

Perfil socioeconômico dos consumidores de peixes na microrregião de Redenção do Pará

Socio-economic profile of fish consumers in the microregion of the Redenção of Pará

DOI:10.34117/bjdv7n4-291

Recebimento dos originais: 04/02/2021

Aceitação para publicação: 01/03/2021

Ester da Silva Criança

Graduanda em Zootecnia pela Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Instituto de Estudos do Trópico Úmido, Rua Maranhão s/n, 68555-016, Xinguara-PA, Brasil
E-mail: esterdasilvacrianca@gmail.com

Elisandra Silva Canela

Graduanda em Zootecnia pela Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Instituto de Estudos do Trópico Úmido, Rua Maranhão s/n, 68555-016, Xinguara-PA, Brasil
E-mail: elisandrasilvacanela0@gmail.com

Andréa Regina de Britto Costa Lopes

Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina. Profa. Adjunta do curso de licenciatura em Geografia, Faculdade de Ciências Humanas, Instituto de Estudos do Trópico Úmido, Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Rua Maranhão s/n, 68555-016, Xinguara-PA, Brasil
E-mail: andrea.lopes@unifesspa.edu.br

Fabrizia Sayuri Otani

Doutora em Aquicultura pela Universidade Estadual Paulista – Júlio de Mesquita Filho. Professora adjunta do curso de Zootecnia, Instituto de Biodiversidade e Florestas, Universidade Federal do Oeste do Pará, Rua Vera Paz s/n, Campus Tapajós, Salé, CEP 68035-110, Santarém-PA, Brasil
E-mail: fabrizia.otani@ufopa.edu.br

Caroline Nebo

Doutora em Zootecnia
Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Instituto de Estudos do Trópico Úmido, Rua Maranhão s/n, 68555-016, Xinguara-PA, Brasil
E-mail: carolnebo@unifesspa.edu.br

RESUMO

O objetivo do projeto foi avaliar o perfil socioeconômico e de consumo de peixe da população da microrregião de Redenção do Pará. Foram entrevistadas 498 pessoas entre 0 a 80 anos de idade e a coleta dos dados foi realizada por meio de um questionário semi-estruturado, com 18 perguntas e aplicadas em escolas públicas e privadas do ensino médio, em universidade, feiras livres, mercados e pontos de comércio. O questionário foi elaborado com perguntas abordando três temáticas: consumo de pescado, fatores que influenciam o consumo e os fatores socioeconômicos dos consumidores de peixe. Foi

verificado que 88,82% dos entrevistados consomem peixe, porém a preferência de consumo por proteína de origem animal é a carne bovina, seguida do frango, suíno, ovos e pescados. Os maiores consumidores de peixe foram as mulheres jovens entre na classe de 0-20 anos de idade, com frequência de consumo de uma vez ao mês ou em datas comemorativas. Os peixes redondos como o tambaqui e seus híbridos mais consumidos na região, seguido da tilápia. A aquisição dos peixes é realizada, na maioria das vezes, diretamente dos pescadores e piscicultores, feiras livres e supermercados, sendo adquirido o peixe fresco e inteiro. Na avaliação socioeconômica, verificou-se que grande parte dos consumidores de peixe, residem com três a seis pessoas na família, com renda salarial média de até dois salários mínimos. Os resultados mostraram que a renda salarial não é um fator impeditivo para o consumo de peixe, porém o baixo consumo ocorre pelo hábito alimentar da população.

Palavras-chave: Amazônia, consumo de carne e pescado

ABSTRACT

The aim of this study was to evaluate the socioeconomic fish consumption profile of the population of the microregion of Redenção do Pará. It was interviewed 498 people between 0-80 years of age and data collection was carried out through a semi-structured questionnaire with 18 questions and applied in public and private high schools, in the universities, open markets and local commerce. The questionnaire was designed with questions addressing three themes: fish consumption, factors that influence consumption and socioeconomic factors of fish consumers. It was found that 88,82% of the interviewees consume fish, however the preference for consumption of animal protein is beef, followed by chicken, pork, eggs and fish. The biggest fish consumers were young women in the 0-20 years old class, with a frequency of consumption once a month or on holidays. In the region evaluated the tambaqui and the hybrids are most consumption, followed by tilapia. Most of the time, fish are purchased directly from fishermen and fish farmers, open markets and markets, with fresh and whole fish being purchased. The socioeconomic evaluation, it was found that most fish consumers live with three to six people in the family, with an average salary income of up to two minimum wages. The results showed that wage income is not an impediment to fish consumption, however the low consumption occurs due to the eating habits of the population.

Keywords: Amazon, meat consumption and fish

1 INTRODUÇÃO

A atividade aquícola está presente em todo o território nacional e as pequenas propriedades rurais da região Sul do Brasil, com aproximadamente 273.015 estabelecimentos responsáveis pela liderança da região na produção nacional de peixes (PEIXE BR, 2019). Em 2019 a produção de peixes cultivados no território brasileiro foi de 758.006 t, aumento de 4,9% em relação ao ano de 2018 que foi de 722.560 t, sendo a região Sul a primeira em produção (30,30%), seguido da região Norte (20,00%), Nordeste (18,35%), Sudeste (16,80%) e Centro Oeste (14,55%).

De acordo com os dados produtivos da Associação Brasileira de Piscicultura – PeixeBR no ano de 2019, as espécies de peixes mais cultivadas foram a tilápia *Oreochromis niloticus*, representando 57% da produção nacional e os peixes nativos com 38,1% como tambaqui *Colossoma macropomum*, a pirapitinga *Piaractus brachypomus* e o pacu *Piaractus mesopotamicus* e os híbridos dos peixes redondos, que no estado do Pará são conhecidos como “caranha”, como a tambatinga (*Colossoma macropomum* x *Piaractus brachypomus*) e tambacu (*Colossoma macropomum* x *Piaractus mesopotamicus*) e a patinga (*Piaractus mesopotamicus* x *Piaractus brachypomus*). Outros peixes como o piau *Leporinus spp*, curimatã *Prochilodus lineatus*, pirarucu *Arapaima gigas*, pintado *Pseudoplatystoma corruscans* e seus híbridos, matrinxã *Brycon cephalus*, jundiá *Rhamdia quelen*, lambari *Astyanax sp*, e outros como a carpa *Cyprinus carpio*, truta *Oncorhynchus spp* e o panga *Pangasius spp*, apresentaram um aumento de produção total de 4,9% em 2019 em relação ao ano anterior (PEIXE BR, 2020).

Em geral, o pescado é a proteína de origem animal mais produzida mundialmente e em 2017 a produção mundial total de pescado foi superior a 172 milhões de toneladas, sendo 46,51% referentes a peixes de cultivo, ou seja, criadas em cativeiro e 53,49% para peixes de captura. No Brasil, a tendência esperada para aquicultura nacional é que a produção de peixes cultivados ultrapasse os índices de produção por captura (PEIXE BR, 2018).

Apesar do potencial aquícola do Brasil, o consumo per capita dos brasileiros por peixes de cultivo de água doce é de 3 kg/hab/ano, somado com o consumo de peixes de água salgada, camarões, mexilhões e outros pescados nacionais e importados, o consumo nacional sobe para 10 kg/hab/ano, sendo inferior a recomendação da FAO que é de 12kg/hab/ano e a média mundial que é superior a 20kg/hab/ano (FAO, 2017). Este crescimento relativo no consumo de pescado foi proporcionado pelo aumento do poder aquisitivo da população.

A exceção é a região Norte que lidera em 70,70% na preferência do consumo de peixes pela população, seguido das carnes bovinas, aves, suínos e outros (LOPES et al. 2016). A explicação para o consumo singular na região Norte ocorre devido o peixe ser a fonte proteica mais importante na região Amazônica e seu consumo é influenciado por razões culturais, sociais e econômicos como também o acesso ao pescado na forma processada pode auxiliar no aumento do hábito alimentar da população (SARTORI e AMANCIO, 2012; COELHO et al., 2017). Silva et al. (2012) avaliando o perfil de consumo de carne na cidade de São Luís do Maranhão verificaram que o pescado (peixes,

crustáceos, moluscos, anfíbios e quelônios) é a proteína preferencial de consumo dos entrevistados 68%, seguido da carne bovina 15%, frango 11% e outros menor que 5%. Entretanto, as demais regiões brasileiras Sudeste, Sul, Centro-Oeste e Nordeste, cerca de 50% da população optam pelo consumo de carne bovina (LOPES et al. 2016).

As razões para o baixo consumo de peixes pelos brasileiros são, principalmente devido a questões socioeconômicas, preço final que o peixe chega aos consumidores como também a alta competitividade com o preço da carne bovina, visto que na região Centro-Oeste os custos dos insumos são mais baixos em relação aos demais estados brasileiros (LOPES et al. 2016). Segundo a Associação Brasileira de Piscicultura - Peixe Br o baixo consumo se dá devido à falta de conhecimento sobre as características, benefícios para saúde, vantagens e sabor dos peixes produzidos em cativeiro. Com isso, em 2019 a associação criou, com apoio de diversas empresas da cadeia produtiva de peixes, a campanha Coma Mais Peixe com o objetivo de divulgar os benefícios do consumo de peixes de cultivo, mitos e verdades da produção de peixes, formas de preparação dos peixes com material anunciado de forma simples e de fácil entendimento (PEIXE BR, 2020).

Desta maneira o projeto de pesquisa teve o objetivo de avaliar o perfil de consumo de peixes relacionados com a avaliação sócio econômica da população em alguns municípios da microrregião de Redenção do Pará.

2 METODOLOGIA

2.1 COLETA DE DADOS

A pesquisa foi realizada no ano de 2019 em três cidades pertencentes a microrregião de Redenção do Pará com coordenadas geográficas de latitude e longitude de Xinguara (7°05'42" sul e 49°56'45" oeste), Rio Maria (7°27'25" sul 49°02'27" oeste) e Sapucaia (06°56'50" sul e 49°40'56" oeste) (Figura 1). A coleta dos dados foi realizada por meio de um questionário semi-estruturado, com 18 perguntas de rápidas respostas com o objetivo de traçar o perfil de consumo dos consumidores de peixe da microrregião de Redenção do Pará, região do sudeste paraense.

O questionário foi elaborado com perguntas abordando três temáticas, a saber:

a) perfil de consumo de pescado, em que foram apontados questionamentos referentes ao estudo do hábito alimentar, como qual a principal fonte de proteína de origem animal consumida, espécies de peixes mais consumidas, frequência de consumo de peixe e outros tipos de pescado;

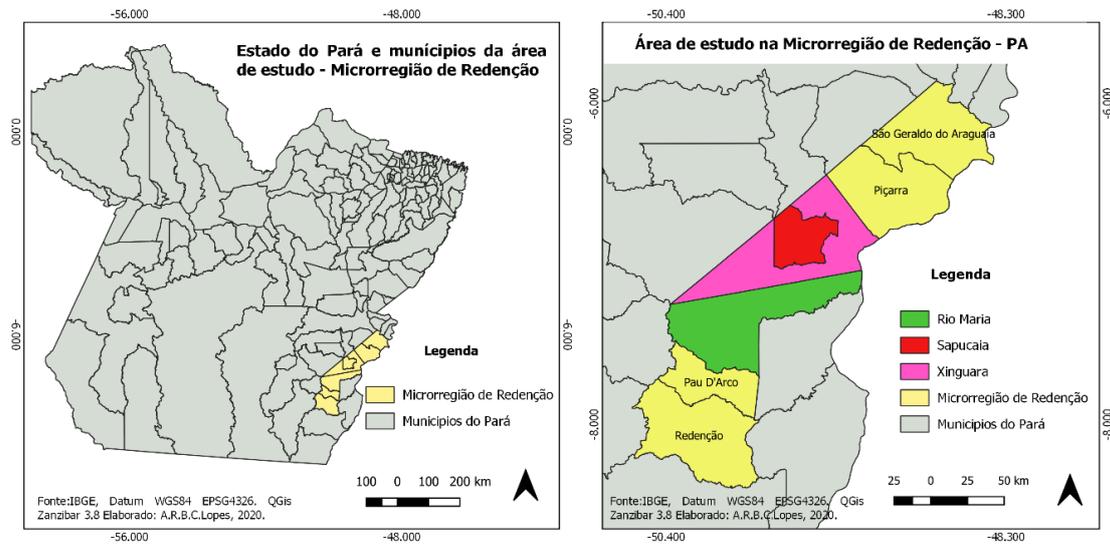
b) fatores que influenciam o consumo, com questões para caracterizar os principais fatores que influenciam o consumo de peixe, avaliação pessoal da qualidade do peixe consumido e forma de aquisição. Também foi investigado se o peixe consumido era oriundo da pesca ou de cultivo, o local e higiene dos estabelecimentos de comercialização de peixes;

c) perfil socioeconômico dos consumidores, abordando o perfil de escolaridade, sexo, idade, renda familiar, quantidade de pessoas na família e dessas quantos consumiam peixe.

Após a elaboração, o questionário foi validado, com aplicação de um teste em 10 indivíduos. Após adequações para a formatação final, foram entrevistadas 489 pessoas dos municípios de Rio Maria, Sapucaia e Xinguara do estado do Pará (Figura 1). As entrevistas foram realizadas em escolas públicas e privadas do ensino médio, em universidade, feiras livres, mercados e pontos de comércio. Os resultados dos questionários foram submetidos a uma análise descritiva, para observação da frequência das respostas elaboradas.

O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Humana da Universidade Federal do Pará número CAAE 11313919.8.0000.0018 e as pessoas que aceitaram participar do estudo assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Figura 1 – A) Cidades da microrregião de Redenção do Pará -PA (Pau D’Arco, Rio Maria, Xinguara, Piçarra, São Geraldo do Araguaia, Redenção e Sapucaia). B) localização dos municípios onde foram realizadas as entrevistas: Rio Maria, Sapucaia e Xinguara-PA.



3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 CONSUMO DE PROTEÍNA DE ORIGEM ANIMAL

Foram entrevistadas cerca de 489 pessoas entre 17 a 80 anos de idade, sendo a maioria jovens adultos e do total de entrevistados 64,49% foram do sexo feminino e 34,51% do masculino.

A grande maioria dos indivíduos entrevistados relataram que consomem pelo menos duas proteínas de origem animal no cotidiano. Na avaliação geral pela preferência de consumo alimentar, a primeira proteína de origem animal escolhida pela maioria da população entrevistada foi a carne bovina com 82,62% independente da classe de idade, seguida da carne de frango 10,63%, carne suína 2,04%, ovos 3,68% e pescado 1,02%. Quando analisados pela classe de idade, somente a classe entre 0-20 anos de idade optou pela proteína do peixe para o consumo. O consumo de ovos na classe de pessoas acima de 40 anos de idade foi maior em relação as classes de 21-30 anos e 31-40 anos (Tabela 1). Uma pequena parte dos entrevistados, menor que 0,6%, declararam não consumir nenhum tipo de proteína de origem animal por serem veganos ou vegetarianos.

Segundo Gandra, (2010) mesmo a região norte sendo a maior consumidora de pescado devido ao alto consumo do estado do Amazonas, com consumo per capita de pescado em torno de 35 kg/hab/ano, nesse estudo avaliando o consumo de pescados na microrregião de Redenção do Pará, foi observado uma baixa preferência de consumo de peixes, constituindo o mesmo comportamento alimentar encontrado nos demais estados

brasileiros, onde a carne bovina prevalece. Como observado nessa pesquisa e relatados em outros estudos, a ingestão de carne vermelha pela população brasileira é maior em relação as demais fontes de proteína, sendo observado tanto pela preferência alimentar, falta de costume, hábito cultural como pelo custo em relação ao pescado, sendo menos acessível a população com menor poder aquisitivo (LEANDRO et al., 2018; SCHNEIDER et al. 2014; WWF-Brasil 2019).

De acordo com Silveira et al. (2012), há uma preocupação pelos órgãos governamentais de incentivo a hábitos alimentares mais saudáveis com a busca de alimentos e fontes de proteína de origem animal que possuam melhor qualidade nutricional como o pescado, uma vez que o consumo de pescado pela população brasileira é em média 9,5 kg/hab/ano, sendo abaixo do recomendado pela FAO que é de 12 kg/hab/ano.

Neste trabalho, a classe de idade entre 0-20 anos foi a única que apresentou consumo de pescado como primeira opção de proteína de origem animal, sendo as mulheres as maiores consumidoras. Esse resultado mostra que os jovens adultos possuem boa aceitação pelo consumo de pescados e isso se deve, muitas vezes, por possuírem o hábito da pescaria nos finais de semana e feriados, como muitos relataram nas entrevistas (Tabela 1). Pinto et al. (2011) verificou que há uma maior quantidade de pessoas com até 30 anos de idade que gostam de pescar e consumir peixe, porém pessoas acima de 30 anos preferem apenas consumir o pescado.

A segunda opção de proteína de origem animal escolhida foi carne de frango com 71,77% dos entrevistados, apresentando acima de 30% na escolha tanto nos homens como em mulheres, entretanto a preferência pelo consumo de ovos das mulheres foi de 11,76%, sendo maior que nos homens 3,53%. Na escolha de uma segunda opção de consumo de proteína de origem animal, o pescado aparece com 5,88% da preferência alimentar (Tabela 1).

Durante a pesquisa, a maioria dos entrevistados relataram não consumir peixe ou outro tipo de pescado tanto pelo preço do produto congelado, de fácil preparo, como pela falta de oferta no município em que residem. Outros relataram que não possuem o hábito de consumir, pois não sabem como preparar o peixe sem ser frito e até mesmo por acharem que os peixes possuem *off flavor* ou “gosto de barro”, que ocorre devido a presença de cianobactérias nas águas de cultivo. De acordo com a opinião de um comerciante, proprietário de um restaurante em uma das cidades da microrregião pesquisada, “os peixes de rio são mais saborosos que os peixes de cativeiro, pois não

possuem o gosto de barro” e este é o principal motivo de não adquirir peixes dos piscicultores da região, mas sim de pescadores.

Do total de entrevistados, apenas 2,25% consomem uma terceira fonte de proteína de origem animal, sendo 45,46% o consumo de carne suína, seguida de 36,36% dos ovos e 18,18% do pescado (Tabela 1).

Tabela 1 – Preferência no consumo de proteína de origem animal (carne bovina, frango, suína, pescado e ovos) de acordo com o sexo e a ingestão de consumo de carne por classe de idade nas cidades de Rio Maria, Sapucaia e Xinguara-PA (n=489).

Idade	Bovina	Frango	Suína	Pescado	Ovos
0-20 anos	60,95%	6,82%	0,83%	0,41%	2,27%
21-30 anos	15,29%	2,69%	0,41%	-	0,21%
31-40 anos	4,55%	0,83%	0,62%	-	0,41%
Acima de 40 anos	2,69%	0,41%	-	-	0,62%
1° Opção de Proteína de Origem Animal					
	Bovina	Frango	Suína	Pescado	Ovos
Feminino	53,58%	6,75%	1,84%	0,82%	1,84%
Masculino	29,04%	3,88%	0,20%	0,20%	1,84%
Total	82,62%	10,63%	2,04%	1,02%	3,68%
2° Opção de Proteína de Origem Animal					
	Bovina	Frango	Suína	Pescado	Ovos
Feminino	-	38,82%	3,53%	2,35%	11,76%
Masculino	-	32,94%	3,53%	3,53%	3,53%
Total	-	71,76%	7,06%	5,88%	15,29%
3° Opção de Proteína de Origem Animal					
	Bovina	Frango	Suína	Pescado	Ovos
Feminino	-	-	27,27%	-	9,10%
Masculino	-	-	18,18%	18,18%	27,27%
Total	-	-	45,46%	18,18%	36,36%

3.2 CONSUMO DE PESCADO

Nas cidades onde ocorreram as entrevistas, os peixes redondos e seus híbridos oriundos da aquicultura de água doce são comercializados frescos e inteiros nas feiras livres e inteiro e eviscerado nos supermercados, sendo o preço dos peixes redondos (tambaqui e caranha) inteiro e com vísceras, em torno de R\$10,00 a R\$12,00/kg, sendo mais acessível a população. Há também a comercialização de pintados e outros surubins híbridos comercializados inteiros e com vísceras entre R\$ 15,00 a R\$20,00/kg e do filé de pirarucu por R\$ 45,00/kg.

Na tradicional feira do peixe, realizada anualmente no período da quaresma na cidade de Xinguara-PA, foi observado que muitas mulheres preferiram a praticidade de adquirir o filé de pirarucu ou banda do tambaqui comercializado a R\$ 25,00/kg, ao invés de levar o peixe inteiro para “retirar o fato”, termo regional utilizado para se referir às vísceras. Esta análise permitiu inferir que quando há a disponibilidade de venda do peixe de uma forma mais prática para o preparo, há maiores chances de vendas para as consumidoras, como observado por Leandro et al., (2018).

Do total de entrevistados, 88,82% relataram consumir peixe e 11,18% não consomem peixe ou não ingerem nenhuma outra fonte de proteína de origem animal (Tabela 2). Quando questionados sobre a preferência como primeira opção de peixe para consumo, o líder na escolha com 61,99% foi o tambaqui, peixe nativo da região amazônica, seguido da tilápia 11,01%, piau 6,65%, dourado 4,68%, caranha 4,45%, pacu 3,04%, tucunaré e pirarucu 2,34%, pirapitinga 0,47%, curimatã 0,70%, jaraqui 0,23% e filhote 0,23% (Tabela 2). O tambaqui e seus híbridos como outros peixes redondos são os mais consumidos na região Norte, em especial a cidade de Manaus e o Centro Oeste e em algumas regiões do Nordeste (KUBITZA et al. 2012). Mesmo com a grande procura pelo consumo de tilápia, a comercialização do peixe na microrregião avaliada é realizada geralmente na forma filetada e congelada com preço em torno de R\$ 46,00/kg, sendo pouco acessível a grande parte da população. De acordo com as entrevistas, o consumo de tilápia ocorre devido às pescarias realizadas pelos entrevistados e poucos pela aquisição do produto nos estabelecimentos comerciais.

Na segunda opção na escolha de peixes para o consumo foram: a tilápia 26,21%, o tucunaré 17,99%, o piau 15,42%, a caranha 12,60% e outros peixes em menor quantidade. Na terceira escolha de peixe para ingestão, o pintado lidera na escolha com 46,64%, seguido da caranha 18,36%, o tucunaré 15,17% e demais em menor proporção (Tabela 2). Quando indagados sobre a preferência de peixes, a maior foi pelo consumo de peixes de escamas como o tambaqui, piau, tilápia entre outros do que os peixes de couro como os surubins, uma vez também que o preço dos peixes redondos, por serem nativos da região Amazônica possuem preço de venda mais acessível à população.

Os surubins são muito apreciados pela população entrevistada, entretanto, o preço do peixe é mais elevado em relação ao valor dos peixes redondos e por serem peixes carnívoros, necessitam de uma alimentação com maior aporte proteico e manejo mais complexo, com isso, somente alguns piscicultores possuem a criação de pintados e outros surubins, diminuindo assim a oferta do produto no mercado e maior procura na época da

quaresma. Entretanto, o consumo de peixes de couro era restrito a algumas mulheres, de acordo com os saberes tradicionais amazônicos relatados pelas parteiras que diziam que as mulheres em período de resguardo não podiam consumir peixe “remoso”, sendo a maioria os peixes lisos de couro, caracterizado como prejudiciais à saúde da mulher recém-parida. A tradição era de não consumir alimentos remosos durante o período menstrual, na gravidez e no período pós-parto, pois a ingestão do alimento remoso poderia interferir na qualidade do sangue e agravar problemas de saúde (ISAAC e ALMEIDA, 2011; MATOS e ARRUDA, 2016).

Quanto a origem do peixe consumido, 67,48% responderam que eram oriundos de sistema de cultivo, 13,08% de pescadores e 19,44% não sabiam a origem do peixe, pois os pais ou outros membros da família que costumam realizar a compra dos alimentos. Além do peixe, a população possui o hábito de consumir outros tipos de pescados como camarões 45,80%, moluscos 1,43% e quelônios 0,41% (Tabela 2). Entretanto, neste trabalho não foi avaliado a periodicidade de consumo de outros pescados como o camarão, que possui preço de venda mais elevado que os peixes nativos.

Mesmo a região norte sendo o maior consumidor de pescado, a microrregião de Redenção do Pará não apresentou alto padrão de consumo de peixe. Entretanto, na capital paraense Mangas et al. (2016) verificaram que o maior consumo de peixe da população de Belém do Pará foi de uma a duas vezes na semana, sendo superior ao consumo encontrado na microrregião de Redenção do Pará.

Como a maioria dos estados brasileiros consomem pouco pescado, em 2019, a Associação Brasileira de Piscicultura - Peixe BR iniciou uma campanha sobre informações nutricionais dos peixes, evidenciando os benefícios do consumo de peixe de cultivo para uma vida saudável, valorização do peixe nas merendas escolares, como também divulgam diversas receitas para adultos e crianças com diferentes paladares alimentares (BRABO et al., 2016; PEIXE BR, 2019).

Tabela 2 – Consumo de peixe dos entrevistados, preferência por tipos de peixes (escama e couro), consumo de outros tipos de pescados e principais escolhas de espécies de peixes para ingestão (primeira, segunda e terceira) nos municípios de Rio Maria, Sapucaia e Xinguara-PA (n=489).

Consumo de peixe	Sim	88,82%
	Não	11,18%
Consumo de peixe de cultivo	Sim	67,48%
	Não	13,08%
	Não sabem a origem	19,44%
Preferência de peixe	Escamas	61,15%
	Couro	33,74%
	Não souberam opinar	5,11%
Consumo de outro pescado	Camarão	45,80%
	Moluscos	1,43%
	Quelônios	0,41%
	Outros	8,18%
	Não consomem	44,18%

Espécies de Peixes

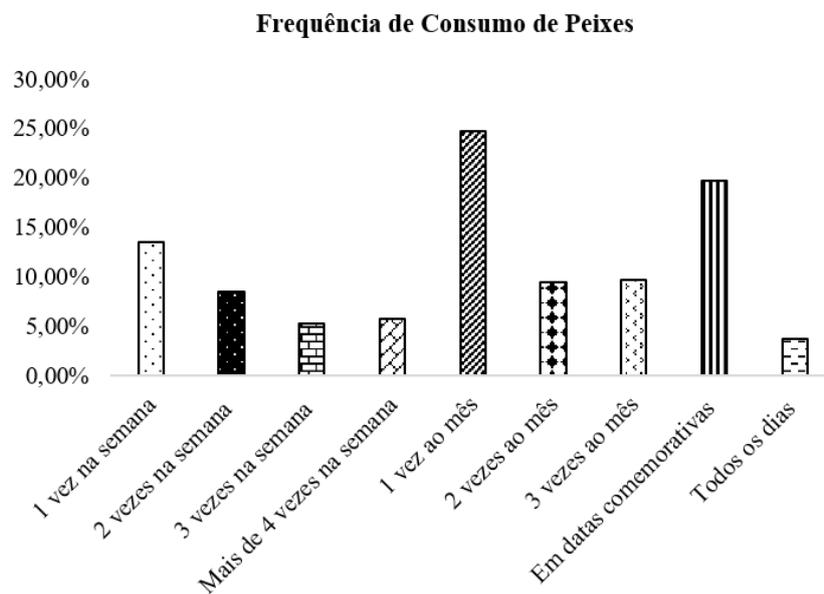
1° Opção de consumo		2° Opção de consumo		3° Opção de consumo	
Tambaqui	61,99%	Tilápia	26,21%	Pintado	46,64%
Tilápia	11,01%	Tucunaré	17,99%	Tucunaré	15,17%
Piau	6,65%	Piau	15,42%	Caranha	18,36%
Dourado	4,68%	Caranha	12,60%	Piau	6,70%
Caranha	4,45%	Pintado	7,46%	Pescada	5,83%
Pacu	3,04%	Pacu	6,94%	Filhote	1,46%
Tucunaré	2,34%	Dourado	3,60%	Curimatã	1,17%
Pirarucu	2,34%	Pirarucu	2,83%	Dourado	1,17%
Pintado	1,87%	Filhote	1,80%	Pirarucu	1,76%
Pirapitinga	0,47%	Pescada	1,80%	Mapará	0,58%
Curimatã	0,70%	Curimatã	1,29%	Matrinxã	0,29%
Jaraqui	0,23%	Pirapitinga	0,26%	Jaraqui	0,29%
Filhote	0,23%	Bacalhau	1,80%	Traíra	0,29%
				Salmão	0,29%

Quando perguntados com qual frequência consumiam peixe, a maioria respondeu que possuem o hábito de comer somente uma vez ao mês 24,71%, em datas comemorativas 19,68% ou uma vez na semana 13,50% (Figura 2). Durante a coleta de informações, os entrevistados relataram que, na maioria das vezes, quando consomem peixe é porque possuem algum parente ou vizinho com pequenos tanques escavados ou em açudes, em sistema extensivo de produção e acabam pescando nos finais de semana.

Devido ao processo migratório ocorrido pela expansão das mineradoras e hidrelétricas na região sudeste do Pará na década de 80, muitos trabalhadores mudaram

para o local (PALHETA; SILVA, MEDEIROS, 2015). Devido a esse processo migratório onde vieram muitos trabalhadores do estado de Goiás o hábito alimentar da maioria da população entrevistada da microrregião de Redenção do Pará é tipicamente goiano (feijão tropeiro, frango com pequi entre outros) e nessas regiões não se observa restaurantes com comidas típicas paraenses como maniçoba, tucupí com jambu entre outros pratos regionais.

Figura 2 –Frequência do consumo de peixe dos entrevistados nos municípios de Rio Maria, Sapucaia e Xinguara que compõem a microrregião de Redenção do Pará (n=489).



3.3 FATORES QUE INFLUENCIAM O CONSUMO

A maioria das pessoas entrevistadas 61,44% compram o peixe inteiro com as vísceras, 30,28% compram o peixe fresco eviscerado, sendo as formas mais comercializadas na microrregião de Redenção do Pará, uma vez que o preço final do peixe na forma inteira é mais acessível em relação as demais formas de aquisição do produto. Entretanto, há a aquisição de peixes de outras formas como 2,84% cortado em postas, 2,40% congelado, 1,95% filetado e 1,09% ticado (Tabela 3). O grande problema encontrado pelas consumidoras é encontrar o peixe filetado ou em banda, que são as formas mais práticas para preparar, por um preço mais acessível e com isso, muitas vezes deixam de adquirir por acharem que causaria mais trabalho para organizar as refeições. Outro ponto relatado pelos entrevistados foi a falta de variedade quanto aos métodos de preparação, pois muitos consumidores disseram só consumir peixe frito ou assado.

O frescor 47,02% e o sabor 38,53% do peixe são os principais fatores que influenciam os consumidores na escolha, em seguida, 5,74% a coloração, 3,19% o preço, 1,06% consumo por problemas de saúde e 4,41% devido a outros fatores (Tabela 3). Figueiro et al. (2014) verificaram que os principais aspectos para aquisição de peixes são o preço do produto, juntamente com a qualidade, higiene e o sabor do pescado.

Em relação a qualidade dos peixes consumidos, 58,49% dos entrevistados acham a carne de peixe boa, 38,85% razoável e 2,66% ruim ou por não consumirem proteína de origem animal.

Entre os entrevistados, 55,89% não sabiam a origem e 44,12% sabiam a origem do pescado por consumirem o peixe que pescam ou adquirem de piscicultores conhecidos (Tabela 3). Na avaliação realizada por Coelho et al. (2017) foi verificado que a condição motivadora para compra de peixes pela população é devida o produto saudável e de qualidade. Sousa et al. (2020), verificaram melhor aceitação da carne de tambaquis oriundos de sistemas de cultivo e menor aceitação dos peixes de ambiente natural.

Quanto a aquisição dos peixes, 32,21% adquirem diretamente de pescadores, 24,84% em feiras livres, 20,00% em mercados, 4,63% de vendedores ambulantes, 2,31% o consumo é da própria propriedade particular, 0,84% de frigoríficos, 0,63% da pesca esportiva e 14,54% de outros locais. Vale ressaltar que nas feiras livres dos municípios avaliados há tanto a venda de peixe por piscicultores como por pescadores da região (Tabela 3).

Quando indagados sobre a higiene do local de compra dos peixes, 44,33% responderam ser boa, 43,91%, razoável, 7,35% ótima e 4,41% insuficiente e ruim (Tabela 3). Apesar da classificação da higiene dos locais de comercialização dos peixes ter sido favorável pelo olhar dos indivíduos entrevistados, o que se percebe é o desconhecimento da população em relação as boas práticas de manipulação de peixes como recomendado pela resolução 43/2015 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2015). Os padrões higiênico sanitários das feiras livres, por exemplo, estão aquém dos padrões higiene recomendados, uma vez que a quantidade de gelo utilizado para o acondicionamento dos peixes geralmente é insuficiente para permanecer durante o tempo que fica exposto para comercialização.

Tabela 3 – Forma de aquisição dos peixes, fatores que influenciam na escolha do peixe, qualidade do peixe, higiene do local de compra, conhecimento da origem do pescado e local de aquisição dos peixes (n=489).

	Congelado	2,40%
		30,28
	Fresco, inteiro e eviscerado	%
		61,44
Forma de compra dos peixes	Inteiro com vísceras	%
	Filetado	1,95%
	Postas	2,84%
	Ticado	1,09%
		47,02
	Frescor	%
		38,53
	Sabor	%
	Coloração	5,74%
Fatores que influenciam na escolha do peixe	Preço	3,19%
	Problemas de saúde	1,06%
	Outro	4,46%
	Ruim	2,66%
Qualidade do peixe		58,49
	Boa	%
		38,85
	Razoável	%
		44,12
Conhecimento da origem do pescado	Sim	%
		55,89
	Não	%
		20,00
	Mercados	%
		32,21
	Pescadores e piscicultores	%
	Frigorífico	0,84%
		24,84
Aquisição dos peixes	Feiras livres	%
	Propriedade particular	2,31%
	Pesca esportiva	0,63%
	Vendedores	4,63%
		14,54
	Outros	%
		44,33
Higiene do local de compra	Boa	%
		43,91
	Razoável	%
	Insuficiente	4,41%

O peixe como demais pescados são mais perecíveis em relação as demais proteínas de origem animal por possuírem uma maior quantidade de água implicando assim o índice de microorganismos presentes com o aumento das temperaturas (SOARES e GONÇALVES, 2012). As mesas onde são manipulados os animais são de madeira ou em outro material sem ser inoxidável, os vendedores geralmente manipulam o pescado

sem o uso de luvas, máscara, avental entre outros equipamentos que não estão nos padrões para o controle de proliferação de microorganismos patogênicos. Estas práticas de manipulação de pescado são relatadas em diversos trabalhos avaliando a qualidade do pescado comercializado no estado do Pará (FREIRE, SILVA e SOUZA, 2011; MEDEIROS-JÚNIOR et al., 2015).

3.4 FATORES SOCIOECONÔMICOS

Do total de entrevistados, 65,33% possuem ensino médio incompleto, 24,68% ensino superior incompleto, 4,89% superior completo, 1,91% fundamental incompleto, 1,70% ensino médio completo, 1,28% fundamental completo e 0,21% são analfabetos (Tabela 4).

Na caracterização socioeconômica foi observado que 30,11% são de famílias com cinco a seis pessoas na mesma residência, seguido de 28,15% com quatro pessoas e 24,52% com três pessoas. Avaliando a quantidade de pessoas dentro de cada grupo com diferentes quantidades de integrantes nas famílias, as casas que residiam apenas quatro pessoas apresentaram maior adeptos ao consumo de peixe 29,04%, seguido das famílias com cinco a seis pessoas com 27,73%, em residências com até quatro pessoas 25,33%, duas pessoas 8,95% e em menor quantidade, com consumo abaixo de 5% nas classes de cinco a seis pessoas (Figura 3).

Quanto a renda familiar, nesta entrevista foi levantado que 48,65% das famílias recebem entre um a dois salários mínimos, 19,95% menos de um salário, 17,77% entre dois e três salários, 13,55% entre três a cinco salários mínimos e 0,08% acima de cinco salários mínimos (Tabela 4). O quantitativo de famílias que possuem renda de até dois salários mínimos nesta pesquisa é superior aos valores divulgados pelo IBGE (2017), onde 54,22% da população dos municípios estudados de Rio Maria, Sapucaia e Xinguara recebiam até dois salários mínimos. Das 17.998 pessoas entrevistadas pelo IBGE, cerca de 24,84% recebiam menos de um salário, 29,38% entre um a dois salários, 32,14% entre dois a cinco salários e 13,63% da população recebiam acima de cinco salários mínimos.

Tabela 4 – Caracterização socioeconômica da microrregião de Redenção do Pará como quantidade de pessoas que habitam a mesma residência, pessoas da família que consomem peixe, grau de escolaridade e renda familiar (n=489).

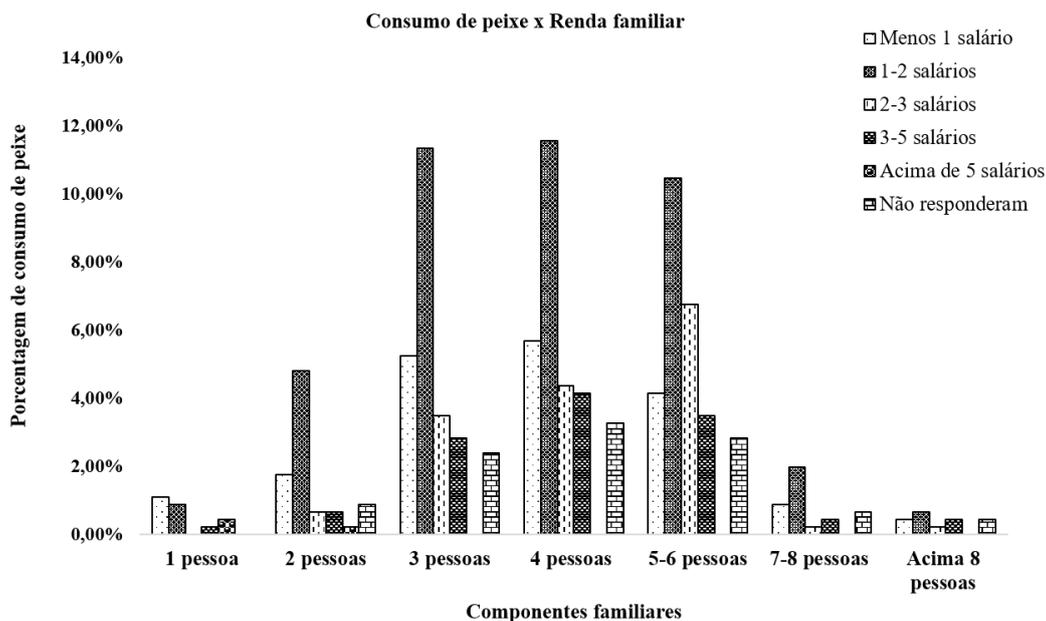
Pessoas na família	Uma Pessoa	2,37%
	Duas Pessoas	8,61%
	Três Pessoas	24,52%
	Quatro Pessoas	28,15%
	Cinco a seis Pessoas	30,11%
	Sete a oito Pessoas	4,07%
	Acima de oito pessoas	2,17%
Pessoas da família que consomem peixe	Uma pessoa	4,72%
	Duas pessoas	13,09%
	Três pessoas	31,55%
	Quatro pessoas	21,25%
	Cinco a seis pessoas	24,24%
	Sete a oito pessoas	4,30%
	Acima de oito pessoas	0,85%
Escolaridade	Analfabeto	0,21%
	Fundamental incompleto	1,91%
	Fundamental completo	1,28%
	Médio incompleto	65,33%
	Médio completo	1,70%
	Superior incompleto	24,68%
	Superior completo	4,89%
Renda familiar	Menos de um salário mínimo	18,07%
	Um a dois salários mínimos	42,71%
	Dois a três salários mínimos	14,78%
	Três a cinco salários mínimos	11,50%
	Acima de cinco salários mínimos	0,62%
	Não responderam	12,32%

Ao analisar a renda familiar em relação com a quantidade integrantes na família que consomem peixe foi observado que 60,78% das famílias recebem até dois salários mínimos. Entretanto, independente da renda familiar as classes compostas por duas a oito pessoas na família apresentaram maior consumo de peixe em suas residências (Figura 3).

Os resultados evidenciaram que, em geral, a renda familiar não é um fator limitante para o consumo de peixe, uma vez que o preço do quilo do peixe fresco inteiro é mais acessível por grande parte população, verificando que o baixo consumo de peixe pelas demais classes de renda estão diretamente relacionadas pelo hábito alimentar dos entrevistados. O hábito alimentar da população da microrregião de Redenção do Pará entrevistada foi diferente dos em dados apresentados por Leandro et al. (2018), que avaliaram a quantidade e a frequência de consumo de peixe da população de SINOP-MT,

onde a quantidade e a periodicidade do consumo de peixe das pessoas entrevistadas foram maiores nas famílias com maior poder aquisitivo. Porém, no consumo de peixe nas residências que apresentam somente um integrante como nas que possuem maior quantidade de integrantes na família entre sete e oito pessoas ou acima de oito pessoas o consumo de peixe foi baixo de 4,2% e 2,2%, respectivamente (Figura 3).

Figura 3 – Comparação do consumo de peixes atrelado a renda familiar dos entrevistados, considerando o consumo geral dos municípios de Rio Maria, Sapucaia e Xinguara-PA avaliados (n=487).



4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho, grande parte dos consumidores 88,82% dos entrevistados da microrregião de Redenção do Pará revelaram que consomem carne de peixe, porém em termos de preferência pela escolha de consumo de uma carne de origem animal, o pescado ficou a desejar com apenas 1,02% da escolha entre os entrevistados. Somente a classe de 0-20 anos de idade foram os que escolheram a carne de pescado como uma preferência de consumo.

Os peixes redondos e seus híbridos são os mais consumidos e comercializados na região sendo o tambaqui o peixe mais consumido e em segundo lugar a tilápia. Apesar da região norte ser considerada a maior região consumidora de pescado, na região estudada verificou que há baixa frequência de consumo de peixe, sendo a maioria dos entrevistados consumindo uma vez ao mês ou somente em datas comemorativas.

Por serem mais acessíveis, os peixes frescos inteiros e com vísceras são os mais adquiridos pela população e o frescor e o sabor do peixe são os principais fatores que influenciam para a escolha do pescado. A compra dos peixes é realizada, preferencialmente, com os pescadores ou em feiras livres e a classificação dos padrões de higiene do local de compra são considerados boa e razoável pela população. Na avaliação socioeconômica, verificou-se que grande parte dos entrevistados possuem ensino médio incompleto, residem com três a seis pessoas na família, com renda salarial média de até dois salários mínimos e estes entrevistados são os maiores consumidores de peixe da microrregião de Redenção do Pará.

AGRADECIMENTOS

À Fundação de Amparo à Pesquisa do estado do Pará – FAPESPA pela bolsa de iniciação científica e a Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Inovação Tecnológica da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará.

REFERÊNCIAS

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 of Fisheries and Aquatic Resources*, v. 4, n. 2, p. 50-58, 2016.

BRASIL. Resolução RDC 43 de 1º de setembro de 2015. Resolução sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. ANVISA. http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/32825363/do1-2015-09-02-resolucao-rdc-n-43-de-1-de-setembro-de-2015-32825340. Acesso em: 21 jun. 2020

COELHO, A.C.S.; FARIA-JÚNIOR, C.H.; SOUSA, K.N. Fatores que influenciam a compra de peixes por classe social no município de Santarém-PA. *Agroecossistemas*, v. 9, n. 1, p. 62-83, 2017.

FAO. Organização das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura. 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/423722/>. Acesso em: 07 março 2020.

FIGUEIRO, F.R.C.M; CASTRO, J.M.; MORAES, E. Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado no mercado de peixe de Bragança-AM. *Revista Brasileira de Engenharia de Pesca*, v.7, n.1. p. 60-72. 2014.

FREIRE, J.L.; SILVA, B.B.; SOUZA, A.S. Aspectos econômicos e higiênico-sanitários da comercialização do pescado no município de Bragança (PA). *Biota Amazônia*. Macapá, v. 1, n. 2, p. 17-28, 2011.

GANDRA, A.L. O mercado do pescado da região metropolitana de Manaus. Série: O mercado de pescado nas grandes cidades latino-americanas. CFC/FAO/Infopesca, 91p. 2010. Disponível em: <http://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/publilibreacceso/282/Manaus-completo.pdf>. Acesso em 18 jun. 2020

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo demográfico 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/panorama>

ISAAC, V.J. ALMEIDA, M.C. El consumo de pescado en la Amazonía Brasileña. Organización de Las Naciones Unidas para La Alimentación y La Agricultura, Relatório FAO. Roma: FAO, 2011. Disponível em: <https://www.infopesca.org/node/282>. Acesso em: 14 ago. 2020)

KUBITZA, F.; CAMPOS, J.L.; ONO, E.A.; ISTCHUK, P.I. Panorama da piscicultura do Brasil – Parte I: Estatísticas, espécies, pólos de produção e fatores limitantes à expansão da atividade. *Panorama da Aquicultura*, v. 22, n. 132, p. 14-25, 2012. Disponível em: http://www.acquaimagem.com.br/docs/Pan132_Kub_panor_piscicultura_brasil_parte1-1.pdf Acesso em: 14 ago.2020.

LEANDRO, S.V.; OLIVEIRA, S.S.; MOREIRA, P.S.A.; OTANI, F.S. Perfil de consumo e do consumidor de peixe do município de SINOP, Mato Grosso. *Agroecossistemas*, v. 10, n.1, p. 73-98, 2018.

LOPES, I.G.; OLIVEIRA, R.G.; RAMOS, F.M. Perfil do consume de peixes pela população brasileira. *Biota Amazônia*, v. 6, n. 2, p 62-65, 2016.

MANGAS, F.P.; REBELLO, F.K.; SANTOS, M.A.S.; MARTINS, C.M. Caracterização do perfil dos consumidores de peixe no município de Belém, estado do Pará, Brasil. *Revista em Agronegócio e Meio Ambiente*. v.9, n.4, p. 839-857, 2016.

MATOS, M.L.; ARRUDA, L.C. O uso da memória para investigação de ritos no parto e “resguardo” em Santarém (PA). *Percursos*, v. 2, n. 1, p. 10-22, 2016.

MEDEIROS-JUNIOR, E.F.; EIRAS, B.J.C.F.; RODRIGUES, E.C.; ALVES, M.M. Avaliação higiênico-sanitária do pescado comercializado na cidade de Bragança Pará. *Revista eletrônica nutritime*. v.12, n.5, p. 4237-4243, 2015. Disponível em: https://www.nutritime.com.br/arquivos_internos/artigos/323_-_4237-4243_-_NRE_12-5_set-out_2015.pdf

PALHETA, J.M.; SILVA, C.N.; MEDEIROS, G.N. Territórios com mineração na região sudeste do Pará – Norte do Brasil. *Revista da Associação Nacional de Pós-graduação e Pesquisa em Geografia*, v.11, n.15, p. 281-308, 2015.

PEIXE BR – Associação Brasileira da Piscicultura - Anuário Peixe BR, 2018. 130p. Disponível em: <https://www.peixebr.com.br/anuario2018/>. Acesso em: 10 mar. 2020.

PEIXE BR – Associação Brasileira da Piscicultura - Anuário Peixe BR, 2019. 148p. Disponível em: <https://www.peixebr.com.br/anuario2018/>. Acesso em: 08 mar. 2020.

PEIXE BR – Associação Brasileira da Piscicultura - Anuário Peixe BR, 2020. 136p. Disponível em: <https://www.peixebr.com.br/anuario-2020/>. Acesso em: 29 mar. 2020.

PINTO, R.M.; SILVA, V.G.V.; SHIMODA, E.; PEREIRA, V.F. Perfil do consumidor de pescado no município de Campos dos Goytacazes – RJ. *Ciências Humanas e Sociais e Aplicadas*. v.1, n.3, p 37-50, 2011.

SARTORI, A.G.O.; AMANCIO, R.D. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. *Segurança Alimentar e Nutricional*. Campinas, v. 19, n. 12, p. 83-93, 2012.

SCHNEIDER, B.C.; DURO, S.M.S.; ASSUNÇÃO, M.C.F. Consumo de carnes por adultos do sul do Brasil: um estudo de base populacional. *Ciência e Saúde Coletiva*, 19 (8), 3583-3592, 2014.

SILVA, I.A.; LIMA, M.F.V.; BRANDÃO, V.M. DIAS, I.C.L.; SILVA, M.I.S.; LACERDA, L.M. Perfil de consumidores do pescado comercializado em mercados do município de São Luís, Maranhão, Brasil. *Cadernos de Pesquisa*. São Luís, v. 19, n. 1, 2012. Disponível em: <http://www.periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/cadernosdepesquisa/article/view/933>

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, 9-19, 2012. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/sinergia/article/view/3923>

SOARES, K.M.; GONÇALVES, A.A. Qualidade e segurança do pescado. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v.71, n.1, p. 1-10. 2012. Disponível em: http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552012000100001&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt

SOUSA, R.G.C.; FREITAS, H.C.P.; OLIVEIRA, C.M.; LIMA, S.A.O.; MEIRELES, M.A.; FREITAS, C.E.C. Meat of tambaqui from fish farming leads the population when compared to wild specimens (Rondônia – Brasil). Brazilian Journal of Development. Curitiba, v.6, n.3, p. 11736-11753. 2020.

WWF-Brasil. Guia de Consumo responsável de pescado Brasil. Fundo mundial para a natureza, São Paulo, abril de 2019. Disponível em: <https://www.wwf.org.br/?70483/WWF-Brasil-lanca-Guia-de-Consumo-Responsavel-de-Pescado>. Acesso em: 22 mai. 2020.