 2007).

A região norte do país é privilegiada pelo alto volume de água proveniente principalmente da bacia do rio amazonas e seus afluentes, constituída de clima quente durante todo o ano favorecendo a produção contínua, tornando a região propícia para a produção de pescado (FREITAS, 2003).

Entre seus estados, Rondônia se destaca pela sua alta produção agropecuária e proximidade com a região Centro – Oeste, o que facilita o escoamento da produção pela BR-174. Em 2010, o estado obteve uma produção de 12,37 mil toneladas de pescado, representando um crescimento de 5% em comparação ao ano de 2009. Deste total, 76,71% (9,49 mil toneladas) do pescado produzido provém da criação em piscigranjas (MPA, 2011).

O município de Vilhena, situado ao sul do estado vem se destacando na produção agropecuária sob reflexo da instalação de grandes empresas do setor na região. O que nos últimos anos tem atraído mais investimentos, podendo influenciar significativamente no sistema produtivo e mercadológico do município. Mas, apesar da alta produção de pescado da região, o consumo per capita ainda é reduzido e sofre influência cultural. O preparo para o consumo e principalmente o elevado valor atribuído a carne de peixe também

apresentam-se como fatores limitantes ao consumidor quando do momento de escolha do alimento em comparação aos demais tipos de carne disponíveis em açouques e supermercados. .

Particularidades existentes quanto a composição da carne de peixes e benefícios vinculados ao seu consumo ainda são desconhecidos da grande maioria da população. Caracterizada como uma excelente fonte de proteínas de alta qualidade e de rápida digestão, a carne de peixes é rica em nutrientes, como as vitaminas A e D, que geralmente não são encontrados em alimentos rotineiramente consumidos. Além das vitaminas B, E e K e ácidos graxos insaturados do tipo Omega-3, responsáveis por benefícios comprovados à saúde (COELHO, 2003).

Aconselha-se para o aproveitamento dessas características um consumo semanal com a inclusão de pescado em pelo menos três refeições (LANKE, et. al, 2003). Mas esses benefícios e recomendações nem sempre são pontos considerados determinantes no momento da compra de fonte de proteína animal para balanceamento da dieta.

Diante do exposto anteriormente, o presente estudo teve por finalidade analisar o perfil do consumidor de pescado do município de Vilhena – Rondônia em correlação ao grau de escolaridade e renda familiar, preferência na compra e espécie a ser consumida e frequência de consumo.

MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado no município de Vilhena, no estado de Rondônia, durante o mês de junho de 2011. Foi realizado um levantamento do perfil dos consumidores de pescado da cidade sob a utilização de questionário indicativo e de múltipla escolha, aplicado na forma de entrevista com abordagem direta. Com um total de 192 entrevistados com amostragem estratificada e proporcional a população do município de Vilhena (IBGE, 2001). Os indivíduos foram escolhidos aleatoriamente em locais de grande fluxo do município desconsiderando a formação de grupos homogêneos.

O questionário aplicado continha 18 perguntas distribuídas em temas determinantes referentes à preferência dos consumidores em relação ao preço, origem, local de aquisição, tipo de processamento e espécies mais consumidas. Foram considerados para o teste de preferência parâmetros relacionados a padrões sociais como nível de escolaridade e renda familiar dos entrevistados, para posterior definição se há ou não interferência desses parâmetros sobre a preferência dos consumidores de pescado.

Os resultados obtidos foram trabalhados como frequências comparadas para as variáveis analisadas

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com os resultados alcançados na presente pesquisa, Tabela 1, 93,75% possuem o habito de comer peixe, 6,25% não consomem o pescado por não acharem o produto com um gosto e sabor desejado para o consumo, a partir destes resultados, os demais calculados serão realizados encima do numero de pessoas consumidoras de pescado sendo este número 180.

Tabela 1: Frequência dos consumidores e nível de escolaridade afirmado pelos consumidores entrevistados no Município de Vilhena - RO.

Característica	**Frequência**	
	N	**%**
Consumidor		
SIM	180	93,75
NÃO	12	6,25
TOTAL	**192**	**100**
Nível de escolaridade		
Ens. fundamental incompleto	14	7,78
Ens. fundamental completo	4	2,22
Ens. médio incompleto	84	46,67
Ens. médio completo	15	8,33
Ens. superior incompleto	13	7,22
Ens. superior completo	50	27,78
TOTAL	**180**	**100**

Fonte: Dados da pesquisa

Gonçalves et al. (2008) avaliando o consumo de pescado na cidade de Porto Alegre – RS obteve resultados diferentes aos do presente estudo, onde 98,2% dos entrevistados consomem carne de pescado, fator esse pode estar atrelado a maior variedade na oferta ao consumidor, visto que em grandes centros o número de estabelecimentos específicos para o mercado de pescado é relativamente superior quando comparados com cidades de pequeno porte.

Ao analisar a variável grau de escolaridade dos entrevistados, verificaram que em sua maioria possuem o ensino médio incompleto com 46,67% dos entrevistados, seguidos pelo ensino superior completo com 27,78%.

Entre as pessoas entrevistadas, 63,33% responderam que possuem renda familiar inferior a 5 salários mínimos e 36,67% possuem sua renda familiar superiores a esse valor. Resultados superiores aos encontrados por Mattuella & Dotto (1999) avaliando o consumo de pescado em Santa Cruz do Sul – RS onde obtiveram 51,5% dos entrevistados possuem renda familiar inferior a cinco salários mínimos. Resultados estes podem ser justificados, visto que a região norte o consumo de pescado é influenciado diretamente pelo poder aquisitivo da família, visto que famílias com maior poder aquisitivo consomem menor quantidade de pescado quando comparados com indivíduos com menor poder aquisitivo (PEREIRA, 2010).

Quando foram perguntados quanto à preferência no consumo de carnes Figura 1, 77,22% dos entrevistados responderam que preferem consumir carne bovina, seguida por pescado, suína, ovina e aves, com valores respectivos de 8,89%, 5,55%, 4,44% e 3,89% resultados que corroboram com os de Gonçalves et.al (2008) e os de Silveira et al. (2011) onde observaram maior preferência pela carne bovina. Resultado este, pode ser explicado principalmente pela cultura da população, pela alta demanda do produto no mercado, além da disponibilidade de diferentes preços encontrados pelo produto nos estabelecimentos comerciais.

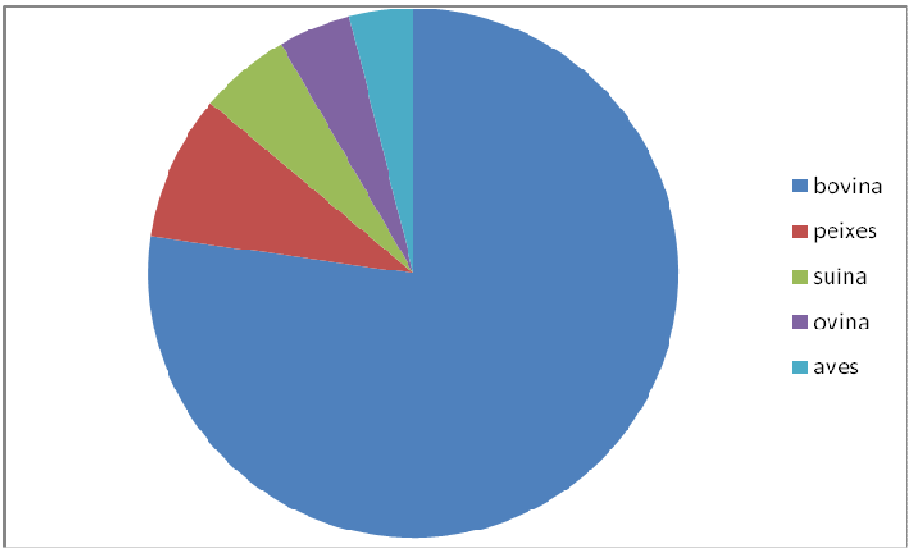

Figura 1: Preferência pelo consumo de diferentes tipos de carnes no Município de Vilhena – RO.

Sonoda (2006) comenta que diversos são os fatores que justificam esse baixo consumo da carne de pescado dentre estes o pouco incentivo em equipamentos de pesca, manejo inadequado e degradação das áreas de reprodução; acrescenta-se a esses fatores o preço elevado e hábito alimentar da população.

As espécies de maior aceitabilidade pelos consumidores foram as de água doce e nativas da região amazônica como os híbridos Pintado (28,33%) e Tambacu (21,11%), considerados nobres e de alto valor de mercado na região. Sendo esse consumo bastante relacionado à maior disponibilidade desse tipo de pescado, influenciado diretamente pelo clima propício a criação na região. Pereira (2010) comenta que características regionais como condições geográficas, clima, aspectos socioeconômicos e culturas locais apresentam grande relação com a quantidade e o tipo de pescado consumido.

Em regiões frias como Toledo, o consumo preferencial foi observado para as Tilápias (70%) (Hermes et al., 2008). A Tilápia é uma espécie exótica adaptada a criação em regiões frias, portanto de maior disponibilidade e consumo nesse tipo de mercado. O que pode justificar os resultados opostos

aos encontrados na presente pesquisa feita no Norte do país e em clima quente, onde o consumo de Tilápias foi de 9,40% .

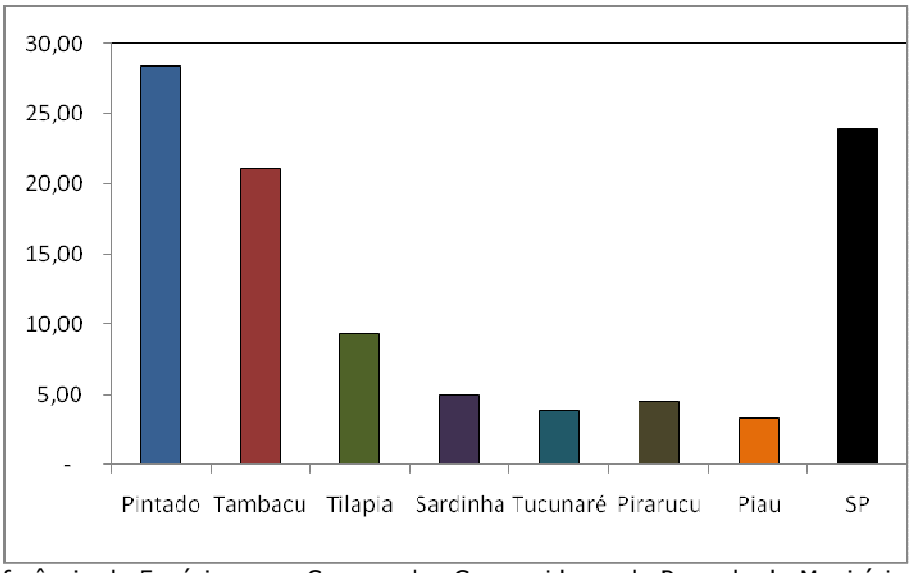

Figura 2: Preferência de Espécies para Compra dos Consumidores de Pescado do Município de Vilhena – RO. Onde: SP = Sem Preferência

Relacionando a renda familiar dos entrevistados com a preferência pelas espécies listadas, observou-se que independente da categoria salarial, as espécies mais consumidas foram o Pintado e o Tambaqui (Figura 3). Resultados que corroboram com os apresentados por Mattuella & Dotto (2002) que avaliando o consumo de pescado em Santa Cruz do Sul – RS observaram uma grande aceitabilidade da carne de pintado independente das faixas salariais presentes.

O Tambacu e o Pintado são espécies comumente encontradas em pesca extrativista e sistemas de produção piscícolas convencionais, com fácil disponibilidade na maioria dos estabelecimentos. Além do sabor, o Pintado ainda apresenta outro fator determinante para aceitação dos consumidores, devido a baixa presença de espinhas entremeadas na carne, o que facilita no preparo e consumo da carne.

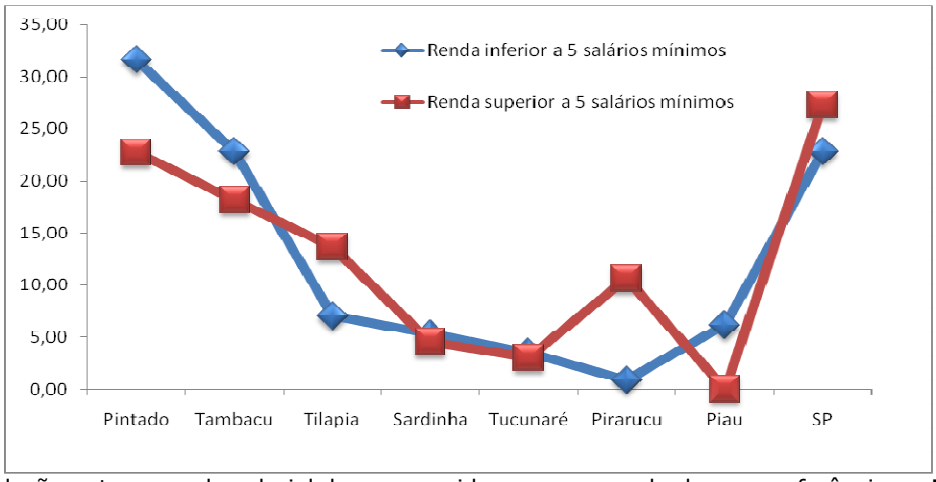

Figura 3: Relação entre a renda salarial dos consumidores e o pescado de sua preferência no Município de Vilhena - RO. Onde: SP = Sem Preferência

Na comparação entre o consumo de Pirarucu e Piau, espécie de alto e baixo valor de mercado, respectivamente, observou-se baixo consumo por famílias com renda inferior a cinco salários mínimos para o pirarucu e elevado consumo de piau para famílias com a mesma renda. Assim, quando da escolha de espécies pelo fator preço e disponibilidade de recurso familiar, a renda familiar influenciou na escolha da espécie para consumo, anulado o fator cultural e disponibilidade de pescado.

Tabela 2: Locais de aquisição dos pescados no Município de Vilhena - RO.

Característica	Frequência	
	N	%
Feiras	19	10,56
Mercados	126	70,00
Pesca em rios	27	15,00
Pesca em criadouros	8	4,44
TOTAL	**180**	**100**

Fonte: Dados da pesquisa

Quanto à variável, local da compra do pescado a ser consumido, Tabela 2, 70,00% dos candidatos responderam que compram o pescado em mercados seguido pela pesca em rios (15,00%) feiras (10,56%) e pesca em criadouros (4,44%). Mattuella & Dotto (1999) obtiveram resultados similares aos do

presente estudo observando a maior frequência de compra do pescado em supermercados. Resultados estes podem ser justificados devido a falta de estabelecimentos/feiras especializados em vendas de produtos pesqueiros na região.

Estão apresentados na Figura 4, a preferência no consumo de pescado de acordo com as variedades disponíveis no mercado. Observa-se uma maior preferência pelo consumo de pescado fresco inteiro 65% (117 entrevistados) quando comparados com as demais opções.

Resultados semelhantes foram encontrados por Vasconcellos (2010) avaliando 482 pessoas quanto ao tipo de pescado a ser adquirido nos estabelecimentos comerciais em Santo André – São Paulo (68%). Já Mattuella & Dotto (2000) apresentaram resultados inferiores aos do presente estudo (42%) avaliando o perfil do consumidor de pescado de água doce em Santa Cruz do Sul – Rio Grande do Sul.

De acordo com as respostas dos entrevistados, o principal motivo pela compra do pescado fresco e inteiro esta relacionada com a certeza do alimento adquirido estar em boas condições para consumo, visto que a carne de pescado é um alimento de rápida deterioração comparado com outras carnes.

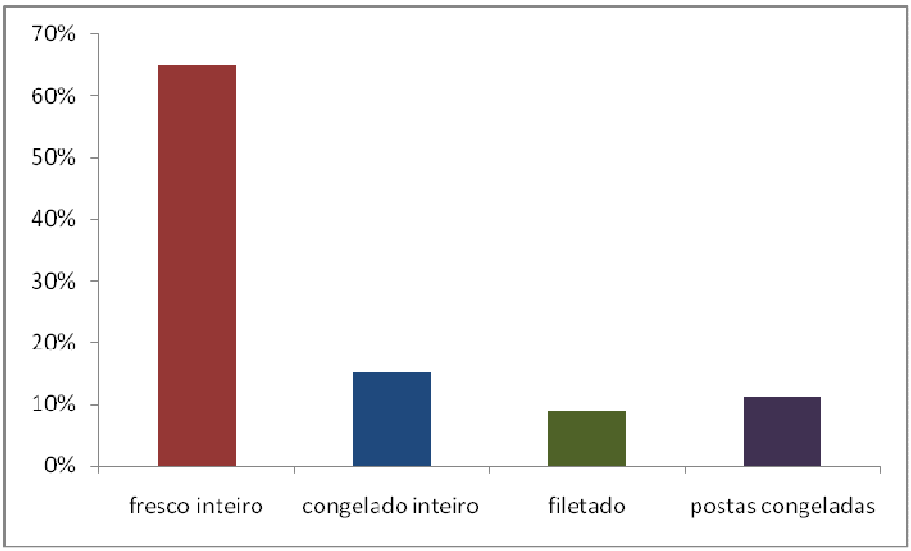

Figura 4: Preferência no tipo de pescado encontrados nos estabelecimentos comerciais no Município de Vilhena - RO.

Entre os entrevistados que preferencialmente adquirem o pescado congelado inteiro (15%), filetado (8,89%) e em postas congeladas (11,11%) atribuem esta escolha devido a maior praticidade de armazenamento e ao não preparo do alimento em tempo imediato como é feito quando se adquire um pescado inteiro fresco.

Porém Pinto et al. (2011) avaliando o perfil do consumidor de pescado do município de Campos dos Goytacazes – Rio de Janeiro, ressalta que os consumidores de pescado se recusam a adquirir o alimento quando o mesmo apresentam valor superiores á R$ 8,00 nas gôndolas dos estabelecimentos comerciais, fato este que pode estar relacionado com a grande proporção de item inteiro fresco com os atuais, visto que o processo de industrialização de pescado fresco e inteiro é bem reduzido quando comparado com pescado em postas congelado, processo esse que demanda de equipamento e mão de obra que si reflete ao preço do produto nas redes de supermercados.

CONCLUSÃO

A aceitabilidade do pescado no município de Vilhena – RO é alta, consumido por todas as residências independente da renda familiar. A escolha da espécie consumida está atrelada ao alto potencial produtivo da região, com as principais espécies consumidas o pintado e o tambacu.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COELHO, G.M. **Rendimento e composição química de pescados e carcaças residuais da filetagem industrial**: uma comparação. Universidade do Vale do Itajaí, Santa Catarina, 2003.

FREITAS, M.A.V. **O Estado das Águas no Brasil, 2001-2002**. Brasília, Agência Nacional das Águas, 2003, 514p.

GONÇALVES, A.A.; PASSOS, M.G.; BIEDRZYCK, A. **Tendência do consumo de pescado na cidade de Porto Alegre: um estudo através de análise De correspondência.** Estudos Tecnológicos. v. 4, n 1, p. 21-36. 2008.

GONÇALVES, A.A. Situação da pesca no Brasil: ontem e hoje. **Revista de Higiene Alimentar**, São Paulo, v.21, n.154, p.3-7, 2007.

HERMES, C.A.; MAHL, I.; BRAUN, N.J.; GÜTHS, R.; ANDRADE, R.L.B.; MARTINS, R.S. **Estudo de Mercado Preliminar para Verificar o Nível de Inclusão do Peixe na Dieta Alimentar na Cidade de Toledo - PR.** In: Anais... XIII CONBEP, Porto Seguro, 2003.

LANKE, N.G et al. Determinação de vitamina A em pescado: adaptação de metodologia. **Rev. Inst. Adolfo Lutz,** v.62, n.3, p.151-158, 2003.

MATTUELLA, J.L.; DOTTO, D. **Mercado da Carne de Peixe de Água Doce em Santa Cruz do Sul.** Estudos do CEPE (UNISC), v. 5, n. 1, 2000.

MINOZZO, M.G.I.; HARACEMIV, S.M.C.; WASZCZYNSKYJ, N. **Perfil dos consumidores de pescado nas cidades de São Paulo (SP), Toledo (PR) e Curitiba (PR) no Brasil.** Alimentação Humana. v. 14, n. 3, p. 133-140. 2008.

PEREIRA, J.C.R. **Analise de dados qualitativos: estratégias metodológicas para as ciências da saúde, humana e sociais**, 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2004, 154f.

PINTO, R.M.; SILVA, V.G.V.; SHIMODA, E. PEREIRA, V.F**. Perfil do consumidor de pescado no município de Campos dos Goytacazes – RJ.** Perspectivas Online – ciências humanas e sociais aplicadas. v. 4. n. 1, p. 25-36. 2011.

SILVEIRA, L.S. ABDALLAH, P.R.; HELLEBRANDT, L. BARBOSA, M.N.; FEIJÓ, F.T. Análise socioeconômica do perfil dos consumidores de pescado no município de rio grande. **SINERGIA**, v.16, n.1, p.9-19, 2012.

SONODA, D.Y. **Demanda por pescado no Brasil entre 2002 e 2003.** Tese [Doutorado em: Economia Aplicada]. Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz". Universidade de São Paulo. Piracicaba, 2006. 119p.

VASCONCELLOS, J.P. **Determinantes do consumo de pescado na população que frequenta feiras livres do município de Santo Andre – SP**. Dissertação [Mestrado em: Epidemiologia Experimental Aplicada a Zoonose]. Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia. Universidade de São Paulo. São Paulo, 2010. 102f.