

## Área: Ciência de Alimentos

### PERFIL DO CONSUMIDOR DE PEIXE NA CIDADE DE PALMAS - TO

Maria de Moraes Lima<sup>1\*</sup>, Pedro Ismael Cornejo Mujica<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal de Pelotas  
Pelotas - RS, Brasil*

<sup>2</sup>*Laboratório de Ciência e Tecnologia de Carnes Pescado e Derivados, Universidade Federal do Tocantins, 77020-  
210, Palmas-TO, Brasil*

E-mail: [demoraishima@hotmail.com](mailto:demoraishima@hotmail.com)

**RESUMO** - O peixe é um alimento de alto valor nutritivo pelo seu elevado conteúdo de proteínas, vitaminas e sais minerais. O objetivo deste estudo foi levantar o nível e a preferência de consumo de peixe na cidade de Palmas – TO. Foram aplicados questionários-entrevista visando averiguar a frequência de consumo, e as preferências e restrições em relação à compra do mesmo. Verificou-se uma frequência de consumo de uma vez por semana (29,87%) e mensalmente (22,07%). Os consumidores tem preferência pelo consumo de peixe eviscerado, o sabor foi apontado como o principal motivo de consumo, privilegiam a qualidade no momento da compra e preferem comprar em feiras livres. Também preferem peixe tipo bacalhau, empanado e linguíça. Em relação à preferência de preparo do peixe 31,16% dos que consomem preferem frito, 29,87% ao molho, seguido de cozido com 24,67%.

**Palavras-chave:** peixe, consumo, avaliação.

## 1. INTRODUÇÃO

A piscicultura no Tocantins apresenta-se como uma atividade promissora e com grande potencial de crescimento, devido à disponibilidade dos recursos hídricos, assim como às condições favoráveis ao desenvolvimento do setor. O Tocantins produz peixes nativos, os chamados peixes amazônicos – caranha, piau, matrinhã e tambaqui. Os pescados são conhecidos pelo alto valor nutricional, dentre seus constituintes destacam-se o elevado teor proteico, sais minerais (cálcio, fósforo e ferro) e a gordura que é considerada uma das maiores fontes de ácidos graxos da família ômega-3 (n-3). Estes componentes destacam-se pela sua elevada importância fisiológica e nutricional (OGAWA e MAIA, 1999).

O consumo mundial de pescado tem apresentado taxas de crescimento elevadas nos últimos anos, no momento em que fatores como a preocupação com alimentação de qualidade e frequentes problemas de risco alimentar influenciam este comportamento. 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 do consumo de pescado. Nas últimas décadas o consumo regular de pescado recebeu atenção especial dos consumidores, visando os benefícios que o mesmo trás à saúde (MICHELS e PROCHMANN, 2002).

De acordo com Ministério da Pesca e Aquicultura (BRASIL, 2010), o Consumo Per Capita de Pescado no Brasil passou de 7,58 kg /hab./ano em 1996 para 9,75 Kg/hab./ano em 2010, porém o consumo de pescado no Brasil não atingiu as recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS) que considera ideal 12 quilos por habitante/ano.

O baixo consumo de peixe pode ser explicado pelo hábito alimentar da população, que tradicionalmente prefere consumir carne bovina. No entanto, este baixo consumo deve ser analisado em um contexto mais amplo. Primeiramente, a questão da evolução dos preços do pescado deve ser considerada como um fator importante. Levando-se em consideração o consumo nas Regiões Sudeste e Sul, verifica-se que a maior porcentagem de consumo é de peixe de origem marinha e este peixe chega à mesa do consumidor num preço superior ao da carne bovina, e muito acima ao do frango, que é seu potencial substituto (HILSDORF, PEREIRA e RIBEIRO, 1999).

O objetivo deste estudo foi levantar o nível e a preferência de consumo de peixe na cidade de Palmas – TO.

## **2. MATERIAIS E METODOS**

### **2.1. Metodologia**

Realizou-se um estudo de mercado para averiguar o nível de consumo de peixe entre a população de Palmas-TO. O método utilizado foi a aplicação de questionários-entrevista. Foram aplicados 102 questionários, com a finalidade de conhecer frequência de consumo, local de preferência de consumo preferência por produtos elaborados e o que leva em consideração para adquirir um produto.

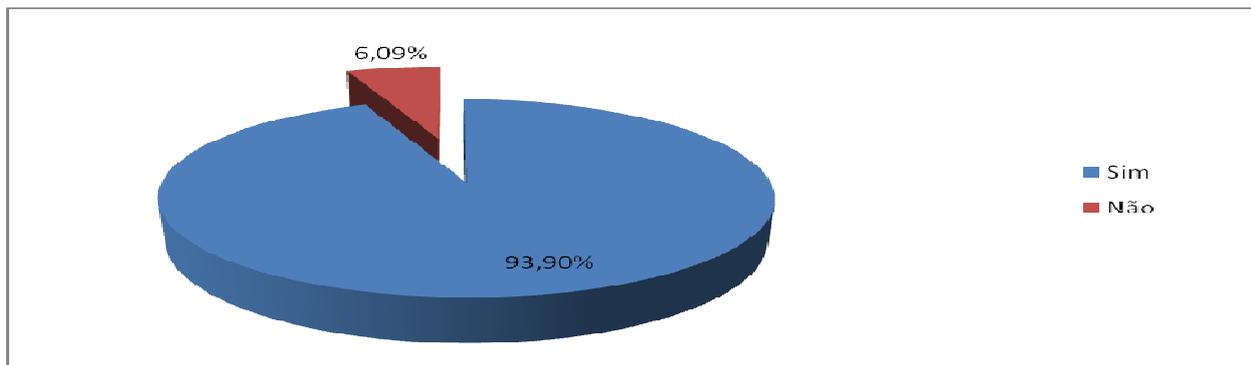
## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A pesquisa de mercado revelou os seguintes resultados em relação a cada item avaliado:

### **3.1. Consumo de Peixe**

Na Figura 1 observa-se o consumo de peixe.

Figura 1 - Consumo de peixe

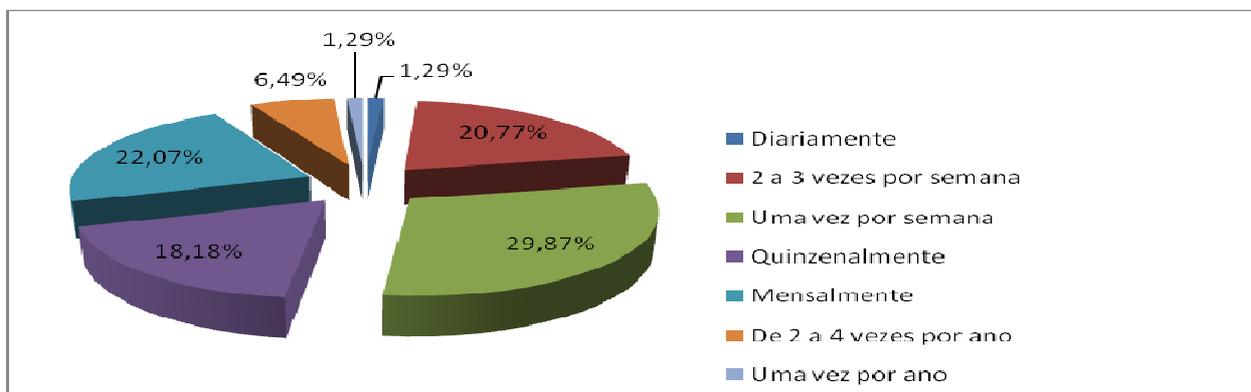


De acordo com o observado na Figura 1, com relação ao consumo de peixe, 93,90% consome e 6,09% não consome.

### 3.2. Frequência de Consumo

A Figura 2 apresenta a frequência do consumo de peixe

Figura 2 - Frequência de Consumo

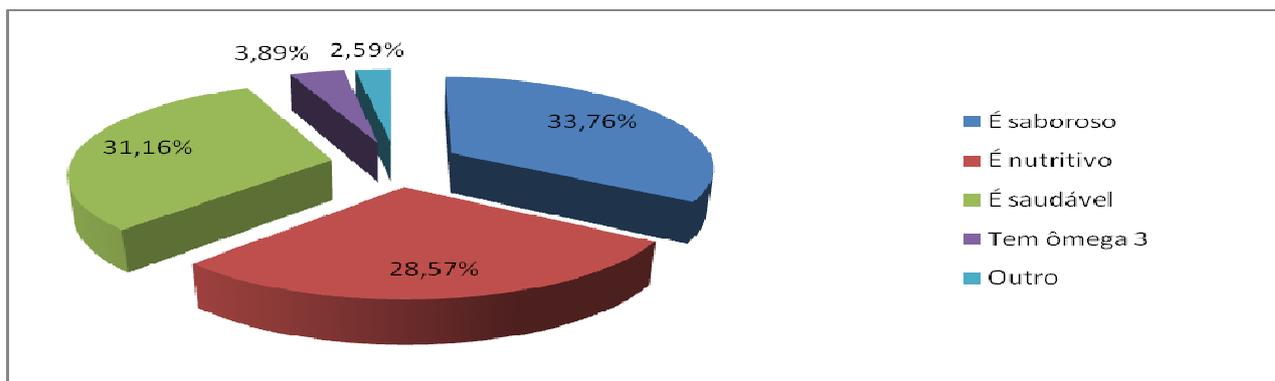


A frequência de consumo de peixe entre os entrevistados é de uma vez por semana (29,87%) e mensalmente (22,07%). (Figura 2)

### 3.3. Motivos do Consumo

Na Figura 3, mostra os motivos do consumo de peixe.

Figura 3 - Motivos do Consumo

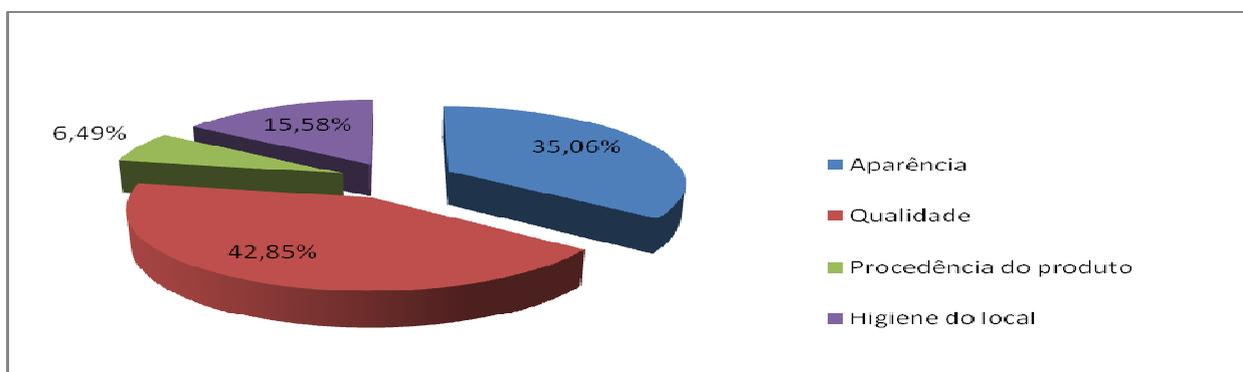


De acordo com o observado na Figura 3. 33,76% dos entrevistados revelaram que o sabor do peixe é o principal motivo do consumo.

### 3.4. Importância na Hora da Compra

A Figura 4 demonstra a importância na hora da compra

Figura 4 - Importância na hora da compra

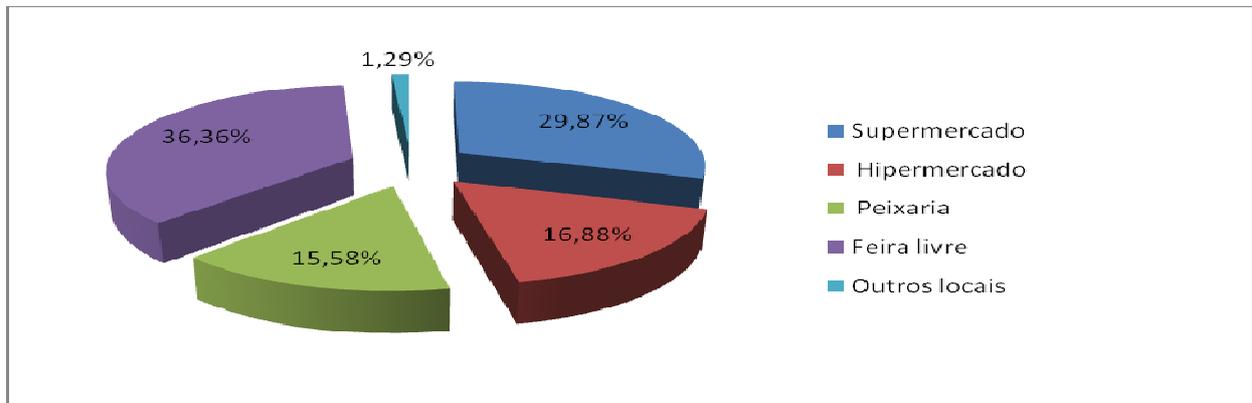


Os entrevistados manifestaram que os itens que consideram mais importantes na hora da aquisição do peixe são a qualidade do peixe (42,85%), seguido da aparência (35,06%) (Figura 4).

### 3.5. Local de Compra

Na Figura 5, observa-se o local de compra.

Figura 5 - Local de Compra

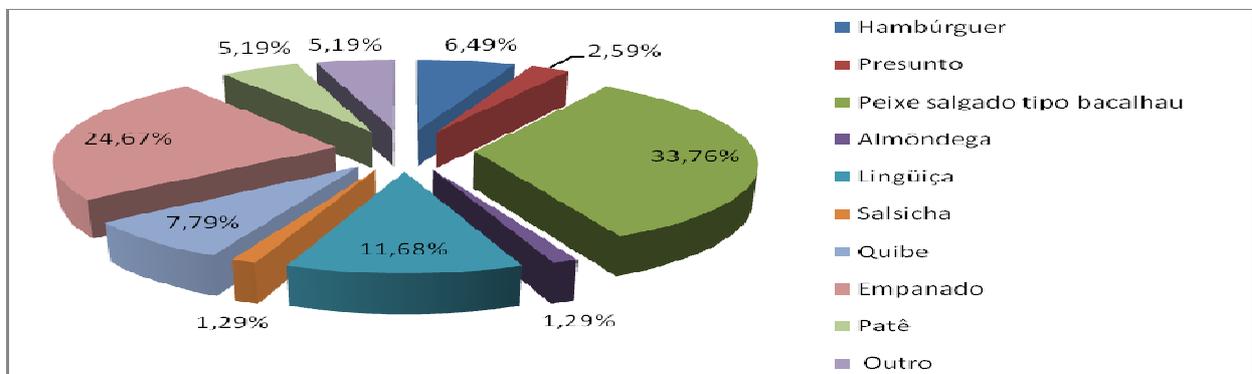


Conforme observa-se na Figura 5, em relação ao local de compra do peixe 36,36% dos entrevistados prefere comprar em feiras livres, 29,87% no supermercado e 16,88% no hipermercado.

### 3.6. Preferência por Produtos Elaborados

A Figura 6 apresenta a preferência por produtos dos entrevistados por produtos a base de peixes

Figura 6 - Preferência por Produtos Elaborados

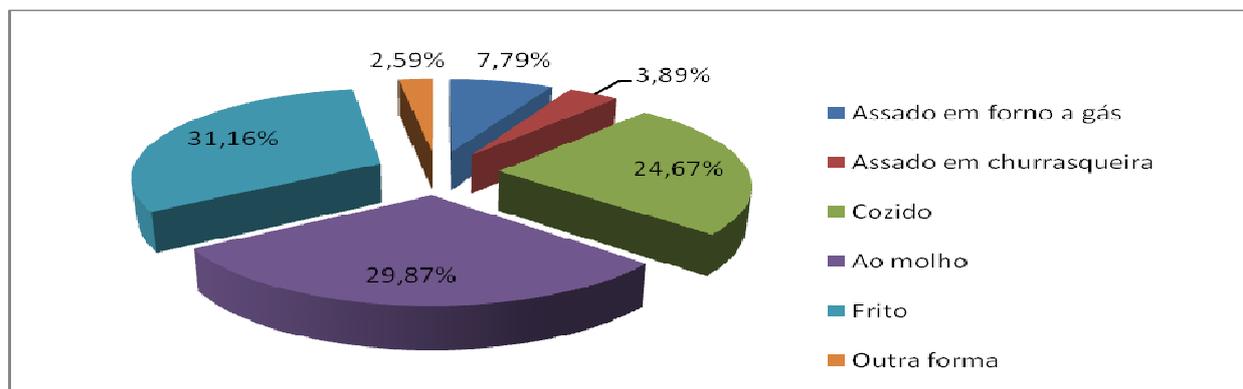


De acordo com o observado na Figura 6, a preferência por produtos elaborados a partir de peixe, foi de 33,76% por peixe tipo bacalhau, 24,67% por empanado seguido de linguíça (11,68%).

### 3.7. Preferência de preparo

A Figura 7 mostra a preferência de preparo do peixe

Figura 7 - Preferência de preparo



Em relação à preferência de preparo do peixe 31,16% dos que consomem preferem frito, 29,87% ao molho, seguido de cozido com 24,67%. (Figura 7).

#### 4. CONCLUSÕES

Verificou-se uma frequência de consumo de uma vez por semana (29,87%) e mensalmente (22,07%). Os consumidores tem preferência pelo consumo de peixe eviscerado, o sabor foi apontado como o principal motivo de consumo, privilegia a qualidade no momento da compra e preferem comprar em feiras livres. Também preferem peixe tipo bacalhau, empanado e linguça. Em relação à preferência de preparo do peixe 31,16% dos que consomem preferem frito, 29,87% ao molho, seguido de cozido com 24,67%.

#### 5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura - 2010. **Boletim estatístico da pesca e aquicultura**. Disponível em: [http://www.mpa.gov.br/images/Docs/Informacoes\\_e\\_Estatisticas/Boletim%20Estat%20C3%ADstico%20MPA%202010.pdf](http://www.mpa.gov.br/images/Docs/Informacoes_e_Estatisticas/Boletim%20Estat%20C3%ADstico%20MPA%202010.pdf) >. Acesso em: 05.06.2012

HILSDORF, A.; PEREIRA, J. L.; RIBEIRO, M. A. Perfil de consumo de pescado em restaurantes industriais da região do vale do Paraíba. **Panorama da Aquicultura**. Maio/Junho 1999.p.31-35.

MICHELS, I. L.; PROCHMANN A. M. **Estudo das Cadeias Produtivas de Mato Grosso do Sul: Piscicultura**. Campo Grande: Ed. UFMS. 2002.

OGAWA, M.; MAIA, E. L. Química do pescado. In: OGAWA, M.; MAIA, E. L. **Manual de Pesca: Ciência e Tecnologia do Pescado**. São Paulo: Varela, 1999. v. 1, cap. 4, p.27-71.