



XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos:
Alimentação: a árvore que sustenta a vida

X CIGR Section VI International Technical Symposium
Food: the tree that sustains life

24 a 27 de outubro de 2016 - FAURGS- Gramado / RS

CARACTERIZAÇÃO DOS CONSUMIDORES DE PESCADO COMERCIALIZADOS NA FEIRA DO PEIXE DE PORTOALEGRE - RS

A.S.G. Machado¹, C.B. Bianchini¹, S. Cardoso¹

1-Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes (CEPETEC) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Veterinária - CEP 90540-000 - Porto Alegre - RS - Brasil, Telefone: 55 (51) 3308-6137 – e-mail: (alessandrasgm@gmail.com)

RESUMO - Este trabalho objetivou traçar o perfil de consumidores de pescado durante a 236ª Feira do Peixe de Porto Alegre - RS. Realizou-se 50 entrevistas na feira através de 11 questões sobre o perfil socioeconômico dos consumidores, hábitos de consumo/preferências, fatores que influenciam na decisão de compra e as espécies preferidas. Verificou-se que 70% dos consumidores eram do sexo feminino, com renda entre um e dois salários mínimos e nível superior de escolaridade. O consumo de pescado é menor do que o de carne bovina, suína e de aves. O grupo dos peixes liderou a preferência dos consumidores de pescado com 88%, com frequência de consumo mensal, as espécies de peixes de maior preferência foram merluza (16%), tainha e salmão (12% cada). A saudabilidade foi o fator que influenciou mais fortemente a decisão de compra (32%). A coloração foi o atributo mais citado para avaliar a qualidade do pescado (56%).

ABSTRACT - This study aimed to determine the profile of fish consumers during 236ª Feira do Peixe de Porto Alegre - RS. We conducted 50 interviews at the fair through 11 questions on the socioeconomic profile of consumers, consumer habits / preferences, factors that influence the purchase decision and the preferred species. It was found that 70% of consumers were female, with income between one and two minimum wages and higher education level. The fish consumption is lower than that of beef, pork and poultry. The fish group led the preference of fish consumers with 88%, often monthly consumption, the fish species most preferred were hake (16%), mullet and salmon (12% each). The healthiness was the factor that most strongly influenced the purchase decision (32%). The coloring was the most cited attribute to evaluate the quality of fish (56%).

PALAVRAS-CHAVE: pescado; feira livre; consumidores.

KEYWORDS: fish, free fair, consumers.

1. INTRODUÇÃO

A carne de pescado é um importante alimento da dieta diária das populações de muitos países e contribui com cerca de um quarto da oferta de proteína de origem animal, além de ser fonte importante de emprego e renda em alguns países (Gonçalves *et al.*, 2008). O Brasil ocupou a 17ª posição no ranking mundial na produção de pescados em cativeiro e a 19ª na produção total de pescados, a atividade pesqueira brasileira gerou um PIB nacional de R\$ 5 bilhões, mobilizou 800 mil profissionais e proporcionou 3,5 milhões de empregos diretos e indiretos (ACEB, 2014).

As feiras livres são instrumentos de desenvolvimento social, cultural e econômico e, apesar dos "tempos modernos" e dos contratempos que elas possam causar em grandes cidades, elas não



XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos:
Alimentação: a árvore que sustenta a vida

X CIGR Section VI International Technical Symposium
Food: the tree that sustains life

24 a 27 de outubro de 2016 - FAURGS- Gramado / RS

desapareceram e convivem com espaços de comercialização varejista (Costa *et al.*, 2013). Segundo Amorin *et al.* (2012) em certos períodos a procura de pescado pelos consumidores pode aumentar cerca de três vezes ou mais como ocorre em todo o território nacional durante a Semana Santa. Neste contexto, as feiras livres são canais de comercialização fundamentais, principalmente para pescadores artesanais.

A Feira do Peixe de Porto Alegre, é um evento cultural e comercial realizado há 236 anos durante a Semana Santa, organizada pela Prefeitura de Porto Alegre, esta feira já é parte integrante da história do município, durante a feira é realizada a comercialização de diferentes tipos de pescados, sendo que em 2016 foram comercializadas aproximadamente 360 toneladas conforme dados da Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio de Porto Alegre (FERNANDES, 2016).

No Brasil o consumo *per capita* de pescado em 2010 foi 11,17 Kg/habitante/ano (BRASIL, 2011), ou seja, próximo ao indicado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) que para uma dieta saudável recomenda o consumo mínimo de 12 kg/habitante/ano (FAO, 2012). As escolhas alimentares são influenciadas por preferências individuais, fatores ecológicos, econômicos, sociais e culturais, bem como das aversões de cada consumidor (MACBETH; LAWRY, 1997 *apud* COSTA *et al.*, 2013, p. 64).

Desta forma, o objetivo deste trabalho foi traçar o perfil de consumidores de pescado comercializado na 236ª Feira do Peixe de Porto Alegre - RS, bem como avaliar os hábitos, as preferências e os fatores que influenciam no momento da compra.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho consistiu em um levantamento de dados utilizando-se entrevistas com aplicação de questionários aos consumidores nos dias 22 a 25 de março de 2016, que foram os quatro dias de realização da 236ª Feira do Peixe de Porto Alegre/RS que ocorreu no Largo Glênio Peres e no Mercado Público de Porto Alegre. O questionário foi estruturado com perguntas fechadas de múltipla escolha. A amostra foi probabilística do tipo intencional, em que o consumidor era abordado e inquirido sobre a disponibilidade de responder as perguntas do questionário.

O questionário continha 11 questões onde inicialmente os entrevistados foram interrogados quanto aos aspectos socioeconômicos, que permitissem caracterizá-lo de acordo com seu gênero, escolaridade e nível de renda, a seguir sobre hábito de consumo de carnes de várias espécies animais (bovina, frango, pescado, suína, carnes exóticas e caça) e após estas indagações direcionou-se o questionário ao pescado, incluindo preferências por diferentes tipos de pescado (Peixes, Crustáceos, Moluscos, Outros), frequência de consumo de carne de peixe (semestral, mensal, quinzenal e semanal), espécies preferidas, fatores que influenciam na decisão de compra do pescado (saudabilidade, preço, sabor/prazer, digestibilidade e variar cardápio) e características ou atributos para avaliar a qualidade do pescado. Por fim, foi solicitada uma classificação do consumidor quanto às condições higiênico-sanitárias da Feira.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Do total de 50 consumidores entrevistados, verificou-se que 35 (70%) era do sexo feminino. Este resultado é semelhante ao obtido por Vasconcellos (2010), que verificou que 81,12% dos consumidores de pescado eram do sexo feminino, este fato se deve as entrevistas terem sido realizadas em feiras matutinas e durante a semana, em que o público maior de pessoas aposentadas e donas de casas frequentava as feiras.

Com relação ao grau de escolaridade dos entrevistados, verificou-se que em sua maioria possuía superior completo 13 (26%), seguidos pelo ensino superior incompleto 12 (24%), médio



completo 7 (14%), médio incompleto 11 (22%), fundamental incompleto 5 (10%) e fundamental completo 2 (4%).

Verificou-se que a maioria dos consumidores entrevistados 31 (62%), possuía renda familiar mensal entre um e dois salários mínimos, 13 (26%) renda entre três e quatro salários mínimos e 3 (6%) renda menor que um salário mínimo, 3 (6%) renda maior que cinco salários mínimos. Este resultado foi semelhante ao obtido por Neto (2010) em que 57% dos entrevistados nas feiras livres de Macapá-AP que apresentavam renda variando de 1 a 3 salários mínimos.

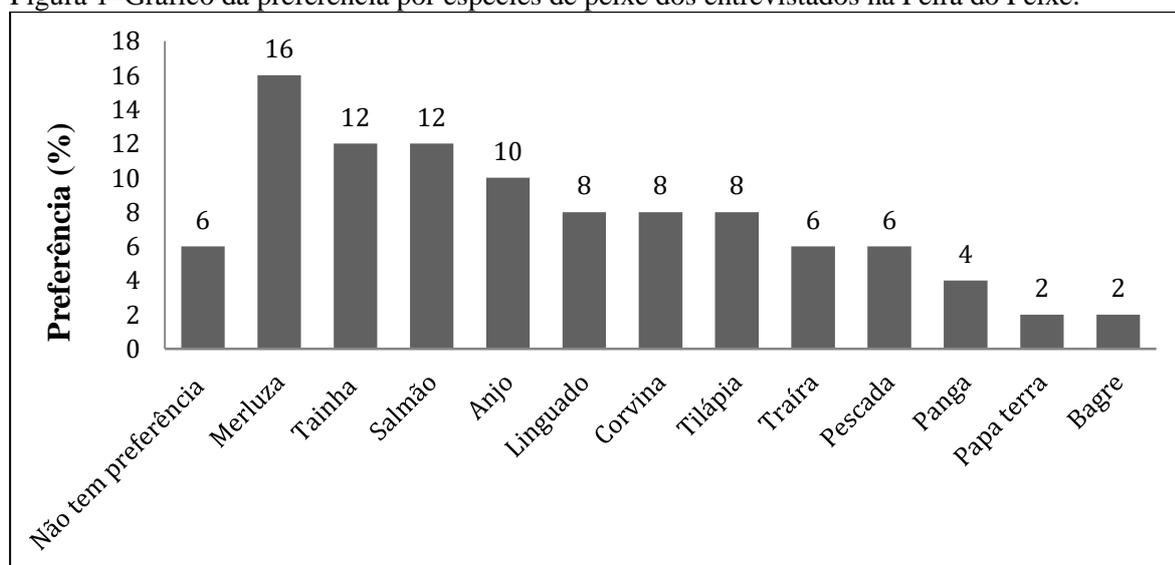
Quando questionados sobre a preferência no consumo de carnes, verificou-se que 28 (56%) dos consumidores responderam que preferem consumir carne bovina, seguida por carne de frango 10 (20%), pescado 6 (12%), carne suína 4 (8%) e outras tais como carnes exóticas e de caça 2 (4%), resultados semelhantes aos encontrados por Gonçalves *et al.* (2008) e Silveira *et al.* (2012) que também observaram maior preferência pelo consumo de carne bovina. Segundo Silva (2012), um dos motivos pelo qual o consumo de pescado ainda é baixo no Brasil é devido ao preço mais elevado em relação a outros tipos de carnes.

Quanto a preferência por tipos de pescado verificou-se que 44 (88%) dos consumidores preferiram os peixes, seguidos pelos crustáceos 5 (10%) e pelos moluscos com 1 (2%). No Brasil, de acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (ACEB, 2014), entre 2000 e 2009, o consumo de peixe per capita aumentou cerca de 30%.

Ao avaliar a frequência de consumo da carne de peixe observou-se que o consumo mais relatado pelos entrevistados foi à mensal 19 (38%), seguida de uma vez por semana com 17 (34%), quinzenalmente com 11 (22%), semestralmente com 3 (6%), entretanto os dados obtidos neste estudo são diferentes dos obtidos por Neto (2010), em que a frequência maior de consumo foi de uma ou mais vezes por semana (62%).

Na Figura 1 está representada preferências dos consumidores por diferentes espécies de peixes. O maior percentual de preferência foi para a merluza, podendo ser justificado por ser um peixe de fácil preparo e com preços acessíveis (Faveret e Siqueira, 1997).

Figura 1–Gráfico da preferência por espécies de peixe dos entrevistados na Feira do Peixe.



Fonte: Dados da pesquisa, 2016.

Quanto aos motivos que influenciam na decisão de compra dos consumidores de pescado os mais citados pelos entrevistados foram: saudabilidade 16 (32%), preço acessível 14 (28%), sabor agradável 9 (18%), maior digestibilidade ou facilidade de digestão 8 (16%) e para variar o cardápio 3 (6%). Segundo Neto (2010), o preço foi determinante para a aquisição da carne de peixe, porém



XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos:
Alimentação: a árvore que sustenta a vida

X CIGR Section VI International Technical Symposium
Food: the tree that sustains life

24 a 27 de outubro de 2016 - FAURGS- Gramado / RS

conforme Araújo *et al.*, (2015) os principais aspectos para a compra do pescado foram carne saborosa (48,08%) e questão de saúde (29,81%), enquanto o preço não foi muito lembrado (0,96%). Melo (2008) cita a preocupação em consumir alimentos mais saudáveis, que apresentem baixos teores de gordura, livres de colesterol e produzidos sem o uso de produtos químicos, tem contribuído para um incremento na demanda das chamadas carnes brancas, grupo ao qual pertencem os peixes.

Quanto às características ou atributos utilizados para avaliar a qualidade do pescado na hora da compra a maioria afirmou se preocupar com a coloração 28 (56%), odor/aroma 8 (16%), textura da carne 7 (14%) e 7 (14%) dos consumidores observam outras características dos peixes inteiros tais como guelras, olhos, escamas e nadadeiras. Segundo Ordóñez (2005), as principais mudanças na estrutura e na composição química dos tecidos do pescado podem ser observadas por alterações nas propriedades sensoriais, como aparência externa, firmeza, consistência da carne e odor.

Quanto à classificação das condições higiênico-sanitárias da Feira do Peixe, a maioria dos entrevistados 33 (66%) a classificaram como boa, 14 (28%) como regular, 1 (2%) ruim, 1 (2%) péssima e 1 (2%) excelente. Segundo Rodrigues *et al.* (2004), as feiras são consideradas potenciais veiculadores de doenças de origem alimentar e representam um dos desafios ao serviço de vigilância sanitária, uma vez é crescente o número de feiras livres nos municípios e não tem servidores suficientes para fiscalizar. A comercialização de pescado em feiras livres é uma atividade que merece atenção, pois no âmbito do comércio varejista, o pescado integra o grupo dos alimentos altamente perecíveis, e como tal, as ações da vigilância sanitária são de extrema importância para assegurar aos consumidores produtos com adequada qualidade higiênico-sanitária.

4. CONCLUSÕES

Com base nos resultados observados, concluiu-se que os consumidores da 236ª Feira do Peixe de Porto Alegre são em sua maioria do sexo feminino, com renda de um a dois salários mínimos e nível superior de escolaridade. A carne de pescado encontra-se em terceiro lugar na preferência de consumo e com uma maior frequência no consumo mensal, a saudabilidade é o principal fator que influencia no momento da compra. Estes consumidores preferem a merluza como espécie de peixe favorita, a maioria dos entrevistados classificou a Feira como boa quanto a higiene empregada. Estes resultados evidenciam um mercado em potencial que necessita de estratégias condizentes para possibilitar a oferta e comercialização de pescado ao longo do ano e não somente na Semana Santa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Araújo, D. M.; Lins, J. L.; Tavares, A. S.; Silva, J.; Bordinhon, A. M.; Pinto, L. G. Q. *Aspectos de aquisição e consumo de peixes na feira livre da cidade de Penedo – Alagoas*. Bol. Inst. Pesca, São Paulo, v. 41, n. 2, p. 429-440, 2015. Disponível em: <http://revistas.bvs-vet.org.br/bolinstpesca/article/view/27400>.

Amorin, D. G.; Muelbert, B., Borba, M .R. Diagnóstico da feira do peixe vivo em Laranjeiras do Sul – PR, realizado nos anos de 2011 e 2012. In: *II Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFFS – Universidade Federal da Fronteira Sul*, 2012, Chapecó-SC. Anais. Chapecó: SEPE, 2012. v.2, n1.

Associação Cultural Educacional Brasil, **1º Anuário Brasileiro da pesca e aquicultura**. Florianópolis, 2014. Disponível em: http://formsus.datasus.gov.br/novoimgarq/16061/2489520_218117.pdf



XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos:
Alimentação: a árvore que sustenta a vida

X CIGR Section VI International Technical Symposium
Food: the tree that sustains life

24 a 27 de outubro de 2016 - FAURGS- Gramado / RS

Brasil. Ministério da Pesca e Aquicultura. Boletim estatístico da pesca e aquicultura, 2011. Brasília: MPA, 2011. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2013/10/consumo-de-pescado-no-brasil-aumenta-23-7-em-dois-anos>

Costa, T. V. da; Silva, R. R dos S.; Souza, J. L. de; Batalha, O. de S.; Hoshiba, M. A. Aspectos do consumo e comércio de pescado em Parintins. Bol. Inst. Pesca, São Paulo, v. 39, n.1, p.63-75, 2013. Disponível em: ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/39_1_63-75.pdf

Faveret, P. F., Siqueira, S. H. G. *Panorama da Pesca Marítima no Mundo e no Brasil*. Piscicultura. BNDES, 1997. Disponível em: http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/bnset/rspesca.pdf

Fernandes, M. Feira do peixe deve comercializar mais de 360 toneladas em 2016. Porto Alegre: Prefeitura Municipal de Porto Alegre, 13 mar. 2016. Disponível em: http://www2.portoalegre.rs.gov.br/smic/default.php?p_noticia=185096&FEIRA+DO+PEIXE+DEVE+COMERCIALIZAR+MAIS+DE+360+TONELADAS+EM+2016

Food and Agriculture Organization of the United Nations. **The state of world fisheries and aquaculture 2012**. Rome: FAO, 2012. 209p.

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. Disponível em: http://revistas.unisinos.br/index.php/estudos_tecnologicos/article/view/5490

Melo, A. X. (2008) *Comportamento estratégico dos agentes da cadeia produtiva do peixe na região de Dourados – MS*. 2008. 120f. (Dissertação de mestrado) - Faculdade de Administração e Economia, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande.

Neto, A. P. R. (2010) *Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado nas feiras livres de Macapá - AP*. (Monografia) Universidade do Estado do Amapá.

Ordóñez, Juan A. (Org.). (2005). *Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal*. Porto Alegre: Artmed, v.2.

Rodrigues, M. S. M.; Rodrigues, L. B.; Carmo, J. L.; Júnior, W. B. A.; Patez, C. Aproveitamento Integral do Pescado com Ênfase na Higiene, Manuseio, Cortes, Salga e Defumação. Anais do 2º Congresso Brasileiro de Extensão Universitária. Belo Horizonte – 12 a 15 de setembro de 2004. Disponível em: <http://www.ufmg.br/congext/Tecno/Tecno7.pdf>

Silva, A. L. (2012) *Oferta de pescado no mercado da cidade de Porto Alegre* (Monografia). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

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, 2012. Disponível em: <https://www.seer.furg.br/sinergia/article/view/3923/2340>



XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos:
Alimentação: a árvore que sustenta a vida

X CIGR Section VI International Technical Symposium
Food: the tree that sustains life

24 a 27 de outubro de 2016 - FAURGS- Gramado / RS

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