



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
DEPARTAMENTO DE PESCA E AQUICULTURA  
ENGENHARIA DE PESCA**



## **AVALIAÇÃO DO CONSUMO DO PESCADO EM UM MERCADO PÚBLICO NO MUNICÍPIO DE RECIFE/PE.**

**KATIA ROSSETTI VELOSO**

**Recife  
2018**

# **AVALIAÇÃO DO CONSUMO DO PESCADO EM UM MERCADO PÚBLICO NO MUNICÍPIO DE RECIFE/PE.**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado a Universidade Federal  
Rural de Pernambuco/UFRPE, como  
requisito para aquisição do título de  
Bacharel em Engenharia de Pesca.

Orientador: Prof<sup>a</sup>. Paulo Guilherme  
Vasconcelos de Oliveira

**Recife  
2018**

**KATIA ROSSETTI VELOSO**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE  
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

V432a Veloso, Katia Rossetti.

Avaliação do consumo do pescado em um Mercado Público  
no Município de Recife/PE / Katia Rossetti Veloso. – Recife,  
2018.

33 f.: il.

Orientador(a): Paulo Guilherme Vasconcelos de Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade  
Federal Rural de Pernambuco, Licenciatura em Engenharia de  
Pesca, Recife, BR-PE, 2019.

Inclui referências, anexo(s) e apêndice(s).

1. Pescados (Recife/PE) 2. Peixe como alimento 3. Mercados  
(Recife/PE) 4. Indústria pesqueira (Recife/PE) I. Oliveira, Paulo  
Guilherme Vasconcelos de, orient. II. Título

CDD 636.089

# **AVALIAÇÃO DO CONSUMO DO PESCADO EM UM MERCADO PÚBLICO NO MUNICÍPIO DE RECIFE/PE.**

Monografia apresentada como pré-requisito para obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Pesca da Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE, submetida à aprovação da banca examinadora composta pelos seguintes membros:

Nota: \_\_\_\_\_

---

Dr. Paulo Guilherme Vasconcelos de Oliveira - Orientador

---

Msc. Rodrigo Rossetti Veloso – Examinador 1

---

Msc. Vivian Graziela Oliveira Carneiro – Examinador 2

---

Msc. Cecília Fernanda Farias Craveiro – Suplente

Recife, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019

Dedico este trabalho a mim,  
por ter conseguido vencer  
mais um desafio em minha vida.

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus, por me permitir estar aqui.

Ao meu marido e minha família pelo apoio.

Ao meu filho Rodrigo, por me servir de apoio, inspiração e perseverança.

A todos os professores que me ajudaram a construir o que sou hoje.

Aos entrevistados presentes no mercado que participaram desta pesquisa.

Ao meu orientador, professor Paulo Oliveira, por toda a compreensão e apoio nessa conquista em minha vida.

## RESUMO

Esta é uma pesquisa de natureza quantitativa, em que se buscou identificar o consumo de pescado pelos compradores dentro do mercado público do bairro da Boa Viagem, município de Recife/PE, bem como as formas de comercialização e conservação do pescado no local. Para atingir este objetivo foi aplicado um questionário a oitenta consumidores, visando identificar o sexo (feminino/masculino), a idade dos participantes, se esses consomem pescado e qual a quantidade em Kg por compra e o consumo semanal, além da identificação da preferência pelo tipo de pescado, e a opinião acerca das condições higiênicas dessa comercialização. Esse instrumento foi aplicado no mês de fevereiro de 2018, no Mercado Público de Boa Viagem. Foi possível inferir que a maioria dos consumidores de pescado o fazem em quantidade inferior ao estabelecido pela Organização Mundial de Saúde - OMS. Identificamos ainda que o consumo maior da carne se dá entre os sujeitos com idade acima de 40 anos, cuja preferência é maior pelo peixe fresco e eviscerado. Além disso foi identificado que das respostas analisadas a preferência de compra é pelo peixe (60% do total) quando comparada os crustáceos e moluscos. Relativo as condições higiênico-sanitárias, foi identificado que são inadequadas no que tange o produto final apresentado para compra, correspondendo a uma porcentagem de 72% do total de participantes.

**Palavras-Chave:** Mercado Público, Consumo, Pescado.

## **ABSTRACT**

This is a quantitative research that sought to identify the consumption of fish by the buyers within the public market of the Boa Viagem neighborhood, Recife / PE, as well as the commercialization and conservation of fish in the local market. To reach this objective, a questionnaire was applied to 80 consumers, aiming to identify the sex (female / male), the age of the participants, if they consume fish and what the quantity in kg per purchase and the weekly consumption, besides the identification of the preference for the type of fish, the opinion on the hygienic conditions of this commercialization. This instrument was applied in February 2018, in the Public Market of Boa Viagem. It was possible to infer that the majority of fish consumers do so in an amount inferior to that established by the World Health Organization (WHO). We also identified that meat consumption is higher among subjects over 40 years of age, and that preference is higher for fresh and eviscerated fish. In addition, it was identified that of the responses analyzed, the purchase preference is for fish (60% of the total) when compared to crustaceans and molluscs. Regarding the hygienic-sanitary conditions, it was identified that they are inadequate with respect to the final product presented for purchase, corresponding to a percentage of 72% of the total participants.

**Keywords:** Public Market, Marketing, Fish.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Produção da piscicultura no Brasil e nas regiões .....	19
Figura 2 - Produção de peixes na região Nordeste por estados .....	20

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Consumo por idade .....	23
Gráfico 2 - Quantidade em Kg.....	24
Gráfico 3 - Forma de compra do pescado .....	26
Gráfico 4 - Opinião dos entrevistados .....	27

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Pescado comercializado no mercado público de Boa Viagem, município de Recife/PE.....	28
--	----

## LISTA DE ANEXOS

Anexo 1 .....	30
---------------	----

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>13</b>
2 Objetivos.....	14
3 Metodologia .....	14
<b>4 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b> .....	<b>17</b>
4.1 Aspectos da produção e consumo do pescado.....	17
4.2 Comercialização e beneficiamento .....	20
<b>5 RESULTADOS E DISCUSSÃO</b> .....	<b>23</b>
<b>6 CONCLUSÃO</b> .....	<b>29</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>31</b>

## 1 INTRODUÇÃO

De acordo com VAZZOLER (1975) a pesca no Brasil passou a possuir um caráter econômico em 1948, com a criação da Seção de Pesquisa do Departamento Nacional de Produção Animal, momento em que começaram os estudos acerca da fauna e da flora aquática. A CODEPE (Cooperativa de Desenvolvimento da Pesca), criada em 1961 teve o papel de fomentar a pesca, incrementando os recursos pesqueiros, dando estímulos fiscais à indústria pesqueira, paralelo a isso, iniciando os estudos de comercialização e consumo do pescado. Em 1999 o MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento) ficou responsável pelas questões pesqueiras do país, a melhoria do setor pesqueiro viria com a criação do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), em 2003, entretanto com a extinção do MPA em 2015, o setor pesqueiro foi novamente incorporado ao MAPA.

Segundo a FAO (2016), a produção mundial de pescado no ano de 2014 atingiu a marca de 167 milhões de toneladas, estando o Brasil na 13ª posição no ranking geral dos maiores produtores de pescado, com 561 mil toneladas e segundo o IBGE (2016), dessa produção nacional, o Nordeste apresentou a maior participação de mercado no país, com 26,8% (Ceará como principal estado), um mercado promissor para o aumento da oferta e possível consumo.

SARTORI et al., (2012) afirma que o pescado apresenta todos os aminoácidos essenciais e que o valor nutricional do mesmo se destaca pela qualidade e quantidade de proteína, tendo seu valor proteico variando entre 15% a 25%, pela presença de ácidos graxos poli insaturados, especialmente o Omega3, possui baixo teor de gordura, contribuindo assim para a redução do risco de doenças cardiovasculares e tem papel importante na fase inicial de desenvolvimento do ser humano. Além do pescado possuir um alto valor nutritivo, é de fácil digestão devido ao teor elevado de lisina.

O MAPA (2017) apontou que a média anual de consumo de pescado no Brasil foi de 14 Kg/habitante/ano, enquanto o ideal seria 20 Kg/habitante/ano. Vários fatores podem interferir diretamente neste baixo consumo de pescado, como por exemplo o nível de preço, a oferta de pescado nos mercados e o nível de procura dos consumidores. De acordo com COSTA et al., (2013), outro

fator limitante para o consumo de pescado no país pode estar associado a presença de tabus alimentares.

Segundo BELO et al., (2015) as preferências e comportamento de consumo de alimentos é de fundamental importância pois o conhecimento de atributos desses produtos que formam a preferência do consumidor devem ser alvo para que empresas desenvolvam estratégias de comercialização, garantindo a sustentabilidade e competitividade das cadeias de produção.

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a preferência do consumidor de pescado no mercado público de Boa Viagem, no município de Recife/PE, analisando quais os fatores influenciam a aquisição e consumo do pescado.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

Identificar a preferência de consumo de pescado entre as pessoas que compram pescado em um mercado público do município de Recife/PE.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- Identificar a preferência do consumidor quanto ao pescado existente no mercado público de Boa Viagem;
- Apontar as espécies de pescado encontradas nos estabelecimentos comerciais no mercado público de Boa Viagem;

## **3 METODOLOGIA**

### **3.1 Problema de pesquisa**

Qual a preferência de consumo do pescado e quais as formas de beneficiamento ofertados aos consumidores do mercado público de Boa Viagem, no município de Recife/PE?

### **3.2 Motivações da escolha**

O estudo sobre o consumo do pescado tem sido relevante, pois de acordo com dados da Seafood Brasil (2018) em 55 anos (1961-2016) o

consumo mundial deste tipo de carne cresceu 3,2% em todo o mundo, superando o crescimento populacional (1,6%) e o aumento do consumo de carne de animais terrestres combinados (2,8%). Mesmo o pescado sendo pouco consumido no nosso país, um relatório elaborado pela State of The World Fisheries and Aquaculture (Sofia), traz uma projeção da expansão da produção aquícola e pesqueira para 2030, afirmando que no Brasil, num período de 14 anos (entre 2016 a 2030) haverá um crescimento de 89% em relação a essas produções.

Diante desses fatos essa temática torna-se relevante, visto que o consumo de pescado em todo o mundo tende a aumentar. Portanto se faz necessária a compreensão da preferencia de consumo e das formas de comercialização do pescado em âmbito estadual, e mais especificamente no município de Recife.

### **3.3 Delimitação da área**

O bairro da Boa Viagem, localizado em um extenso e populoso bairro nobre da Zona Sul da cidade do Recife/PE (considerada a nona cidade mais populosa do País pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), com uma população total de quase 123 mil habitantes (IBGE, 2016), conta com o Mercado Pulico de Boa Viagem, localizado na Av. Conselheiro Aguiar. O Mercado de Boa Viagem existe a mais de 40 anos e possui atualmente três boxes que comercializam pescado, além de outros produtos e serviços.

### **3.4 Delimitação da pesquisa**

A pesquisa limitou-se aos consumidores que compram pescado no mercado público no município de Recife/PE.

### **3.5 Natureza da pesquisa**

A natureza desta pesquisa é quanti-quali. Dessa forma, traremos uma discussão e apresentação de dados brutos acerca do consumo do pescado, bem como, as discussões que explorarão um universo de significados e



motivos para tal consumo.

Na literatura podemos identificar definições para ambos os paradigmas, isolados. De acordo com, Fonseca (2002, p. 20), “a pesquisa quantitativa se centra na objetividade [...], a mesma considera que a realidade só pode ser compreendida com base na análise de dados brutos, recolhidos com o auxílio de instrumentos padronizados e neutros”.

De acordo com MINAYO (2001), a pesquisa qualitativa estará voltada para compreensão dos significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, analisando assim, as relações de modo mais aprofundado. Com isso, levando em consideração a compreensão de Fonseca (2002, p. 20), a pesquisa quanti-quali “permite recolher mais informações do que se poderia conseguir isoladamente”.

Para obtenção dessas informações utilizaremos a pesquisa com *survey*, que segundo Fonseca (2002) tem como característica buscar informações de um determinado grupo através da aplicação de questionários que auxiliarão na coleta dos dados com características e opiniões sobre o que se deseja investigar, sendo assim, a pesquisa nos auxiliará na obtenção das informações desejadas a respeito da preferéncia de consumo do pescado pelo público do mercado público de Boa Viagem.

### **3.6 Coleta e análise dos dados**

Para construção dos dados nesta pesquisa o instrumento utilizado foi o questionário. De acordo com Gil (1999, p.128), esse pode ser delimitado como sendo “a técnica de investigação composta por um número mais ou menos elevado de questões apresentadas por escrito às pessoas, tendo por objetivo o conhecimento de opiniões, crenças, sentimentos, interesses, expectativas, situações vivenciadas etc.”.

O questionário aplicado foi estruturado em oito perguntas (ANEXO I) que tinham por objetivo identificar o sexo (feminino/masculino) e a idade dos sujeitos participantes. Além dessas perguntas o questionário buscou identificar se as pessoas consomem pescado e qual a quantidade desse consumo por semana, qual a preferéncia do pescado e sua opinião sobre a condição higiênica dessa comercialização. Esse instrumento foi aplicado nos dias 03, 04,

17, 18, 24 e 25 de fevereiro de 2018, no Mercado Público de Boa Viagem.

O universo amostral de estudo nesta pesquisa, definido por Seltiz (*apud* CERVO e BERVIAN, 2002, p. 73) como sendo “a coleta de dados de uma parte da população, selecionada segundo critérios que garantam sua representatividade”, foi composto por 80 sujeitos que consomem pescado no mercado público de Boa Viagem.

A análise dos dados obtidos por meio da aplicação do questionário estruturado foi feita por meio da construção de gráficos que visaram identificar quais os principais aspectos encontrados nas questões indagadas aos sujeitos participantes, esses aspectos identificados foram confrontados com a literatura vigente por meio de uma análise descritiva dos dados coletados ao longo da investigação.

### **3.7 Estrutura do trabalho**

Este trabalho é composto por Introdução, em que são especificados os objetivos da presente pesquisa; Parecer Metodológico, no qual são descritas as etapas que constituirão a abordagem metodológica da investigação; Fundamentação teórica, onde será feita uma discussão com base nos principais teóricos da área acerca dos aspectos que dizem respeito ao consumo, produção, comercialização e beneficiamento e condições higiênico-sanitárias.

## **4 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

### **4.1 Aspectos da produção do pescado**

O Brasil se encontra em uma posição de pouco destaque, perdendo em relação à exportação, para os países em desenvolvimento como China, Índia, Indonésia, Tailândia, Vietnã, Chile, Argentina e Peru, segundo dados da FAO (2016), de acordo com esses dados, o Brasil pode registrar um crescimento de 104% na produção da pesca e aquicultura até 2025, pesando os investimentos realizados nos últimos anos (FAO, 2016). Segundo CYRINO et al.(2010), o

crescimento do setor pesqueiro é favorável quando observadas as condições favoráveis que o país possui para a expansão da aquicultura. Dentre essas condições podemos citar disponibilidade de água, costa marítima de aproximadamente 8,5 mil km, além de possuir em torno de 12 a 15% de toda a água doce do planeta, o que permite a ampliação da piscicultura marinha e continental, além de contar com uma alta diversidade de espécies que já estão adaptadas as diferentes alterações climáticas, a alta disponibilidade de grãos que poderão ser utilizadas na fabricação de rações, mão-de-obra disponível, disponibilidade de terras para implementação de piscicultura. De acordo com Siqueira (2016), outro fator relevante são as diversas políticas públicas governamentais que proporcionam o crescimento da atividade.

Dados do IBGE (2016) apontam que em relação à produção de organismos aquáticos no país, há uma concentração relevante na criação de peixes (70,2%) seguida pela criação de camarões (20,5%). Dessa forma, nos últimos anos o Brasil vem se destacando na expansão da piscicultura, nas regiões Norte (30,6%) e Sul (24,4%), relativo a produção de pescado em cativeiro. A região Nordeste, em 2015, apresentou 17,4% da produção nacional de peixes e 17,5% do valor de produção, tendo uma queda devido a crise hídrica que tem atingido a região nos últimos anos, conforme figura 1.

**Figura 1 - Produção da piscicultura no Brasil e nas regiões**

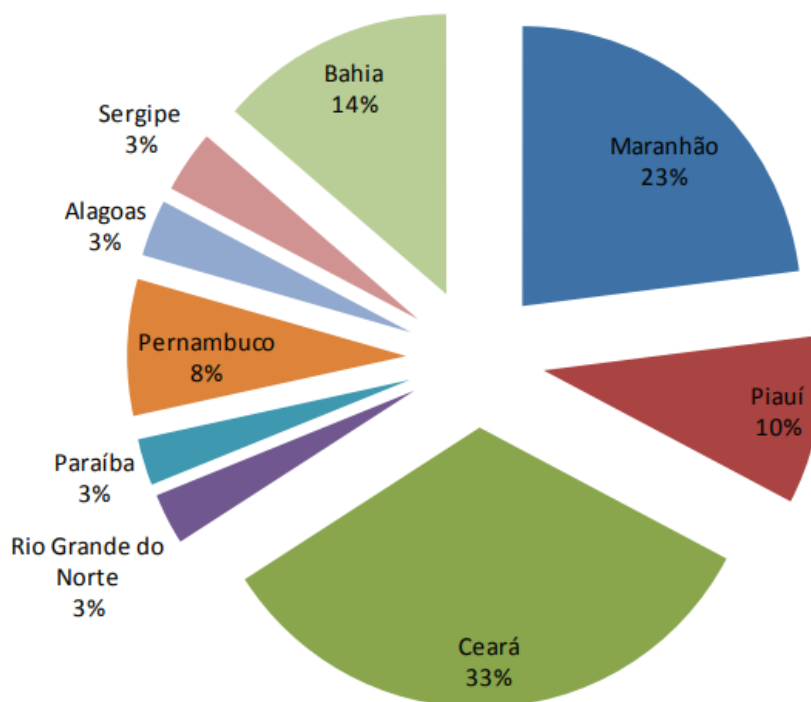
Regiões	Produção (ton)					Valor da produção (mil R\$)				
	2013	2014	2015	Variação (%)	Participação (%)	2013	2014	2015	Variação (%)	Participação (%)
Norte	72.969	139.128	147.700	6,2	30,6	406.591	831.394	1.036.884	25	33,8
Nordeste	76.393	87.841	84.119	-4,2	17,4	441.036	527.316	537.028	2	17,5
Centro-Oeste	105.010	90.047	72.345	-19,7	15,0	567.911	600.264	516.841	-14	16,9
Sudeste	50.058	53.176	61.277	15,2	12,7	235.528	276.908	360.755	30	11,8
Sul	88.063	104.138	117.801	13,1	24,4	369.853	478.674	613.184	28	20,0
Brasil	392.493	474.329	483.241	1,9	100,0	2.020.919	2.714.556	3.064.692	13	100,0

Fonte: IBGE (2016)

Na região Nordeste os maiores polos de piscicultura localizam-se ao redor de grandes açudes no Ceará e no Submédio e Baixo São Francisco. Em 2015, o estado do Ceará concentrou uma porcentagem de 33% da produção enquanto Pernambuco apresentava apenas 8% da mesma, de acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apresentado na

figura 2.

**Figura 2 - Produção de peixes na região Nordeste por estados**



Fonte: IBGE (2016)

A região Nordeste é um ambiente muito propício para o cultivo em cativeiro do pescado tendo em vista que o aparecimento da aquicultura marinha na extensão litoral da região (cerca de 3000 km) apresenta um elevado potencial de produção aquícola em tanques escavados com o uso de água de poço e de reservatórios. Além disso, a região apresenta a promessa do uso de canais de irrigação para a produção de peixes, o que pode ainda mais potencializar seu cultivo e produção. (GREGORIO, 2018).

Segundo VELOSO et al., (2019) a pesca extrativa marinha no Brasil em 2011 foi de 553 mil toneladas de pescado, dentre os quais 87% foram peixes. A região Nordeste se apresentou como a mais produtiva, com 35% da produção. Neste cenário, Pernambuco ocupou a 11ª posição, aferindo uma produção de 10 mil toneladas, perfazendo 2% do montante nacional.

O Estado de Pernambuco apresenta um litoral de 187 km de extensão, ocupando 2,3% de todo litoral do país. O Estado acolhe ainda dentro de 14 zonas estuarinas um ecossistema produtivo que possui inúmeras espécies de peixes, crustáceos e moluscos. As produções naturais em Pernambuco são

responsáveis por mais de 60% do pescado estadual e geram renda para milhares de pessoas no estado (SILVA et al., 2008). Segundo SONODA et al., (2007), quase a totalidade do pescado consumido na Região Nordeste do Brasil é proveniente da pesca artesanal, entretanto o crescimento da aquicultura nos últimos anos vem balanceando a oferta de produtos oriundos da pesca industrial e cultivo em cativeiro.

#### **4.2 Consumo e comercialização do pescado**

Na perspectiva de MENDONÇA et al., (2017) apud MANGAS et al., (2016), o hábito de consumo de peixes pode ter como influência questões culturais, familiares, amigos, meios de comunicação. Esse último cada vez mais tem estimulado o consumo de peixe no Brasil, por meio de estratégias de marketing, associadas a mercados e restaurantes, que passaram a trazer informações sobre os benefícios da carne de peixe. Esta valorização da carne de peixe pode estar associada à sua comprovada qualidade nutricional, pelos aspectos referentes a proteínas, minerais, ácidos graxos. Por possuir uma elevada proporção de ácidos graxos poli-insaturados (superior a 40%), a carne de peixe impactará positivamente na saúde do consumidor, pois também são fontes excelentes de aminoácidos lisina, metionina e cisteína (FAO, 2005).

No Brasil o consumo de pescado ainda está abaixo do recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), e para OETTERER et al., (2002) essa baixa no consumo da carne de peixe no país pode estar associada a vários fatores dentre eles estão os altos preços e a baixa qualidade, além de problemas associados à manipulação na comercialização *in natura*, conservação e armazenamento. Considera-se *in natura* “o alimento em seu estado natural, que não passou por nenhum processo industrial” (BORGES, 1999, p. 68). No caso dos peixes, “a forma *in natura* entende-se como o pescado recém-capturado, submetido ou não a refrigeração e adquirido pelo consumidor ainda em seu estado cru” (MACEDO et al. 2012, p. 2). Os peixes *in natura* geralmente são oferecidos aos consumidores frescos, resfriados ou congelados. Por pescado fresco, entende-se o produto oferecido “[...] ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação

do gelo”. Conforme regulamentação da RIISPOA (Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal), o pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características sensoriais: superfície do corpo limpa e com relativo brilho metálico; olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave; Ventre roliço, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; Escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados. Não devem ser viscosas; Carne firme, consistência elástica, de cor própria da espécie; Vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; Ânus fechado; Cheiros específicos, lembrando o das plantas marinhas.

De acordo com a Portaria nº 185 (1997) do MAPA, o peixe fresco será aquele classificado em *inteiro*: que é o peixe inteiro e lavado; *eviscerado*: peixe fresco, depois da remoção das vísceras, que pode apresentar ou não nadadeiras e/ou escamas. Diante disso, para que o peixe fresco seja comercializado com qualidade é essencial que as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), procedimentos que garantem as condições ideais para os alimentos sejam seguidas (BRASIL, 2004).

A comercialização do pescado em feiras livres é comum em várias regiões do Brasil, esta comercialização de alimentos crus tanto em feiras livres quanto em mercados públicos pode ser um meio de contaminação de microrganismos causadores de toxinfecção, o que pode vir a colocar em risco a saúde do consumidor (CORREIA; RONCADA, 1997). Outro fator que também pode ocasionar a contaminação do alimento, está associado a incorreta higienização de equipamentos e utensílios que serão usados na manipulação do alimento, pois se estas superfícies estiverem contaminadas esse será um ambiente favorável para o crescimento de grandes populações de microrganismos que podem vir a deteriorar o pescado (DAMS et al., 1996). Além desses cuidados, é necessário o uso do gelo para que o pescado se mantenha resfriado entre 0ª e -2º e retarde as alterações enzimáticas e bacterianas, segundo BRESSAN et al., (2001), observando que a quantidade de gelo pode variar entre 50% a 100% do peso do pescado.

De acordo com SOARES et al., (2012) a perda de qualidade no peixe pode

ocorrer no intervalo entre a captura até o processamento ou comercialização. Isso ocorre devido às más condições de armazenagem a bordo e a natureza da sua composição, esta perda de qualidade poderá ocasionar no peixe alterações em suas características químicas, físicas ou microbiológicas, que resultaram em alterações sensoriais. Assim, o sabor do peixe poderá ser influenciado por diversos fatores caso a qualidade do mesmo não seja observada. Estes fatores podem ser biológicos (espécie, idade, teor de gordura, qualidade da água na conservação) ou relacionados ao processamento, esses afetarão a qualidade sensorial (odor e textura). De acordo com LIMA (2010), a análise da qualidade do pescado pode ser feita levando-se em consideração quatro características, sendo elas: a aparência, o odor, a textura e o sabor, essas podem ser analisados ao longo de todas as etapas obtenção/distribuição do produto.

Os aspectos referentes à qualidade do peixe, tem se tornado um dos fatores mais influenciam a compra do produto pelos consumidores, demonstrando dentre outros fatores uma maior exigência e mudança no perfil dos mesmos (FIGUEIREDO et al., 2016). Segundo SONODA et al., a problemática do consumo de pescado no Brasil vai além do fator preço e demanda, seria necessário introduzi-lo no hábito alimentar do brasileiro em geral, o que pode ser considerado muito mais difícil por se tratar de questões sócio culturais.

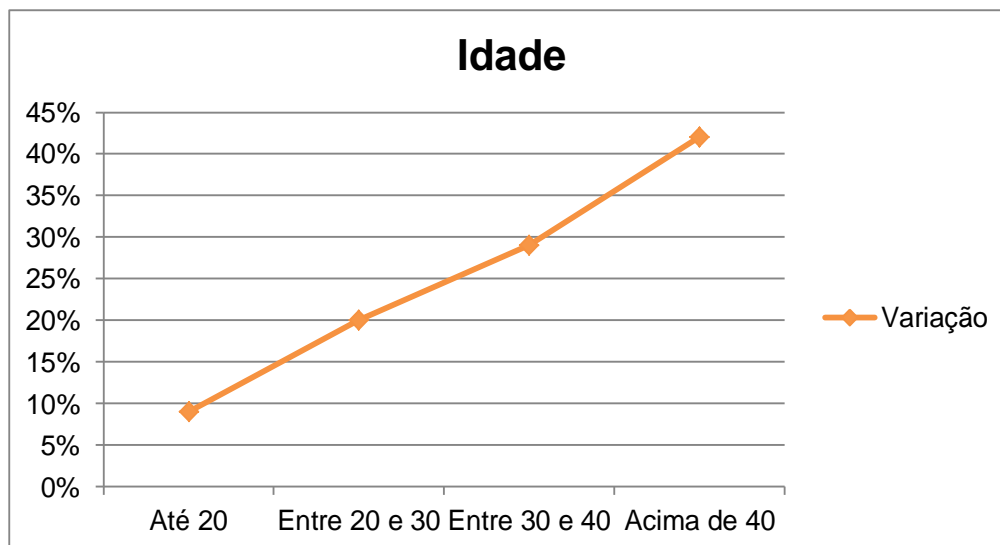
#### **4 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Dentre as pessoas abordadas no mês de fevereiro de 2018 no Mercado Público de Boa Viagem, 80 consumiam pescado, dentre esses 80 consumidores 51 eram do sexo feminino (64%) e 29 do sexo masculino (36%). Foi possível inferir inicialmente que o sexo feminino apresentou uma maior porcentagem de consumo quando comparado ao sexo masculino, isso é corroborado por MYRLAND et al., (2000) quando traz que em relação ao consumo de pescado esse é mais elevado em mulheres que apresentam um nível escolar elevado.

Fazendo um parâmetro através do questionário aplicado em relação à

idade, foi possível identificar que o nível de consumo de pescado entre os mais velhos (idade acima de 40 anos), 42%, sobressai sobre os mais jovens, conforme mostrado no gráfico 1.

**Gráfico 1 - Consumo por idade**



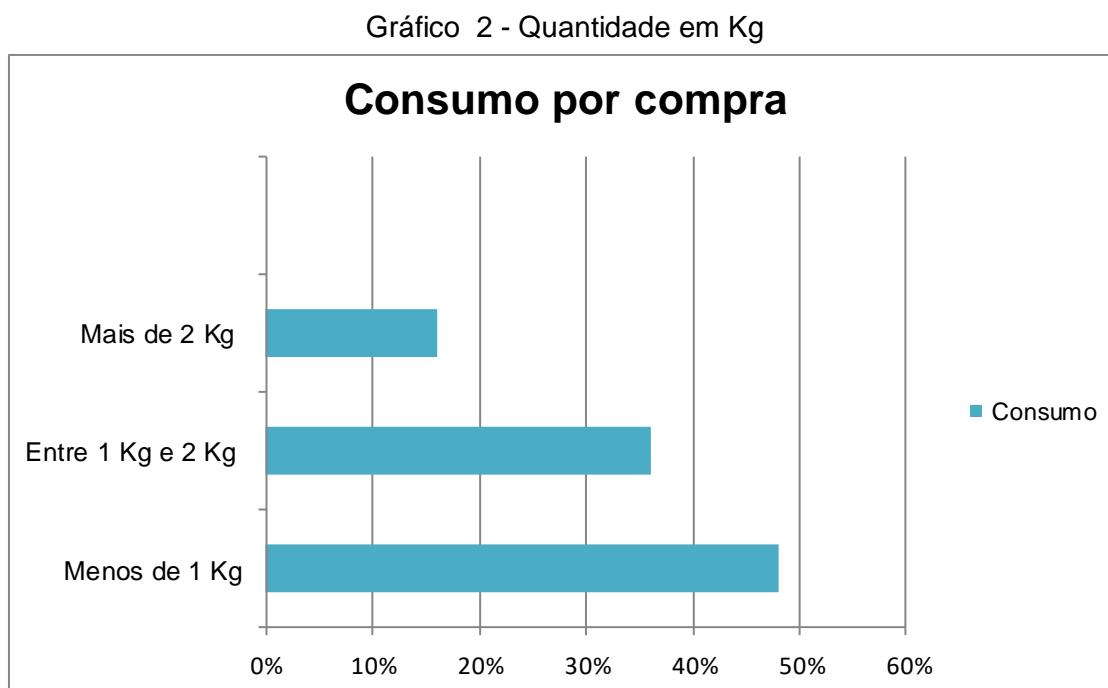
Estes dados apresentados no gráfico 1, comprovam o que é apresentado pela literatura, onde é apontado que há um consumo mais elevado do pescado entre os indivíduos mais velhos (MYRLAND et al., 2000). Este autor traz ainda que, independentemente do sexo, a procura por alimentos mais saudáveis e de qualidade superior, como o peixe, estará associada também ao nível de escolaridade do indivíduo, ou seja, quanto maior o nível de escolaridade, maior será a procura por alimentos de boa qualidade.

No gráfico 1 é possível identificar ainda que o consumo entre os mais jovens (até 20 anos), é o mais baixo de todos, correspondendo a 9%. Este fato é explicado por PIENIAK et al., (2010), os autores identificaram que homens mais jovens e que apresentam Índice de Massa Corporal (IMC) dentro do padrão de normalidade, não dão importância a aspectos relacionados à saúde e nutrição, apresentando assim, consumo de peixe inferior quando comparados com os de outra faixa etária. O consumo de pescado dos entrevistados na faixa etária entre 20 e 30 anos foi de 20% enquanto que entre 30 e 40 anos foi de 29%.

Quando analisamos o consumo de pescado, por compra, em relação ao



que foi questionado aos sujeitos participantes da pesquisa no questionário estruturado, podemos identificar que boa parte dos entrevistados (48%) compram menos de 1Kg de pescado, como podemos encontrar apresentado no gráfico 2.



Como podemos encontrar em dados do MAPA (2017), o Brasil ainda está abaixo da média de consumo de pescado por pessoa apresentando 14 Kg, enquanto o ideal seria 20 Kg/habitante/ano. Então, se fizermos uma análise da quantidade, em Kg, comprada subentendendo que essa quantidade possa ser uma compra mensal, teremos uma média de 12 Kg/habitante/ano, e é possível que se esse for um valor aproximado de compra/consumo estejamos abaixo dos dados. BOMBARDELLI et al. (2005) afirma que, o fato do consumo de pescado ainda estar abaixo no país, pode estar associado ao custo, que por vezes é alto quando se fala em produto final.

Corroborando com esses dados quando os sujeitos foram questionados acerca do consumo semanal de pescado, os dados obtidos dizem que esses apresentam um consumo de uma a três vezes por semana, acarretando uma porcentagem de 78% do total de entrevistados, correspondendo aproximadamente a 62 indivíduos. Do restante apenas 10%, oito sujeitos,

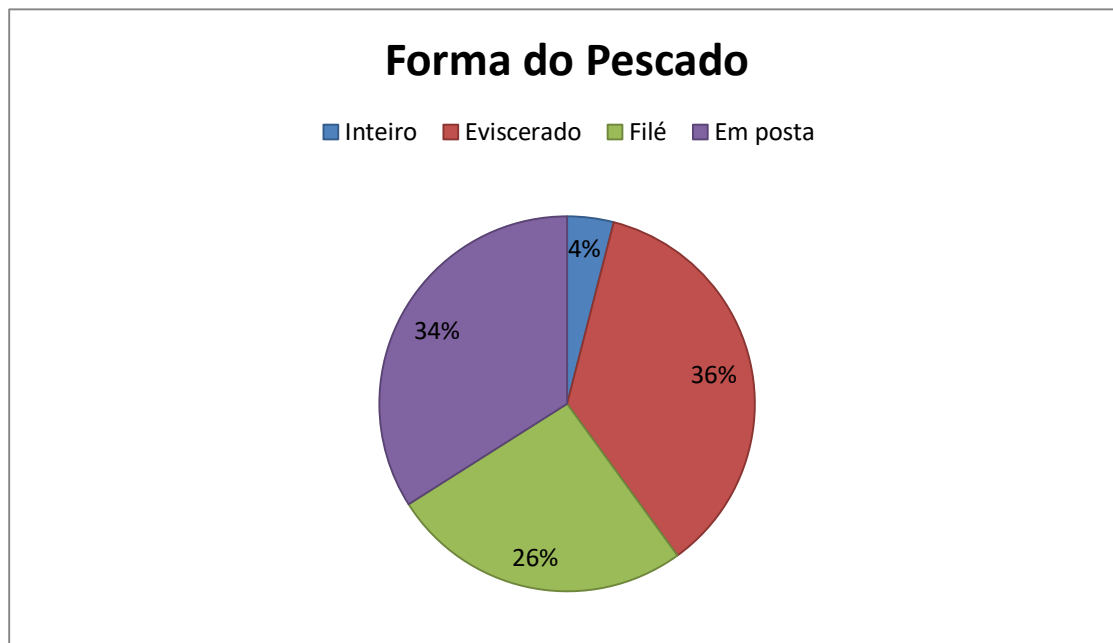
alegaram consumir o pescado uma vez por semana enquanto 12%, referente a dez entrevistados, afirmam consumir mais de três vezes.

Nessa perspectiva os entrevistados responderam ainda qual a preferência pelo pescado a ser consumido. Entende-se por pescado todos os peixes como crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada que são usados na alimentação humana (BRASIL, 1984). Assim sendo, quarenta e oito entrevistados têm preferência pelo peixe, correspondendo assim a 60% do total, garantindo a preferência da maioria, enquanto, vinte e um preferem os crustáceos (26%), e apenas onze (14%) preferem molusco.

De acordo com o MAPA (1997), as formas apresentadas como preferência pelos entrevistados podem ser definidas da seguinte maneira:

- **Inteiro:** É o peixe inteiro e lavado (p. 2, 1997).
- **Eviscerado:** É o produto do peixe fresco, após a remoção das vísceras, podendo ser apresentado com ou sem cabeça, nadadeiras e/ou escamas (p. 2, 1997).
- **Filé:** músculo obtido a partir do corte do peixe em sentido paralelo à coluna vertebral, desprovido de ossos da espinha dorsal, com ou sem pele (p. 9, 1997).
- **Posta:** partes obtidas a partir do corte do peixe eviscerado em sentido perpendicular à sua coluna vertebral, com ou sem pele (p. 9, 1997).

Em relação à esta opção de consumo do pescado, os entrevistados afirmaram que possuem preferência pelo pescado na forma eviscerado (36%), como apresentado no gráfico 3.

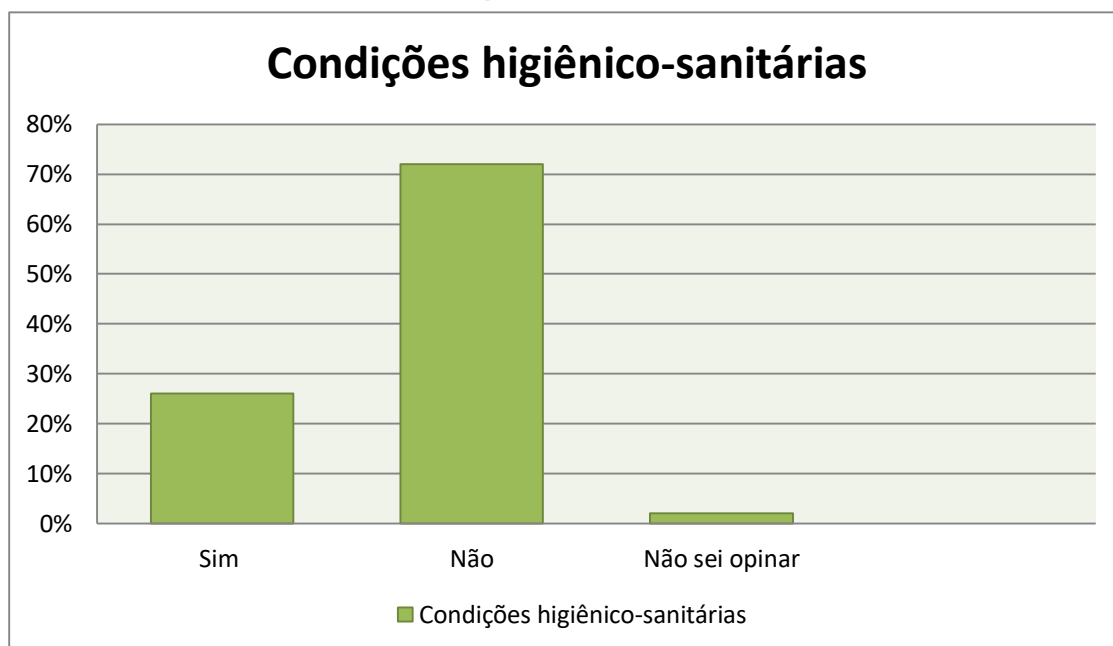
**Gráfico 3 - Forma de compra do pescado**

FLORES et al. (2014), numa pesquisa realizada no estado do Tocantins, investigou as preferências de consumo de pescado pela população, identificou que o peixe fresco, é a forma mais comprada pelos consumidores, apresentando uma porcentagem de 70%. Os autores trazem ainda que para o pescado congelado a preferência gira em torno de 15%, para o resfriado a porcentagem de preferência é de 13,5%, enquanto para o pescado salgado, defumado e em conserva a preferência fica apenas em 1%.

Levando em consideração que o peixe fresco é preferência dentre os consumidores na pesquisa realizada por FLORES et al. (2014), os autores trazem ainda que dentre os sujeitos analisados esses possuem preferência pelo pescado inteiro, correspondendo a 50% dos sujeitos analisados, vindo em seguida as preferências por filé (29,01%) e pelo peixe eviscerado (11,45%), indo de encontro com que encontramos no mercado público de Boa Viagem, em Pernambuco.

No que diz respeito às condições higiênico-sanitárias, quando questionados sobre esse aspecto, a maioria dos entrevistados, 72% do total, informou que não consideram adequadas as condições em que o pescado é apresentado na hora da compra, como é possível verificar no gráfico 4.

Gráfico 4 - Opinião dos entrevistados



Analisando as questões referentes à higiene no consumo de pescado é possível identificar através do gráfico apresentado que uma porcentagem considerável do total de entrevistados, referente a cinquenta e sete pessoas, entendem que as condições, nas quais o alimento é comercializado, quando se trata de feira livre e mercados públicos são inadequadas.

Segundo SOUZA et al., (2016), uma pesquisa realizada nos mercados públicos de Recife constatou que esses de uma maneira geral não respeitam a legislação vigente que traz orientações acerca das condutas higiênico-sanitárias adequadas, comprometendo assim, a qualidade dos produtos e podendo colocar em risco a saúde do consumidor. Os autores trazem na pesquisa que boa parte dos problemas estão ligados aos aspectos estruturais, não havendo nos boxes coletores de lixo próximos ou em quantidade suficiente, ambientes sanitários precários apresentando necessidade de manutenção e limpeza, falta de fornecimento regular de água, o que leva ao armazenamento inapropriado e o uso de fontes alternativas, apresentando ainda as canaletas de esgoto abertas, na maioria dos casos, além de animais, como cães e gatos, circularem livremente entre os boxes.

Assim, é possível inferirmos que aspectos referentes às condições higiênico-sanitária dos produtos comercializados nas feiras livres, em especial aos produtos oriundos de pescado, como é o caso desta investigação precisam ser melhor apresentados aos consumidores, para que assim ocorra uma melhora na qualidade do alimento consumido.

Após a realização da pesquisa, o pescado ofertado ao público entrevistado foi reconhecido de acordo com os nomes populares e posteriormente houve a identificação científica, vide tabela 1.

**Tabela 1: Pescado comercializado no mercado público de Boa Viagem, município de Recife/PE.**

<b>Nome Comum</b>	<b>Nome científico</b>
Arabaiana	<i>Seriola Dumerili</i>
Castanha	<i>Umbrina canosai</i>
Camarão cinza	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Camarão rosa	<i>Penaeus brasiliensis</i>
Carangueijo	<i>Ucides cordatus</i>
Cavala	<i>Scomberomorus cavala</i>
Cavalinha	<i>Scomber japonicus</i>
Cioba	<i>Lutjanus analis</i>
Corvina	<i>Micropogonias furnieri</i>
Dourado	<i>Coryphaena hippurus</i>
Guarajuba	<i>Charanx bartholomei</i>
Lagosta	<i>Palinurus regius</i>
Manjubinha preta	<i>Anchoviella lepidentostole</i>
Pescada amarela	<i>Cynoscion acoupa</i>
Polvo	<i>Octopus vulgaris</i>

Saramunete	<i>Pseudupeneus maculatus</i>
Sardinha	<i>Sardinella brasiliensis</i>
Serra	<i>Scomberomorus brasiliensis</i>
Sururu	<i>Mytella charruana</i>

## 6 CONCLUSÃO

A qualidade do pescado pode ser considerada aceitável pois estavam dentro do padrão para comercialização, portanto o motivo do baixo consumo de pescado pode estar associado ao preço mais elevado quando comparado à outras fontes de proteína e a forma como ele é apresentado ao consumidor. Todo o pescado encontrado era proveniente de mar ou estuário, com exceção do camarão cinza

Como sugestão para posteriores investigações, é possível identificar quais as espécies de preferência do público e qual a forma de beneficiamento, bem como os critérios utilizados pelos consumidores para escolha do pescado.

## ANEXO I

**QUESTIONARIO APLICADO AOS CONSUMIDORES DO MERCADO  
PÚBLICO DE BOA VIAGEM – RECIFE - PE**

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

1- Sexo:

 M       F

2- Idade:

\_\_\_\_\_ANOS

3- Consome pescado?

 Sim       Não

4- Caso consuma pescado, quantas vezes na semana ?

\_\_\_\_\_

5- Quantos quilos aproximadamente por compra?

\_\_\_\_\_

6- Qual sua preferência de pescado?

 Peixe     Crustáceo     Molusco

7- De que forma prefere comprar seu pescado?

 Pescado inteiro       Pescado eviscerado  
 Filé de pescado       Pescado em posta

8- No seu entendimento, o pescado comercializado (exposto) está em condições apropriadas para o consumo?

 sim     não     não sei opinar

## REFERÊNCIAS

BELO, M. A. A.; SOARES L. Consumo de pescado no município de Porto Velho-RO. **Enciclopédia Biosfera, Centro científico Conhecer – Goiânia**, v11 n.21; p. 3059, 2015.

BOMBARDELLI, R. A.; SYPERRECK, M. A.; SANCHES, E. A. Situação atual e perspectivas para o consumo, processamento e agregação de valor ao pescado. **Arquivos de Ciências Veterinárias e Zoologia da Unipar**, v. 8, n. 2, p. 181-195, 2005.

BRASIL, **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento**. RIISPOA: Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 120.691. Brasília, 1984.

BRASIL. **Ministério da Pesca e Aquicultura**. Plano de Desenvolvimento da Aquicultura Brasileira – 2015/2020. Brasília, 2015.

BRASIL, **Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. ANVISA, 2004.

BRESSAN, M. C.; PEREZ, J. R. O. Tecnologia de Carnes e Pescados - Lavras: UFLA/ FAEPE. 2001. 225f. (Curso de **Pós-Graduação “Lato Sensu” Especialização à Distância**. Processamento e Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescado).

CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Características microscópicas de queijos prato, mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da Cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 3, n. 31, p. 296-301, 1997.

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.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nation. The state of world fisheries and aquaculture. Roma: **FAO**, 2016.

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). FAO Statistical Pocketbook world food and agriculture 2015. [s.l.] **FAO**, 2015.

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. Braz. J. **Aquat. Sci. Technol.**, 2014, 18(1):121-129.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.



LIMA, D. C. Bioquímica do frescor do peixe. **Boletim do Instituto de Tecnologia de Alimentos**, n.28, p.75-86, 2010.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2001.

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, Maryland Heights**, v. 11, n. 3, p. 169– 188, 2000.

OETTERER, M. **Industrialização do pescado cultivado**. Guaíba: Agropecuária; 2002

PIENIAK, Z.; VERBEKE, W.; SCHOLDERER, J. 2010 Health-related beliefs and consumer knowledge as determinants of fish consumption. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23(5): 480-488

SARTORI, A. G. O; AMANCIO, R. D. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 19, n.2, p. 83-93, 2012.

SILVA, F. J. F. DA et al. Compra do Pescado na Feira de Juruá: Fatores que influenciam na tomada de decisão. **Revista de Educação, Ciência e Tecnologia do IFAM**, v. 10, n. 1, p. 16–24, 2016.

SILVA, L. P. da.; REIS, M. L. C. dos.; PESSOA, J. R. L.; SILVA, S. I. da.; CAETANO, M. C. (2008). Pesca artesanal praticada na praia urbana de Boa Viagem em Recife–PE e ações de educação ambiental. *Anais do IV Congresso Brasileiro de Gestão Ambiental*, Salvador/BA.

SOARES, K.M.P; GONÇALVES, A.A. Qualidade e segurança do pescado. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v. 71, n.1, p. 1-10, 2012.

SOUZA, E. R. S. de.; BATISTA, P. K.; VASCONCELOS, R. G. de; PONTES, M. M. N.; SILVA, G. F. da; AQUINO, R. C. A. de. Boas Práticas de Manipulação de Pescados em Mercados Públicos do Recife-PE. **Revista Eletrônica Estácio Recife**, Vol. 1 – N. 1 - Julho, 2016.

SONODA, D.Y. (2007). **DEMANDA POR PESCADOS NO BRASIL ENTRE 2002 E 2003**. TESE (Doutorado em Economia Aplicada) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba.

VAZZOLER, G. (1975). **Distribuição da fauna de peixes demersais e ecologia dos Sciaenidae da plataforma continental brasileira, entre as latitudes 29°21'S (Tôrres) e 33°41'S (Chuí)** - Universidade de São Paulo; Instituto Oceanográfico - <http://dx.doi.org/10.1590/S0373-55241975000100006>.

VELOSO, RODRIGO ROSSETTI. **Desenvolvimento e avaliação de embutido tipo linguiça frescal de bagres marinhos (*Sciades herzbergii* - Bloch, 1794) armazenadas sob baixas temperaturas**. 2017. 56 f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFRPE.