

## COMPRA DO PESCADO NA FEIRA DE JURUÁ: FATORES QUE INFLUENCIAM NA TOMADA DE DECISÃO

**Fabio Junior Ferreira da Silva<sup>1</sup>, Paulo Henrique Rocha Aride<sup>2</sup>, Suelen Miranda dos Santos<sup>3</sup>, Jackson Pantoja-Lima<sup>4</sup>, Adriano Teixeira de Oliveira<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Universidade do Estado do Amazonas, Juruá, Amazonas  
(fabiosilva@hotmail.com)

<sup>2</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, *Campus* Manaus Distrito Industrial  
(aride@ifam.edu.br)

<sup>3</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, *Campus* Presidente Figueiredo  
(suelen.santos@ifam.edu.br)

<sup>4</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, *Campus* Presidente Figueiredo  
(jackson.lima@ifam.edu.br)

<sup>5</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, *Campus* Manaus Centro  
(adriano.oliveira@ifam.edu.br)

### RESUMO

Uma vez conhecidos os fatores de decisão de compra do pescado, verifica-se a possibilidade de oferecer produtos que atendam aos desejos e necessidades. Este trabalho objetivou identificar os fatores que influenciam na decisão de compra de pescado na feira de Juruá-AM. Foram realizadas 100 entrevistas na feira de Juruá, 61% escolhem o pescado pela espécie, 29% preferem a qualidade e 10% o barato. A maioria tem preferência de peixes com escamas (61%). Em relação às dificuldades, as maiores reclamações foram com a qualidade do pescado. Quanto aos hábitos alimentares, a maioria consome pescado de 5 a 6 vezes por semana. As principais

---

<sup>1</sup>Técnico Administrativo da Secretaria Estadual de Educação do Amazonas, (SEDUC), graduado em Tecnologia de Recursos Pesqueiros

<sup>2</sup>Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM), *Campus* Manaus Distrito Industrial (CMDI), Doutor em Biologia de Água Doce e Pesca Interior

<sup>3</sup>Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM), *Campus* Presidente Figueiredo, Doutoranda em Ciências Pesqueiras

<sup>4</sup>Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM), *Campus* Presidente Figueiredo, Doutor em Ecologia

<sup>5</sup>Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM), *Campus* Manaus Centro, Doutor em Diversidade Biológica

espécies de peixes que não seriam adquiridas pelos entrevistados foram o aruanã e o tambaqui. É possível estabelecer estratégias para atender o consumidor juruaense e suas necessidades.

**Palavras-chave:** preferências, consumo, qualidade, peixes.

## INTRODUÇÃO

A produção e o consumo de pescado no mundo é uma atividade ampla e constituída por vários países, principalmente os que se situam no litoral continental. O Brasil possui uma ampla extensão litorânea e um poderio acentuado na região Amazônica, onde grande quantidade do pescado é extraída da natureza e as atividades de piscicultura são acentuadas e encontram-se em processo de expansão. A literatura demonstra que é recomendado o consumo de 12 kg de peixe por ano. No Brasil, isso varia entre 6 e 7 kg por pessoa. Entretanto, no Amazonas, o consumo de pescado chega a 180 kg por ano, com uma população aproximada de 4 milhões de habitantes, sendo que em algumas localidades interioranas cerca de 500 mil pessoas consomem em média 500 g de pescado por dia.

O pescado é um alimento importante na dieta de inúmeros grupos populacionais, não apenas como fonte de proteínas de alta qualidade nutricional, mas ainda como reserva significativa de ácidos graxos poli-insaturados da série ômega 3 ( $\omega$ -3), aos quais são atribuídos numerosos benefícios à saúde humana (RAMOS FILHO, 2008).

O consumo de pescado *per capita* vem crescendo ultimamente. Em Monte Alegre, no estado do Pará, a estimativa é que sejam consumidos 369 g diárias (CERDEIRA, 1997). No Alto Amazonas, a estimativa é de 500 g diárias (FABRÉ E ALONSO, 1998), sendo que nos arredores de Manaus houve um registro de 510 a 600 g diárias (BATISTA, 1998) e em Juruá o consumo foi calculado entre 300 a 400 g diárias (SILVA, 2012). Nesse sentido, são necessários esforços para ampliar a produção do pescado, visto que este se constitui em importante fonte proteica do povo brasileiro, com especial ênfase para os amazônidas.

A escolha da espécie para o consumo nem sempre é uma tarefa fácil, devem ser levados em consideração alguns fatores para o consumidor chegar a uma decisão, como a qualidade do pescado, preço, tratamento, espécie e oferta são alguns requisitos importantes que ajudam o consumidor a comprar o pescado de melhor qualidade que a feira oferece no memento da procura.

Para que o pescado seja considerado um alimento que contribua de forma positiva para a manutenção da saúde e nutrição, é fundamental que o consumidor adote procedimentos simples para a compra de seu peixe: observar a aparência (brilho, odor, firmeza) e, ainda, as condições higiênicas e sanitárias dos locais de comercialização (limpos e protegidos do sol e do calor). Se cada etapa da comercialização for realizada de forma correta, será possível o pescado chegar à mesa do consumidor com a qualidade desejada (JULIANO, 2007). Este, por sua vez, compra alimentos em feiras livres e averigua a qualidade, primeiramente. Após isso, a aparência, cor e outros aspectos gerais dos alimentos. Em seguida, a análise passa a ser o preço final do produto (MARIUZZO, 2005).

Em algumas localidades, as más condições de manipulação, armazenamento e transporte do pescado fresco muito contribuem para a perda de qualidade e até mesmo para a deterioração do pescado (SANTOS, 2005). Aliado a esse fato, em muitas feiras a comercialização de vários produtos perecíveis é realizada de maneira indevida, uma vez que não há acondicionamento, refrigeração adequada. Nesses locais é possível perceber, inclusive, a presença de animais (CORREIA E RONCADA, 1997).

Em Macapá-AP, os fatores que mais influenciam no processo de decisão de compra de pescado foram a higiene e a qualidade. Entretanto, a escolha da espécie também é um fator importante, visto que cerca de 50% dos entrevistados não comprariam peixes que possuem muitas espinhas. A aquisição de um pescado também pode não se dar por conta de seu alto preço, como é o caso do *Brachyplathystoma filamentosum* filhote e da *Brachyplathystoma rousseaux* dourada (ROCHA NETO, 2010). Silva et al. (2012) descreveram que o principal fator para o não consumo do pescado é o preço. Entretanto, o valor nutricional e a qualidade são o principal atrativo dos consumidores nos mercados no município de São Luís-MA.

Apesar de esses estudos ocorrerem principalmente nas regiões litorâneas, trabalhos com a finalidade de identificar os possíveis fatores que influenciam na decisão da compra de peixes em feiras são ausentes, até mesmo no município de Juruá-AM. Assim, uma vez conhecidos os fatores de decisão de compra, verifica-se a possibilidade de oferecer produtos que atendam aos desejos e necessidades dos consumidores de pescado em Juruá-AM. Nesse sentido, o presente trabalho é de suma importância para que se possam criar políticas públicas voltadas para a produção e o aprimoramento das principais espécies de peixes escolhidas pela população Juruense. Dessa forma, este trabalho objetivou identificar os possíveis fatores que influenciam na decisão de compra de peixes na feira de Juruá-AM.

## **MÉTODO OU FORMALISMO**

Este trabalho foi realizado na feira do produtor rural no município de Juruá-AM. A feira está localizada no centro da cidade, na Rua Samuel Amaral, ao lado do calçadão, próximo ao porto da cidade. Ela possui uma área constituída de balcão de mármore para a venda, principalmente, de pescado e carne bovina, além de boxes de vendas onde vários outros produtos alimentícios são comercializados.

Os dados deste trabalho foram levantados por meio de abordagem e aplicação de questionário adaptado de Rocha Neto (2010). Os questionários foram aplicados semanalmente para 10 pessoas, totalizando 100 consumidores ao longo do período correspondente de janeiro a março de 2012. As abordagens foram realizadas de forma aleatória ao longo do período de amostragem e executadas na própria feira.

Os questionários foram elaborados com questões objetivas, no intuito de refletir a visão do mercado e suas relações de oferta/demanda e preço/qualidade. Ele também foi dividido em quatro seções: (a) perfil do consumidor, (b) hábitos de consumo, (c) características ou atributos desejáveis no produto, (d) fatores que afetam a decisão de compra. Todos os entrevistados assinaram um termo de livre consentimento anexado aos questionários.

Os dados coletados foram digitados em planilhas eletrônicas do programa Microsoft Excel 2010, aferindo análise estatística a partir do uso da ferramenta de análise de dados. Posteriormente, elaborou-se gráficos para apresentar os resultados obtidos na pesquisa. Foram analisados alguns fatores relevantes do processo de compra do pescado, como o perfil do consumidor, hábitos de consumo, frequência de consumo e possíveis fatores que afetam a decisão de compra de pescado.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Do total de consumidores entrevistados, verificou-se que 60% das pessoas que vão à feira comprar peixe são do sexo masculino e 40% do sexo feminino, esses residem praticamente em todos os bairros da cidade. Essa predominância de homens irrem à feira não foi confirmada em mercados da cidade de São Luis (SILVA et al., 2012). Por outro lado, Rocha Neto (2010), ao investigar o mesmo perfil em Macapá-AP, encontrou os mesmos resultados apresentados no presente trabalho. Essa característica foi justificada por alguns entrevistados, os quais afirmaram que as mulheres têm mais dificuldade em reconhecer o pescado de melhor qualidade. Isso também foi observado por Rocha Neto (2010). Além do mais, outro fator

marcante é a permanência da mulher em casa cuidando dos trabalhos domésticos, enquanto o homem sai para comprar o alimento.

A respeito da escolaridade, 12% dos entrevistados são analfabetos, 43% possuem o primeiro grau incompleto e 17% completo, 10% possuem o segundo grau incompleto, 11% possuem superior incompleto e apenas 7% completo. Em relação ao percentual de analfabetos, essa observação também foi relatada em Macapá (ROCHA NETO, 2010). Essa cidade, por pertencer à região norte, apresenta basicamente as mesmas características da cidade de Juruá. Silva et al. (2012), relatam que quanto maior o grau de instrução dos consumidores, menor é a procura por alimentos de preparo demorado, como o pescado. Por outro lado, existe uma busca maior por alimentos de rápido preparo.

A renda familiar das pessoas entrevistadas esteve entre 1 a 3 salários mínimos em 100% dos casos. Em Macapá, essa classe correspondeu a 57% dos investigados (ROCHA NETO, 2010). Já em São Luis-MA, esse percentual foi ainda menor (30%). Para Ramos Filho e Schlindwein (2007), a baixa renda per capita reduz o consumo de produtos de maior agregado nutricional, entretanto, essa afirmação não deve ser considerada no presente estudo, visto que, devido o município de Juruá localizar-se distante dos principais centros exportadores de carnes e frangos, o pescado constitui-se a principal fonte de proteína animal para a população (SILVA, 2012).



Figura 1. Escolha do pescado para compra na feira de Juruá, Amazonas, entre janeiro e março de 2012.

Em relação ao processo de escolha do peixe para consumo, verificou-se que 61% escolhem pela espécie, sem se importar muito com preço; 29% preferem comprar o peixe de melhor qualidade; e 10% escolhem o pescado que for mais barato (Figura 1). Rocha Neto (2010) não obteve resultados semelhantes ao presente estudo. Nessa investigação, foram verificados que a qualidade (35%) e o preço (35%) são os principais critérios apontados pelos entrevistados na escolha do pescado em Macapá. No presente estudo, nenhum consumidor teve preferência pelo tamanho

do pescado. Segundo os entrevistados, algumas espécies de maior porte disponíveis na feira não tem sabor agradável.

Em relação ao tipo de peixe preferido (com escamas ou sem escamas), foi demonstrado que a maioria (61%) prefere peixes com escamas (Figura 2). Essa mesma observação foi relatada por Rocha Neto (2010), entretanto, em uma proporção bem inferior (46% escamas, 44% lisos e 10% ambas). A literatura demonstra que as comunidades que vivem às margens dos rios tendem a preferir peixes de escamas, enquanto que as comunidades próximas às águas salgadas preferem os classificados como lisos. Pelo fato de a cidade de Juruá se encontrar na Amazônia Ocidental, essa tendência de preferência por peixes de escamas foi confirmada.



Figura 2: Tipos de peixes preferidos na feira de Juruá - AM, entre janeiro e março de 2012.

Com o intuito de averiguar quais as dificuldades encontradas para a aquisição do pescado na feira de Juruá, foi possível observar que o principal problema é com a qualidade (Figura 3). Essa característica não foi comprovada em mercados de São Luís, cujo principal problema está no preço (85%) (SILVA et al., 2012). Por outro lado, os resultados propostos no presente estudo corroboram para as pesquisas com consumidores de feiras em Macapá (ROCHA NETO, 2010). De acordo com Kubitzka (2002), as dificuldades mais frequentes na hora de decidir pela compra do pescado é a incapacidade em determinar se o pescado é fresco ou não.



Figura 3: Dificuldades na compra do pescado na feira de Juruá-AM, entre janeiro e março de 2012.

Quanto aos hábitos de consumo, a maioria da população juruaense consome pescado de 5 a 6 vezes por semana (Figura 4), um consumo classificado como

elevado e recomendado pela Food and Agricultural Organization (FAO). Esses resultados estão bem acima dos encontrados pela população de Macapá, a qual consome pescado de duas a três vezes por semana, índice considerado abaixo da média proposta pela FAO (SILVA et al., 2012).



Figura 4: Frequência semanal de consumo de pescado na feira de Juruá, Amazonas, entre janeiro e março de 2012.

A fim de descobrir por que a população juruaense come pescado, descobriu-se que a maioria gosta do sabor da carne (Figura 5). Tal resultado é diferente dos obtidos por Silva et al. (2012), que retratam que em São Luís os entrevistados o consomem principalmente por conta de seu valor nutricional. Por outro lado, tal dado é similar aos descritos por Rocha Neto (2010), em Macapá-AP, e Kubitza (2002), o qual demonstrou que as principais razões para o consumo do pescado é o prazer em comer uma carne gostosa e saudável. Em 100% dos casos, a forma de adquirir o pescado é inteiro. Essa prática é comum no interior do estado, uma vez que o acesso às fábricas de processamento de pescado na forma de filé, que geralmente estão nas grandes cidades, é difícil.



Figura 5. Motivos que levam ao consumo do pescado da feira de Juruá - AM, entre janeiro e março de 2012.

Questionados sobre a qualidade do pescado que consomem, 77% afirmaram ser boa, e 23% regular. Foi observado no presente estudo a falta de conservação adequada com a quantidade do gelo apropriado (proporção de 1:1 gelo e peixe). Essas observações também foram descritas pelos consumidores.

As principais espécies de peixes que não seriam adquiridas pelos entrevistados foram o aruanã (*Osteoglossum bicirrhosum*), por conta da grande quantidade de espinhas e também pelo fato de em determinada época do ano sua carne apresentar um sabor desagradável, e o tambaqui (*Colossoma macropomum*), por ser um peixe que possui preço elevado na cidade. Essas observações também foram relatadas por Rocha Neto (2010) com outras espécies, tais como a traíra (*Hoplias malabaricus*) e a sarda (*Pellona* sp.), por apresentarem muitas espinhas, bem como filhote (*Brachyphathystoma filamentosum*) e dourada (*Brachyplatistoma rousseaux*), por conta do preço elevado.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Uma vez conhecidos os fatores de decisão de compra, é possível estabelecer estratégias para atender o consumidor juruaense e suas necessidades, bem como fornecer subsídios para a implementação de políticas voltadas à divulgação e comercialização de produtos da pesca, bem como orientar pessoas interessadas e consumidores a reconhecer um pescado de qualidade.

## REFERÊNCIAS

- BATISTA, V.S.; INHAMUNS, A.J.; FREITAS, C.E.C.; FREIRE-BRASIL, D. 1998. Characterization of the fishery in river communities in the low-Solimões / high-Amazon region. *Fisheries Management and Ecology*, 5: 419 - 435.
- CERDEIRA, R.G.P.; RUFFINO, M.L.; ISAAC, V.J. 1997. Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do Lago Grande de Monte alegre, PA - Brasil. *Acta Amazonica* 27 (3): 213-228. Manaus-AM.
- CORREIA, M.; RONCADA, M.J. 1997. Características microscópicas de queijos prato, mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da Cidade de São Paulo. *Revista de Saúde Pública*, 3 (31): 296-301.
- FABRÉ, N.N. ; ALONSO, J.C. 1998. Recursos Ícticos no Alto Amazonas: Sua Importância para as populações ribeirinhas. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi*, sér. Zool. 14(1): 19-55. Belém-PA.
- JULIANO, R.P. 2007. Qualidade do pescado em feira livre. Curso Latu Sensu, Universidade de Castelo Branco, São Paulo, 43 p.



KUBITZA, F. 2002. Com a palavra os consumidores. Panorama da Aqüicultura, 12 (69): 48-53.

MARIUZZO, D. 2005. Segurança alimentar: certificação EUREPGAP IFA. 13o. Seminário Nacional de Criadores e Pesquisadores – Tecnologias para o Melhoramento Genético. Ribeirão Preto: ANCP.

ROCHA NETO, A.P. 2010. Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado nas feiras livres de Macapá – AP. Trabalho de Conclusão de Curso, Engenharia de Pesca, Universidade do Estado do Amapá, 38 p.

RAMOS FILHO, M.M. 2008. Perfil lipídico de quatro espécies de peixes da região pantaneira de Mato Grosso do Sul. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2 (28): 361-365.

SANTOS, A.R. 2005. A feira livre da avenida Saul Elkind em Londrina-PR. Geografia: Revista Brasileira de Geociências, 14 (1): 1-13.

SILVA, M.A. 2012. Preferências e restrições alimentares de pescadores do município de Juruá, Amazonas. Trabalho de Conclusão de Curso, Tecnologia em Produção Pesqueira, Universidade do Estado do Amazonas, 24 p.

SILVA, I.A.; LIMA, M.F.V.; BRANDÃO, V.M.; DIAS, I.C.L.; LACERDA. 2012. Perfil de consumidores do pescado comercializado em mercados do município de São Luís, Maranhão, Brasil. Caderno de Pesquisas, São Luís, 19 (1): 59-63.