

Área: Ciência de Alimentos

INFLUÊNCIA DAS ESTAÇÕES DO ANO NO CONSUMO DE PESCADO NA REGIÃO SUL DO BRASIL

**Mônica Regina de Almeida Chaves Ferreira*¹; Elisa Isquierdo da Luz²; Layla Damé
Macedo³; Nádia Carbonera⁴**

*Laboratório de Processamento de Alimentos de Origem Animal do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas
e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, RS.*

**E-mail: reginaquia@gmail.com*

RESUMO – Os alimentos são avaliados de acordo com preferências individuais que varia de pessoa para pessoa e, sobretudo o fator cultural, onde uma determinada região exerce influência sobre os hábitos alimentares com as quais os indivíduos selecionam. De maneira que surge então a necessidade de analisar o mercado interno brasileiro e de se obter maior entendimento sobre as preferências do consumidor. Este estudo objetivou avaliar a influência das estações do ano no consumo de pescado na região sul do Brasil. O projeto foi desenvolvido em 2016 durante as quatro estações do ano. Para a pesquisa de opinião foi elaborado um questionário composto por 7 questões. As questões foram elaboradas para caracterizar as variáveis capazes de influenciar na escolha, compra e consumo de pescado no município. De acordo com os resultados obtidos, verificou-se que, as estações do ano podem influenciar o consumo de pescado na região sul do Brasil, assim como determinar o perfil dos consumidores.

Palavras-chave: Peixe, hábitos alimentares, estações do ano, consumidores, preferências.

1 INTRODUÇÃO

Conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), o termo "pescado" refere-se aos peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada destinados à alimentação humana (BRASIL, 1952). De acordo com o balanço da FAO (2016), referente à média dos anos de 2013 a 2015, a produção de pescado (pesca e aquicultura) no Brasil foi de 1.327.000 toneladas. A literatura reporta que, no âmbito nacional a média de consumo *per capita* é de 11,17 kg/hab/ano e no Rio Grande do Sul o consumo é de 2 kg/hab/ano (BRASIL, 2013). Enquanto a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda um consumo de 12 kg/hab/ano (FAO, 2016). Uma parte considerável da população sofre de deficiência nutricional em decorrência da alimentação com baixos níveis de proteína de boa qualidade, principalmente em função do nível socioeconômico (GONÇALVES, 2011).

Sabe-se que peixes possuem grande importância nutricional, em função da elevada qualidade de sua proteína, além de ser fonte de lipídios, ácidos graxos ômega-3, vitaminas e sais minerais, superando em valor biológico outras fontes de origem animal, como a carne bovina e o leite, exceto o ovo (COSTA, 2013).

Surge então a necessidade de analisar o mercado interno brasileiro e de se obter maior entendimento sobre as preferências do consumidor em relação ao consumo de pescado. Essa necessidade fica mais evidente, pois há grande diversidade de fatores sociais, culturais e econômicos que influenciam o consumo do pescado no Brasil (FLORES, 2014).

A atitude do consumidor demonstrada por suas preferências e são percebidas nos primeiros estágios da vida humana, e, qualquer interferência de aceitação na fase inicial do consumo é fator decisivo na manutenção relacionada com a aceitação de um determinado produto (ROZIN, 2004).

A influência do hábito alimentar é fator intrínseco para aceitação de um produto alimentício, sendo está questão reportado em diferentes trabalhos (HONKANEN, 2010). Nesse sentido questões sócio-demográficas como; idade, região de consumo, sexo, condição sócio-econômica e grau de instrução, bem como preferências individuais, alguns fatores como as aversões devem ser levadas em conta. Estas últimas quando partilhadas entre membros de um grupo, podem constituir tabus alimentares, os quais atuam como marcadores sociais para mostrar diferenças entre indivíduos e grupos, influenciam atitudes e comportamentos e facilitam o funcionamento dos sistemas sociais (COSTA, 2013).

Realizou-se esse estudo com objetivo de determinar a influência das estações do ano no consumo de pescado na região sul do Brasil, assim como determinar o perfil dos consumidores.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O projeto foi desenvolvido em 2016 durante as quatro estações do ano, por estudantes, na área de alimentos do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas – UFPel, RS, Brasil. A região selecionada para a pesquisa abrangeu o município de Pelotas/RS, Brasil, em virtude de ser localizado às margens do Canal São Gonçalo que liga as Lagoas dos Patos e Mirim, fato que pode contribuir para mudanças do perfil alimentar do consumidor. Para a pesquisa de opinião foi elaborado um questionário composto por 7 questões. As questões foram elaboradas para caracterizar as variáveis capazes de influenciar na escolha, compra e consumo de peixe no município. Para tanto as questões foram subdivididas da seguinte forma: a) três questões referentes às características sociodemográficas do entrevistado, como sexo, idade e escolaridade; b) uma questão referente como está conservado o pescado no local onde você compra (fresco, resfriado, congelado, salgado, defumado e enlatado); c) uma questão referente a forma de apresentação dos produtos de pescado que você compra (inteiro, eviscerado, posta, filé e outros); d) uma questão referente a espécies de pescado que costuma comprar (peixes de alto mar e peixes de água doce); e) uma questão referente como você costuma consumir os produtos de pescado (frito, grelhado, assado, cozido, cru e outros); f) uma questão referente o pescado mais consumido durante a estação do ano. A aplicação dos questionários foi realizada próximo aos estabelecimentos que comercializam pescados. A escolha desses lugares foi devido à grande movimentação de pessoas, os 147 entrevistados foram selecionados os que apresentaram receptividade

para responder as perguntas do presente estudo. Após a aplicação dos questionários, os dados obtidos foram tabulados e analisados.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 podem ser visualizadas a distribuição do nível de escolaridade dos participantes. Foi possível verificar que, esses participantes caracterizam-se quanto a predominância do sexo feminino, idade entre 21 e 58 anos e que, a maioria dos participantes possui formação correspondente ensino médio completo (Tabela 1). O maior nível de escolaridade e o status socioeconômico podem ser positivamente correlacionados com a dieta saudável (BINATO DE SOUZA et al., 2013). De acordo com a literatura, pessoas mais velhas consomem mais pescado que os mais jovens (VERBEKE e VACKIER et al., 2005). Esse comportamento pode estar relacionado ao fato de que a amostragem foi composta apenas por pessoas na fase adulta, com senso crítico bem definido. De acordo com Myrlandet al. (2000), pessoas mais velhas apresentam mais experiências e por isso menos dificuldades no preparo de pescado, o que resulta no aumento do consumo.

Tabela1. Distribuição do nível de escolaridade dos participantes

Escolaridade	Primavera (%)	Verão (%)	Outono (%)	Inverno (%)
Ensino Fundamental				
Incompleto	24	25	8	18
Completo	8	4,2	4	2
Ensino Médio				
Incompleto	-	-	10	7
Completo	20	12,5	32	31
Ensino Superior				
Incompleto	44	37,5	20	20
Completo	4	20,8	20	22
Pós graduação				
Incompleto	-	-	-	-
Completo	-	-	6	-

Em relação à forma de conservação de pescado mais comprado, nas diferentes estações do ano. A Tabela 2 mostra que a grande maioria dos entrevistados aponta preferência pelo pescado fresco como a forma de conservação de pescado mais comprada destacando-se o outono com 67,3% das respostas. No período do inverno à aquisição do pescado resfriado e congelado, foram 31,6 % e 28,9%, respectivamente. Por outro lado, pescado salgado, defumado e enlatado praticamente não foram selecionados na pesquisa.

O hábito da compra de pescado fresco foram relatados por Tavares et al. (2013) ao avaliarem o consumo de pescado em Belo Horizonte. Os autores encontraram valores inferiores do presente estudo para o pescado fresco (40,40%) e superiores para a aquisição de pescado congelado (61,36%), enlatados (23,23%) e

salgado (30,80%). A diferença pode ser explicada pelo fato dos municípios serem de regiões afastadas do litoral, bem com hábitos e culturas diferentes do município alvo deste estudo.

A forma de conservação do pescado é uns dos fatores mais importantes na qualidade deste alimento, pois a conservação retarda as atividades microbianas já existentes e impede o surgimento de novos agentes deteriorantes. A avaliação imediata da qualidade do pescado fresco é baseada nas alterações sensoriais do mesmo. Estas incluem alterações de: aparência, odor, textura e sabor. As primeiras a ocorrer verificam-se na aparência e na textura (HUSS, 1995).

Tabela 2. Forma de conservação do pescado no local onde você compra

Conservação	Primavera (%)	Verão (%)	Outono (%)	Inverno (%)
Fresco	48	33,3	67,3	39,5
Resfriado	24	41,7	18,8	31,6
Congelado	28	25	14,3	28,9
Salgado	-	-	-	-
Defumado	-	-	-	-
Enlatado	-	-	-	-

A Tabela 3 apresenta a forma de apresentação dos produtos de pescado que são mais consumidos. Na análise dos dados verifica-se que a grande maioria dos participantes aponta o filé como a forma de apresentação preferida independente da estação do ano. Enquanto que, o pescado inteiro foi à segunda opção. Uma das possíveis justificativas para o maior consumo de filé pode estar relacionada com a facilidade no preparo do alimento, tendo em vista a busca pela praticidade. Os dados obtidos nesta pesquisa foram diferentes aqueles relatados por Flores et al. (2003), onde o pescado inteiro, eviscerado e filé foram a forma de apresentação mais preferida pelos participantes.

Tabela 3. Forma de apresentação dos produtos de pescado que você compra

Apresentação	Primavera (%)	Verão (%)	Outono (%)	Inverno (%)
Inteiro	20	16,7	22,4	60,5
Eviscerado	-	-	6,1	-
Posta	8	4,2	22,4	10,5
Filé	72	79,2	48,9	28,9
Outros	-	-	-	-

Ao serem questionados sobre a espécie de pescado preferida (alto mar ou água doce) para consumo a grande maioria (87,5%) escolheu a o pescado de água doce durante o período de verão (Figura 4), seguido por o peixe de alto mar (65,3%) durante o outono. Este maior consumo de peixes de água doce no município de Pelotas pode estar associado a sua localização às margens do Canal São Gonçalo que liga as Lagoas dos Patos e Mirim. Além disso, a temperatura da água é um fator que influencia quase todos os processos físicos, químicos e biológicos na água. Todos os organismos que vivem na água são adaptados para

uma determinada faixa de conforto de temperatura e possuem uma temperatura preferencial, por exemplo, para os jundiás (*Rhamdia quelen*) 31° C (SOUZA et al., 2005). Fato que justifica o predomínio desta espécie durante o verão e conseqüentemente maior oferta e menor preço. A busca por uma alimentação mais saudável é uma realidade para pessoas tanto com maior quanto menor poder aquisitivo, e é um dos fatores que influenciam a compra de pescado pela população (SILVA, 2006).

Tabela 4. Freqüência de espécie de pescado que costuma comprar nas estações do ano

Espécie	Primavera (%)	Verão (%)	Outono (%)	Inverno (%)
Peixe de Alto Mar	16	12,5	65,3	42,1
Peixe de água doce	84	87,5	36,7	57,9

Em relação à forma de consumo destes pescados (Figura 5), o que obteve maior percentual foi o frito independente da estação do ano, seguido pelo pescado assado e grelhado. A diferença neste resultado pode ter sido influenciado pela crocância e sabor, de acordo com alguns comentários relatados durante a entrevista. A literatura reporta que o grau de aceitabilidade de um alimento por parte dos consumidores é afetado por fatores inerentes ao próprio indivíduo e ao meio ambiente que o circunda estando diretamente relacionado aos hábitos e padrões culturais, hábitos de consumo, além da sensibilidade individual, idade, entre outros aspectos (DASSO, 1999).

Tabela 5. Forma de consumo do pescado nas estações do ano

Consumo	Primavera (%)	Verão (%)	Outono (%)	Inverno (%)
Frito	88	79,2	67,3	78,9
Grelhado	4	8,3	14,3	7,9
Assado	-	12,5	18,3	7,9
Cozido	8	-	-	5,3
Cru	-	-	-	-
Outros	-	-	-	-

4 CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo evidenciaram que, as estações do ano podem influenciar o consumo de pescado na região sul do Brasil, assim como determinar o perfil dos consumidores. Além disso, observou-se que maior parte dos participantes possuem ensino médio completo, tem preferência de compra por pescado fresco e na forma de filé, predominado a aquisição de pescado de água doce. A busca por uma alimentação mais saudável é uma realidade cada vez mais comum entre os consumidores. Portanto, esse é um dos pilares que devem ser explorados, de modo a buscar o aumento do consumo de pescados no Brasil.

5 REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Alterado. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 de março de 1952, Seção 1, p. 1155.

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. **Consumo de pescado no Brasil aumenta 23,7% em dois anos.** 2013. Disponível em: <<http://www.mpa.gov.br/index.php/imprensa/noticias/2226-consumo-de-pescado-no-brasil-aumenta-237-em-dois-anos>>. Acesso em: 23 dez. 2014.

BINATO DE SOUZA, A. P.; FUKE, G.; NÖRNBERG, J. L. **Fatores que influenciam a compra e conhecimento sobre propriedades funcionais de produtos lácteos.** *DisciplinarumScientia*. Série: Ciências da Saúde, v. 14, n. 2, p. 273-284, 2013.

COSTA, T. V.; SILVA, R. R. S.; SOUZA, J. L.; BATALHA, O. S.; HOSHIBA, M. A. **Aspectos do consumo e comércio de pescado em Parintins.** *Boletim do Instituto de Pesca*, v. 39, n. 1, p. 63-75, 2013.

DASSO, I. Qué ponemos en juego al degustar un alimento? **Alimentación Latinoamericana**. v. 33, p. 34-36, 1999.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nation. The state of world fisheries and aquaculture. Roma: FAO, 2016. Disponível em . Acesso em: 16 jan. 2017.

FLORES, R. M. V.*; CHICRALA, P. M. SOARES, S. S. Avaliação das preferências dos consumidores de pescado do estado do Tocantins através de pesquisa de campo realizada no seminário caiu na rede é lucro, **Brazilian Journal of Aquatic Science and Technology**,18(1):121-129, 2014.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado:** Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: Atheneu, p.235-236-246-247, 2011.

HONKANEN, P. Food preference based segments in Russia. **Food Quality and Preference**, v. 21, p. 65-74, 2010.

HUSS, H. H. **Quality and quality changes in fresh fish**, FAO Fisheries Technical Paper 348, 35-134, 1995.

MYRLAND, O.; TRONDSSEN, T.; JOHNSTON, R. S.; LUND, E. Determinants of seafood consumption in Norway: lifestyle, revealed preferences, and barriers to consumption. **Food Quality and Preference**, v. 22, p. 169-188, 2000.

ROZIN, P.; RIKLIS, J.; MARGOLIS, L. Mutual exposure or close peer relationships do not seem to foster similarity in food, music or television program preferences. **Appetite**, v. 42, p. 41-48, 2004.

SILVA, C. F. **Fatores que influenciam a compra, o preparo e o consumo de peixe por famílias em Mato Grosso do Sul. 2006.** 76 f. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal de Mato Grosso do Sul/UFMS, 2006.

SOUZA, L.S.; POUHEY, J.L.O.F.; CAMARGO, S.O.; et al. Crescimento e sobrevivência do catfish de canal (*Ictalurus punctatus*) e jundiá (*Rhamdia* sp) no outono-inverno do Rio Grande do Sul. **Ciência Rural**, 35(4):891-896, 2005.

TAVARES, G. C.; ARAÚJO DE AQUINO, R. M.; PALHARES, M. M.; DIAS SANTOS, R. R.; BONFIM, L. M.; TEIXEIRA, L. V. Perfil do consumo de pescado na cidade de Belo Horizonte, MG, **Botetim de Indústria Animal**, v.70, n.3, p.228-234, 2013.

VERBEKE, W.; VACKIER, I. Individual determinants of fish consumption: application of the theory of planned behavior. **Appetite**, v. 44, p. 67 - 82, 2005.