

Perfil do consumidor de pescado do município de Penedo/AL, Brasil

*José Francisco da Silva¹; *Ticiano Rodrigo Almeida Oliveira²

Av. Beira Rio, S/N. Laboratório de Estudos da Pesca (LABPESCA) franciscosilva-92@hotmail.com e ticiano.rodrigo@gmail.com. Universidade Federal de Alagoas (UFAL) U.E. Penedo

RESUMO- Um alimento rico em proteínas, sais minerais, ômega-3, cálcio, fósforo, ferro e selênio. Entre os benefícios de sua ingestão estão a redução do risco de acidente vascular cerebral (AVC), depressão e principalmente morte por doenças cardíacas. Neste cenário de aumento contínuo de consumo, o mercado de pescado se preocupa cada vez mais em conhecer seu público alvo. O objetivo do presente estudo foi caracterizar o perfil do consumidor de pescado do município de Penedo. Para coletar os dados aplicou-se 100 questionários (formulários) composto de 15 perguntas cada, sendo os locais de coleta as feiras livres do Centro Histórico e do bairro Santa Luzia, além do Mercado de Peixe. Temos um consumidor predominantemente feminino (60%), com baixa escolaridade e renda. A carne preferida é o pescado (44%), no entanto a bovina é a consumida com maior frequência (39%). A feira livre é o principal local de aquisição, o que justifica a preferência por pescado vivo e fresco. Observa-se uma alta frequência de consumo, tendo 77% dos consumidores respondido comer peixe 2 ou mais vezes por semana, motivados em sua maioria pela preocupação com a ingestão de um alimento saudável. O preço justo e ideal para o kg de pescado ficou na média de R\$ 7,47. É censo comum entre os entrevistados a preocupação com as condições do pescado e local de comercialização, adquirindo com frequência tambaqui (*Colossoma macropomum*) e tilápia (*Oreochromis niloticus*). Conclui-se que o consumidor de Penedo prefere e consome frequentemente pescado motivado por sua preocupação com uma alimentação saudável. O poder público pouco atua para aumentar o consumo na região, apesar da cidade apresentar boas condições para a implantação de empreendimentos aquícolas. Palavras-chave: Entrevistas, conhecer, consumo.

ABSTRACT - The search for a healthier diet by the world's population has increased the consumption of fish. A food rich in protein, minerals, omega-3, calcium, phosphorus, iron and selenium. Among the benefits of its ingestion is the reduction of the risk of stroke, depression and especially death from heart disease. In this scenario of continuous increase of consumption, the fish Market are increasingly concerned about knowing their target audience. The objective of the present study was to characterize the fish consumer profile of the municipality of Penedo. To collect the data, 100 questionnaires (forms) were composed of 15 questions each, and the collection sites were the free fairs of the Historic Center and the Santa Luzia neighborhood, as well as the Fish Market. We have a predominantly female consumer (60%), with low schooling and income. The preferred meat is fish (44%), however the beef is the most frequently consumed (39%). The free fair is the main place of purchase which justifies the preference for live and fresh fish. A high frequency of consumption is observed, with 77% of consumers responding to eating fish 2 or more times per week, motivated mostly by the concern about the intake of a healthy food. The fair and ideal price for kg of fish averaged R \$ 7.47. It is a consumer who cares about the conditions of the fish and place of commercialization, acquiring frequently tambaqui (*Colossoma macropomum*) and tilapia (*Oreochromis niloticus*). It is concluded that the Penedo

consumer prefers and consumes fish often motivated by his concern with a healthy diet. The public power does little to increase consumption in the region although the city presents good conditions for the implementation of aquaculture enterprises.

Keywords: Interviews, know, consumption

Introdução

O ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento (4) define como pescados peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, mamíferos de água doce ou salgada e as algas utilizadas na alimentação humana. O comércio de pescado é atualmente um setor importante para economia mundial promovendo segurança alimentar e geração de renda. No Brasil o consumo *per capita* de pescado é de 9.8 kg (3), ainda abaixo dos 12 kg recomendado pela FAO. Lopes et al. (8) e Oliveira (10), destacam o potencial do país para a produção de pescado, destacando fatores como a disponibilidade hídrica, clima favorável, farta disponibilidade de mão de obra, demanda de mercado entre outros.

Dentro das dimensões gigantescas do Brasil, a região do Baixo São Francisco (onde está inserida a área de estudo da pesquisa), pode ser um polo de produção de pescado regional. Lima et al. (6) afirmam que a mesma, começa na cidade de Paulo Afonso, no estado da Bahia e prossegue por Alagoas e Sergipe até chegar a foz do rio São Francisco. A pesca é uma fonte geradora de renda, e subsistência na região, no entanto, a mesma encontra-se em declínio, passando a piscicultura a categoria de uma importante atividade econômica na região (1).

Segundo Soares et al. (14) a microrregião de Penedo (Penedo, Piaçabuçu e Neópolis) é um importante polo pesqueiro da região do baixo São Francisco. Por ser uma cidade ribeirinha, a pesca é fonte de proteína, renda e subsistência (1), sendo a cidade um dos maiores mercados consumidores da região (6). No entanto, pouco se conhece do consumidor local. Conhecer as demandas e anseios do consumidor é indispensável para o desenvolvimento de qualquer atividade econômica (5-12). As pesquisas com os consumidores são fontes geradoras de produção de informações para, indústria do pescado, principalmente sobre produtos novos (9).

O objetivo do presente trabalho é caracterizar o perfil do consumidor de pescado do município de Penedo, e desta forma obter informações que possam corroborar para a possível implantação de atividades aquícolas na região.

Experimental

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o município de Penedo apresenta uma extensão territorial de 689.875 km² e uma população, estimada em 2015, de 64.292 habitantes, sendo o mesmo um dos mais populosos do estado. Seu Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) é de 0.630, inferior ao do estado de Alagoas (0.631) e abaixo também do brasileiro (0.727). No entanto, é um dos maiores do estado e o maior do baixo São Francisco alagoano, (7), sendo o município de Penedo a 9ª economia de Alagoas.

As coletas dos dados ocorreram entre os meses de agosto e setembro de 2016, aos finais de semana. O instrumento de obtenção dos dados foi um formulário composto de 15 questões, entre abertas e fechadas, sendo aplicado em 100 entrevistas. Os consumidores foram abordados nas feiras livres do bairro de Santa Luzia e do Centro Histórico, além do Mercado de Peixe da cidade. Sendo estes locais escolhidos por serem pontos tradicionais da comercialização de pescado na cidade e centros de convergência de pessoas dos mais diversos estratos sociais e localidades. Foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aos consumidores antes da realização da coleta dos

dados, conforme modelo disponibilizado pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL) baseado na resolução Nº 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde.

Buscou-se coletar as seguintes informações socioeconômicas: gênero; idade; renda; escolaridade. Dados como a preferência e frequência de consumo; forma de aquisição; motivo do consumo; pescado que costuma consumir; local de aquisição, preço justo e ideal do kg do pescado; fator que leva em consideração na hora da compra e fator indispensável para o incremento da produção de pescado local, também foram coletados.

Os dados coletados através dos questionários foram tabulados e armazenados em planilha eletrônica (Microsoft Office Excel 2010®). Através das ferramentas disponíveis no mesmo, foram gerados gráficos para facilitar a interpretação e exposição dos resultados.

Resultados e Discussão

No perfil socioeconômico do consumidor de pescado de Penedo, é predominantemente feminino (60%) e apresenta uma média etária de 43 anos. A renda é baixa, onde 65% dos entrevistados responderam receber até 1 salário mínimo (o salário mínimo vigente é de R\$ 880,00 reais, no período da pesquisa). O baixo grau de escolaridade é marcante, visto que 43% dos entrevistados concluíram no máximo o ensino fundamental. Em seus respectivos trabalhos Araújo et al. (1) e Santos et al. (12) determinaram perfis socioeconômicos bem semelhantes ao desta pesquisa, diferenciando apenas na questão do gênero, visto que ambos encontraram predominância de consumidores do sexo masculino. O maior número de consumidoras pode ser justificado pelo papel da mulher como responsável pelas compras e gerenciamento do orçamento familiar (9), aliado ao fato de mostrarem-se mais dispostas a participarem do presente estudo.

A carne de peixe foi determinada como a de maior preferência (44%), no entanto, temos a bovina como a mais consumida (39%) sendo consumida preferencialmente na forma cozida (56%). Araújo et al. (1) e Santos et al. (12) determinaram a bovina como de maior preferência. Segundo Araújo et al. (1), nem sempre a preferência se traduz em consumo, visto que outros fatores corroboram na hora da compra de qualquer gênero alimentício. O preço, a preocupação com a alimentação e até mesmo a disponibilidades são exemplos de fatores que podem influenciar na compra.

A frequência de consumo de pescado é elevada, sendo igual ou superior a duas vezes por semana para 77% dos entrevistados. Valor superior aos encontrados nas pesquisas de Minozzo; Haracimeu; Waczynskyj, (9), Rocha; Rosanova; Silva (11) e Tavares et al. (15). Este aspecto pode ser justificado pela área de estudo ser uma cidade ribeirinha, banhada pelo rio São Francisco, onde a pesca tradicional tem forte influência, tendendo assim a apresentar um consumo mais elevado que outras regiões que não apresentem estas características.

O principal motivo para o consumo relaciona-se da saúde (56%). Segundo Minozzo; Haracimeu; Waczynskyj (9), a questão da preocupação com a alimentação saudável tem dado um destaque especial a ingestão de pescado. Apesar do baixo nível de escolaridade do consumidor local, parece ser um senso comum, entre os mesmos, os benefícios associados a introdução do pescado no cardápio alimentar. É previsível que um maior nível de educação resulte em uma maior preocupação com uma alimentação saudável e altamente nutritiva (13). No entanto, Araújo et al. (2) afirmam que com a maior facilidade de acesso à informação, mesmo aqueles com baixa renda e formação,

associam alimentação à saúde, sendo, portanto, o fator do alimento saudável importante na hora da decisão da compra.

A feira livre é o local de aquisição de pescado da grande maioria dos consumidores (88%). Tavares et al. (15), encontraram o supermercado como principal local de aquisição de pescado. Tal diferença está associada provavelmente a falta de grandes redes de supermercados no pequeno município de Penedo. Aspectos culturais também podem influenciar esta preferência. Rocha; Rosanova; Silva (11) associou a maior aquisição de pescado na feira em sua pesquisa ao fato da mesma ser um local tradicional de compra de peixes.

Neste cenário de aquisição de pescado é natural ou melhor esperado que as formas “vivo” ou “fresco” (72% e 18% respectivamente) sejam a preferência local. Em seu trabalho Xavier; Peixoto; Franque (16), concluíram que o consumidor de pescado de Garanhuns/PE prefere pescado fresco, pois nesta forma eles tinham uma garantia que o mesmo havia sido recém capturado. A preferência por pescado fresco parece estar associada a uma credibilidade maior à qualidade do pescado. Além disto na forma fresca o pescado apresentar um preço mais baixo, visto que passa por poucos processos de beneficiamento e conseqüentemente agregação de valor, fato este importante para um consumidor de baixa renda como é caracterizado o de Penedo.

O consumidor local demonstra preocupação com a qualidade do pescado, visto que, quando questionados sobre o principal fator observado na hora da compra, 90% informaram ser as condições do pescado ou do local de venda (Tabela 1). Talvez esta preocupação esteja associada ao local de aquisição (feira) que apresenta precárias condições de comercialização, armazenamento e conservação do pescado. O preço não demonstrou ser um critério decisivo na hora da compra. Vale salientar que fatores como a proximidade dos meios de produção, assim como o pouco beneficiamento do pescado, podem tornar o mesmo mais barato, o que parece ser o caso da cidade de Penedo.

A atuação do poder público foi apontada como o principal fator indispensável para o incremento do consumo de pescado no município (38%), apesar que houve uma heterogeneidade em relação as respostas (Tabela 1). O aumento dos pontos de vendas e a redução do preço foram outros motivos apontados para o aumento do consumo (Tabela 1). Ficou evidente na hora da coleta que os entrevistados consideravam que para incrementar o consumo seria fundamental a aplicação de mais de uma medida, sendo ainda mais específico a aplicação das três medidas supracitadas.

Tabela 2 - Fatores de decisão na hora da compra.

Questões abordadas	Total
1 - Fator que leva em consideração na hora da compra.	
Preço	8
Condições de higiene e do local de comercialização do pescado	40
Condições do pescado	50
Outro	2
2 - Fator fundamental para aumentar o consumo de pescado na região.	
Reduzir o preço do pescado	27
Maior atuação do poder público	38
Aumenta os pontos de venda na região	26
Acha que não precisa aumenta	10

Fonte: Pesquisa de campo.

Os principais pescados citados como adquiridos com frequência pelos consumidores foram: tambaqui, (*Colossoma macropomum*) (47%), tilápia (*Oreochromis*

niloticus) (46%) e pescada (*Plagioscion* sp.) (17%), conforme gráfico 1. Em termos de produção nacional, a tilápia é a espécie mais cultivada e comercializada, seguida pelo tambaqui (1), ambas exóticas da área de estudo. Assim sendo, é notório que as mesmas estejam difundidas no mercado nacional e sejam bem aceitas pelo consumidor brasileiro, sem falar que tendem a ter preços bem acessíveis. Outro fator que pode justificar este cenário é a redução dos estoques naturais do rio São Francisco. Dentre as espécies nativas, as mais citadas foram a xira (*Prochilodus argenteus*), e piau (*Leporinus* spp.). Estas espécies, acrescida da pilombeta (*Engraulidae*), são as que apresentam os cardumes mais abundantes no rio São Francisco, e por isto as de maior importância econômica no baixo São Francisco (6).

O preço médio considerado justo e ideal para 1 kg do pescado, na opinião dos consumidores, é de R\$ 7,47. Apesar de não ter sido o foco do estudo, os preços de algumas espécies citadas nesta pesquisa ficaram acima deste valor, podemos citar a tilápia e o piau com valores próximos de R\$ 10,00 reais o kg, o que pode insinuar que o pescado é uma carne cara se comparado a outras mais tradicionais e com cadeias produtivas mais bem estabelecidas. O fato da carne bovina ser a mais consumida apesar de ser a de pescado a de maior preferência, reforça ainda mais esta ideia. 64% dos entrevistados citaram preços que ficaram em uma estreita faixa de R\$ 7,00 a 10,00 reais, o que pode induzir a conclusão que pescados nesta faixa de preço seriam bem acessíveis.

Gráfico1 - Principais espécies de pescado citados como os de maior frequência de aquisição. O somatório das porcentagens é superior a 100%, visto que foi permitido mais de uma resposta para esta questão.



Fonte: Pesquisa de campo.

Conclusões

Os consumidores de pescado em Penedo apresentam de forma geral o seguinte perfil: mulheres, com baixo grau educacional e econômico, que preferem e consomem em alta frequência o pescado, motivadas pela preocupação com uma alimentação saudável.

O consumo poderia ser ainda maior com a atuação mais eficiente do poder público. Ações como a construção de um mercado de peixes para a comercialização adequada do pescado no município, incentivos financeiros e assistência técnica para pequenos produtores que desejem desenvolver atividades aquícolas e a introdução de

pescado no cardápio das escolas públicas municipais. Estes seriam exemplos de algumas medidas que poderiam fomentar a produção e aumentar o consumo, além de gerar desenvolvimento e renda à população local.

O somatório de alguns fatores como: o perfil do consumidor, as características da cidade, entrando neste contexto a disponibilidade de recursos hídricos, as vias de escoamento, a proximidade de grandes centros populacionais (Maceió, Aracaju, Arapiraca), existência de infraestrutura de produção (fábrica de ração e beneficiamento de pescado) que não estão sendo utilizadas no momento, curso de engenharia de pesca presente no município para o fornecimento de mão de obra qualificada e a crescente demanda do mercado tornam o município de Penedo um local propício para a implantação de atividades aquícolas.

Referências

1. ARAÚJO, D. M. et al. Aspectos de aquisição e consumo de peixes na feira livre da cidade de Penedo-AL. **Bol. Inst. da Pesca**. São Paulo, v. 41, p. 429-440, 2015.
2. ARAÚJO, D. M. et al. Aspectos de aquisição e consumo de peixes na feira livre de Porto Real do Colégio – Alagoas. **Bol. Inst. Pesca**. São Paulo, v. 41, v. 961 – 973, 2015.
3. BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. **Boletim estatístico da pesca e aquicultura Brasil 2011**. Brasília: MPA; 2011.
4. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de procedimento para estabelecimento industrial de pescado: Produtos frescos e congelados**. Brasília: MAPA; 2007.
5. COSTA, J. R. A. **Projeto** - venda e conservação de peixe fresco. 2012. 56 p. Dissertação (licenciatura em ciências empresariais e organizacionais - gestão) – Universidade de Cabo Verde, Cabo Verde, 2012.
6. LIMA, V. M. M. et al. Plano de manejo pesqueiro e comercialização do pescado na cidade de Penedo, estado de Alagoas, Brasil. **Revis. Eng. Pesca**, [S. l.], v.5, p. 9 – 22, 2010.
7. WWW.Cidades.ibge.gov.br. Acessado em 22 de junho de 2016.
8. Lopes, I. G; Oliveira, R. G; Ramos, F. M. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira. **Biota Amazônica**. Macapá, v. 6, n.2, p. 62-65, 2016.
9. MINOZZO, M. G.; HARACEMIU, S. M. C.; WAZCZYNSKYJ, N. Perfil dos consumidores de pescado nas cidades de São Paulo (SP), Toledo (PR) e Curitiba (PR) no Brasil. **Revista da SPCNA**, [S. l.], v.11, n.3, p. 133-140, 2008.
10. OLIVEIRA, T. R. A. **Meu lugar é o rio: Aspectos identitários da comunidade de da comunidade de pescadores artesanais do povoado Resina, Brejo Grande/SE**. 2012, 82 p. dissertação de mestrado. Universidade Federal da Bahia. Bahia. 2012.
11. ROCHA, A. S.; CAUBER, A. A.; SILVA, R. P. Perfil do consumidor de pescado no município de Palmas- Tocantins. In; congresso Brasileiro de zootecnologia - Dimensões Tecnológicas e Sociais da Zootecnia. 25. 2015, Fortaleza – CE. **Anais do XXV do Congresso Brasileiro de Zootecnia**, 2015. p. 1-3.
12. SANTOS, E. L. et al. Perfil do consumo de pescados na cidade de Coruripe, Alagoas. **Acta Veterinária Brasileira**. [S. l.], v.9, n.2, p.153-159, 2015.
13. Sartori, A. G. O.; Amancio, R. D. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. **Rev. Segurança Alimentar e Nutricional**, v.19, n.2, p. 83-93. Campinas, 2012.
14. SOARES, E. C. et al. Ictiofauna e Pesca no Entorno de Penedo, Alagoas. **Revista Biotemas**. v. 1, n. 24, p. 61-67, 2011.
15. TAVARES, G. C. et al. Perfil do consumo de pescado na cidade de Belo Horizonte, MG. **B. Industr. anim**. [S. l.], v.70, n.3, p. 230-236, 2013.

16. Xavier, C. M. O.; Peixoto, A. F.; Franque, M. P. Perfil socioeconômico dos consumidores de pescado fresco comercializados em feiras livres da cidade de Garanhuns-PE. In: Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 12, 2013, Recife. **Anais da Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Recife, 2013.