

**RELATÓRIO TÉCNICO**  
**PESQUISA COMPARATIVA DE PREÇOS DE**  
**PEIXES, CRUSTÁCEOS E FRUTOS DO MAR NA CIDADE DE GOIÂNIA**  
**ABRIL/ 2025**

A Superintendência de Proteção aos Direitos do Consumidor – PROCON Goiás, por meio da Gerência de Pesquisa e Cálculo, realizou pesquisa comparativa de preços de peixes de água salgada, peixes de água doce e frutos do mar, em diferentes gramaturas. Ao todo foram **48 (quarenta e oito)** itens de diferentes marcas e tamanhos, pesquisados entre os dias **3 de abril a 9 de abril de 2025**.

Os técnicos do PROCON Goiás visitaram **21 (vinte e um)** estabelecimentos, sendo **13 (treze) supermercados** e **8 (oito) peixarias**, em várias regiões do município de Goiânia.

No calendário cristão, estamos no período de preparação para a Páscoa, período esse conhecido como Quaresma. Sua origem está nos primeiros séculos do Cristianismo, quando se estabeleceu a data da Páscoa. A palavra “quaresma” vem do contexto da frase latina “Quadragesima die Christus pro nobis tradetur”, com a seguinte tradução: “Daqui a 40 dias (no quadragesimo dia), Cristo será entregue por nós” (subtende-se: “para nossa salvação”). E a palavra “quaresma” é a abreviação de quadragesima. Portanto, a palavra “quaresma” refere-se ao período de 40 dias (que, segundo o Evangelho, Jesus Cristo esteve no deserto) dentro dos quais, na tradição católica, os fiéis devem passar em meditação para aprofundar e amadurecer sua fé em Cristo.

Em 2025, a Quaresma acontece até o dia 17 de abril, antes da celebração da quinta-feira Santa, com o Papa Francisco propondo o lema “Peregrinos da Esperança”, para que os fiéis esteja em reflexão acerca da fé, arrependimento, renovação espiritual e preparação para a Páscoa.

Os reflexos dessa tradição secular na economia e comércio são inúmeros. Nos supermercados, peixarias e restaurantes, por exemplo, aumenta a exposição e venda de produtos típicos e pescado. Observa-se que, por todo nosso país, esse período movimenta e acelera o mercado da pesca e aquicultura.

Em relação ao pescado, vale dizer que, dentro da tradição católica da Semana Santa, o peixe deve substituir a carne vermelha. Recomenda-se aos fiéis não se consumir carnes vermelhas (bovinos e suínos), aumentando assim a busca por outras fontes de proteína, como os peixes. A partir disso, então, a procura e o consumo do pescado aumenta consideravelmente.

Nesse sentido, de acordo com site do Globo Rural, a tilápia, a carpa, o jundiá (ou bagre), caranha, tambaqui e o pirarucu estão entre os peixes de água doce mais consumidos. Segundo Francisco Medeiros, presidente executivo da Associação Brasileira de Piscicultura (Peixe BR), isso é reflexo das tradições cristãs inseridas no território ao longo da colonização. Ele explica que, na religiosidade católica, é dogma jejuar durante a Quaresma, em especial, na “Semana Santa”, que antecede à Páscoa. Essa cultura foi mantida no Brasil. Inicialmente, os portugueses trouxeram o hábito de comer bacalhau no período, mas, devido às diferenças geográficas, financeiras e tradicionais que se desenvolveram no país desde 1500, outros peixes assumiram esse protagonismo dentro dos pratos.

Nesse contexto, a tilápia é o destaque, uma vez que está substituindo o bacalhau no prato do brasileiro. A sua produção chega a mais de 400 mil toneladas, sendo mais da metade da produção nacional, que é de 790 mil. Isso coloca o Brasil como o quarto maior produtor mundial dessa espécie de peixe. E ainda de acordo com Paulo Faria, diretor de Desenvolvimento e Inovação da Secretaria Nacional da aquicultura do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), o consumo de pescado teve uma alta de mais de 53% na última década.

Outro reflexo na economia é a alta no preço do ovo, produto bastante procurado nesse período, também usado como substituto da carne vermelha. No acumulado dos doze meses até fevereiro, o preço do ovo aumentou 10,49%, segundo o Índice Nacional de Preço ao Consumidor, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Além da Quaresma, há também outros fatores que justificam esse aumento, com o custo do milho que está presente na ração das galinhas e alta intensidade de calor.

Com a tradição da Quaresma e da Semana Santa está baseada no Novo Testamento, na Bíblia Sagrada, é oportuno recordar do que disse Jesus Cristo aos discípulos Simão Pedro e André, registrado no Evangelho de São Mateus, no capítulo 4, no versículo 19: “E disse-lhes: Vinde após mim, e EU vos farei

pescadores de homens”. Além das passagens dos Evangelhos, a poesia também pode (e deve) ser usada para reflexão. Assim, vale a pena lembrar dos versos, presentes no poema “**O Cão Sem Plumas**”, do genial poeta João Cabral de Melo Neto:

Aquele rio  
Jamais se abre aos peixes,  
ao brilho,  
à inquietação de faca  
que há nos peixes.  
Jamais se abre em peixes.

Com base na diversidade de política de preços adotada individualmente pelos diversos estabelecimentos e para que fosse possível efetuarmos um comparativo, definimos os seguintes parâmetros para a realização da pesquisa de preços:

- Coleta de preços pelos técnicos do órgão, *in loco*, com acompanhamento de um responsável pelo estabelecimento atestando por meio de assinatura e carimbo a veracidade das informações prestadas;
- Os estabelecimentos pesquisados (lojas físicas), de diferentes tamanhos (portes), foram escolhidos aleatoriamente, distribuídos pelas várias regiões do município de Goiânia;
- Os preços refletem a realidade praticada no momento da coleta, podendo sofrer variações para mais ou para menos com a proximidade da semana santa, já que tais produtos não são tabelados;
- Nas variações entre menor e maior preço, a maioria dos produtos foram comparados obedecendo a mesma marca e mesma gramatura.

Segundo a CBN Goiânia, com início da Quaresma existe uma movimentação em busca dos pescados nos supermercados e peixarias da Capital. Nesse período, o comércio local poderá alcançar até 30%, nas vendas, em relação aos demais meses.

**Resultado da pesquisa:**

Os estabelecimentos visitados foram:

<b>SUPERMERCADOS</b>	
<b>ATACADÃO DIA A DIA</b>	Av. Horácio Costa Silva, S/N - Setor Chácaras Rio Branco
<b>COSTA ATACADÃO</b>	Rua 104, S/N – Jardim Goiás
<b>ATACADÃO S.A</b>	Av. Goiás, Nº 6505 – Setor Criméia Oeste
<b>SUPERMERCADO PRO BRAZILIAN</b>	Av. Anhanguera, Nº 5898 – Setor Aeroporto
<b>SUPERMERCADO TATICO</b>	Av. Contorno, Nº 325 - Setor Central
<b>HIPER MOREIRA</b>	Av. Perimetral, 2982 - Coimbra
<b>CARREFOUR</b>	Av. Dep. Jamel Cecilio, Nº 3900 – Setor Jardim Goiás
<b>BON ATACAREJO</b>	Rodovia BR-153, S/N – Setor Fazenda Retiro
<b>ASSAÍ ATACADISTA</b>	Av. Perimetral Norte, Nº 2609 – Setor Vila João Vaz
<b>REDE STORE</b>	Av. Perimetral Norte, Nº 1226 – Setor Cândida de Moraes
<b>PÃO DE AÇÚCAR</b>	Av. República do Líbano, S/Nº - St. Oeste
<b>SAM'S CLUB</b>	Av. Dep. Jamel Cecilio, Nº 3901 – Setor Jardim Goiás
<b>EMPÓRIO PRIME</b>	Av. 85, Nº 2330 – Setor Marista
<b>PEIXARIAS</b>	
<b>PEIXARIA GUANABARA</b>	Av. Vera Cruz, Nº 2183 – Setor Jardim Guanabara
<b>PEIXARIA DO JAPÃO</b>	Av. Venerando de Freitas, Nº 376 – Setor Cidade Jardim
<b>NOVA PEIXARIA</b>	Rua 206, Nº 562 - Setor Leste Vila Nova
<b>ARMAZÉM DO PESCADO</b>	Av. Mutirão, Nº 1944 – Setor Bueno
<b>PEIXARIA RIO MAR</b>	Av. Mutirão, Nº 2014 – Setor Bueno
<b>PEIXARIA GOIÁS</b>	Alameda Leopoldo de Bulhões, Nº 28 - Setor Pedro Ludovico
<b>PEIXARIA CIDADE JARDIM</b>	Av. Moraes Jardim, Nº 150 – Setor Cidade Jardim
<b>PESCADOS &amp; CIA</b>	Alameda Couto Magalhães, 151 - St. Bela Vista

**Principais variações entre menor e maior preço:****PEIXARIAS:****Peixe de Água Salgada/Crustáceos/Frutos do Mar:**

Camarão Rosa “GG” (LIMPO) – KG		<b>199,30%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 99,90	Peixaria Guanabara
<b>Maior Preço</b>	R\$ 299,00	Pescados & CIA

Sardinha Inteira – 800G		<b>161,62%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 9,90	Pescados & CIA
<b>Maior Preço</b>	R\$ 25,90	Armazem do Pescado

Filé de Salmão Congelado – 500G		<b>138,14%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 49,55	Armazem do Pescado
<b>Maior Preço</b>	R\$ 118,00	Nova Peixaria

Lula em Anéis – KG		<b>71,19%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 72,90	Peixaria Guanabara
<b>Maior Preço</b>	R\$ 124,80	Peixaria Goiás

Bacalhau Saithe – Dessalgado Congelado – KG		<b>53,69%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 65,00	Nova Peixaria
<b>Maior Preço</b>	R\$ 99,90	Pescados & CIA

Lombo de Bacalhau Porto Cong. Dessalgado – KG		<b>46,41%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 170,00	Peixaria Rio Mar
<b>Maior Preço</b>	R\$ 248,90	Peixaria Guanabara

Filé de Merluza Congelado – 800G		<b>41,13%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 24,80	Pescados & CIA
<b>Maior Preço</b>	R\$ 35,00	Peixaria do Japão

Polvo – KG		20,39%
<b>Menor Preço</b>	R\$ 107,90	Armazem do Pescado
<b>Maior Preço</b>	R\$ 129,90	Peixaria Guanabara

#### Peixe de Água Doce:

Lambari – KG		163,18 %
<b>Menor Preço</b>	R\$ 22,00	Nova Peixaria
<b>Maior Preço</b>	R\$ 57,90	Peixaria do Japão

Tucunaré - Congelado Inteiro – KG		99,67 %
<b>Menor Preço</b>	R\$ 30,00	Nova Peixaria
<b>Maior Preço</b>	R\$ 59,90	Peixaria do Japão

Pirarara – KG		54,83%
<b>Menor Preço</b>	R\$ 29,00	Nova Peixaria
<b>Maior Preço</b>	R\$ 44,90	Peixaria Cidade Jardim

Barbado (PINIRAMPUS PIRINAMPU) – KG		49,58%
<b>Menor Preço</b>	R\$ 24,00	Pescados & CIA
<b>Maior Preço</b>	R\$ 35,90	Peixaria Goiás

Jaú – KG		43,44 %
<b>Menor Preço</b>	R\$ 32,00	Nova Peixaria
<b>Maior Preço</b>	R\$ 45,90	Peixaria do Japão

Pintado Postas - KG		40,24 %
<b>Menor Preço</b>	R\$ 42,00	Nova Peixaria
<b>Maior Preço</b>	R\$ 58,90	Peixaria Cidade Jardim

Dourada – KG		39,47%
<b>Menor Preço</b>	R\$ 39,90	Peixaria Goiás/ Peixaria Guanabara
<b>Maior Preço</b>	R\$ 55,65	Armazém do Pescado

Tambaqui – KG		<b>38,06 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 28,90	Peixaria do Japão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 39,90	Peixaria Guanabara

### **SUPERMERCADOS:**

#### **Peixe de Água Salgada/Crustáceos/Frutos do Mar:**

Sardinha - Inteira – 800G		<b>201,27 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 10,99	Costa Atacadão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 33,11	Empório Prime

Filé de Salmão Congelado – KG		<b>154,48 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 74,58	Carrefour
<b>Maior Preço</b>	R\$ 189,79	Tatico

Camarão Descascado Cozido Congelado 85/100 - Dellmare – 400G		<b>134,01 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 37,99	Atacadão Dia a Dia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 88,90	Pão de Açúcar

Camarão Rosa “G” (limpo) – KG		<b>129,92%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 99,99	Pão de Açúcar
<b>Maior Preço</b>	R\$ 229,90	Costa Atacadão

Lula em Aneis – KG		<b>124,74%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 58,89	Carrefour
<b>Maior Preço</b>	R\$ 132,35	Pão de Açúcar

Marisco/Mexilhão – 400G		<b>111,97 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 25,90	Atacadão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 54,90	Hiper Moreira

Filé de Merluza Congelado – 800G		<b>89,73 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 29,99	Costa Atacadão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 56,90	Pão de Açúcar

Polvo - KG		<b>68,96 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 94,69	Carrefour
<b>Maior Preço</b>	R\$ 159,99	Pão de Açúcar

Camarão Descascado Cozido Congelado 36/40 – 400G		<b>25,03 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 46,38	Pró Brazilian
<b>Maior Preço</b>	R\$ 57,99	Tatico

Lombo de Bacalhau Morhua Cong. Dessalgado - Porto – KG		<b>12,24 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 155,90	Pão de Açúcar
<b>Maior Preço</b>	R\$ 174,98	Sam's Club

#### Peixe de Água Doce:

Filé de Tilápia Frescas – KG		<b>268,56 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 18,99	Tatico
<b>Maior Preço</b>	R\$ 69,99	Costa Atacadão

Lambari – KG		<b>247,82 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 13,99	Carrefour
<b>Maior Preço</b>	R\$ 48,66	Pró Brazillian

Tambaqui/Caranha – KG		<b>175,78 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 18,99	Atacadão Dia a Dia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 52,37	Assai Atacadista

Piramutaba – KG		<b>164,48 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 17,99	Costa Atacadão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 47,58	Tatico



Pintado Postas – KG		<b>148,78 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 36,90	Atacadão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 91,80	Store

Mapará – KG		<b>114,98 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 22,09	Assai Atacadista
<b>Maior Preço</b>	R\$ 47,49	Atacadão Dia a Dia

Filé de Tilápia Congelado – KG		<b>86,45 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 37,49	Carrefour
<b>Maior Preço</b>	R\$ 69,90	Pão de Açúcar

Piau – KG		<b>79,10 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 12,39	Pão de Açúcar
<b>Maior Preço</b>	R\$ 22,19	Carrefour

**Principais variações de aumento/redução anual:**

**PEIXARIAS:**

**Peixe de Água Salgada/Crustáceos/Frutos do Mar:**

Lula em Anéis – KG		<b>68,53%</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 59,33	<b>2024</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 99,99	<b>2025</b>

Filé de Salmão Congelado – 500G		<b>21,15%</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 56,04	<b>2024</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 67,89	<b>2025</b>

Camarão IQFC 7 Barbas - KG		<b>24,43%</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 43,14	<b>2024</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 53,68	<b>2025</b>

Polvo – KG		<b>-17,65%</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 146,85	<b>2024</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 120,93	<b>2025</b>

### Peixe de Água Doce:

BARBADO (PINIRAMPUS PIRINAMPU) – KG			23,11%
Preço médio	R\$ 25,40	2024	
Preço médio	R\$ 31,27	2025	

Tucunaré - Congelado Inteiro – KG			21,10%
Preço médio	R\$ 36,31	2024	
Preço médio	R\$ 43,97	2025	

Pintado Postas – 700G			19,72%
Preço médio	R\$ 33,07	2024	
Preço médio	R\$ 39,59	2025	

Mapará – KG			-15,88%
Preço médio	R\$ 25,50	2024	
Preço médio	R\$ 21,45	2025	

### SUPERMERCADOS:

### Peixe de Água Salgada/Crustáceos/Frutos do Mar:

Filé de Tilápia Congelado – 500G			87,01%
Preço médio	R\$ 22,94	2024	
Preço médio	R\$ 42,90	2025	

Marisco/Mexilhão – KG			30,35%
Preço médio	R\$ 65,90	2024	
Preço médio	R\$ 85,90	2025	

Lula em Aneis – KG			26,82%
Preço médio	R\$ 80,20	2024	
Preço médio	R\$ 101,71	2025	

Pintado Postas – 700G			-19,41%
Preço médio	R\$ 37,14	2024	
Preço médio	R\$ 29,93	2025	

**Peixe de Água Doce:**

Pintado Postas – KG			<b>41,77%</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 46,25	<b>2024</b>	
<b>Preço médio</b>	R\$ 65,57	<b>2025</b>	

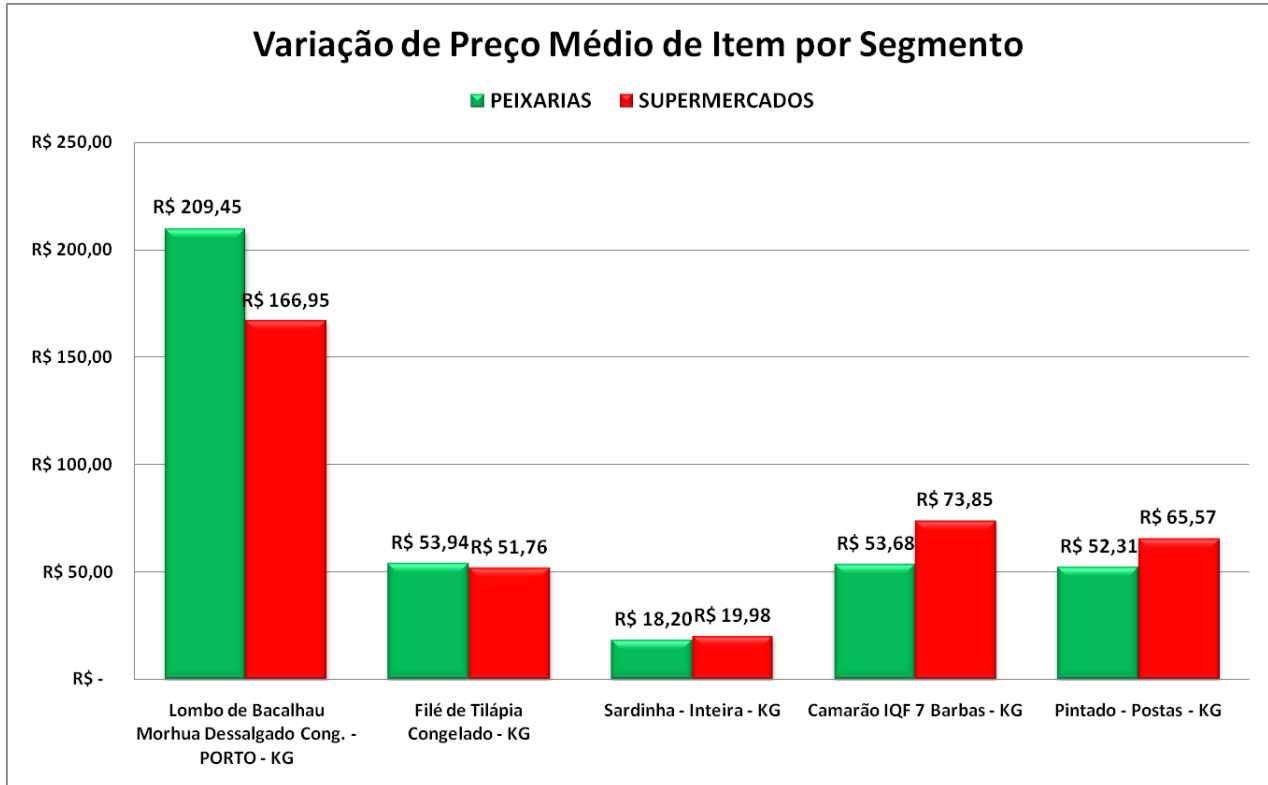
Mapará – KG			<b>40,75%</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 21,35	<b>2024</b>	
<b>Preço médio</b>	R\$ 30,05	<b>2025</b>	

Pintado/Surubim - Inteiro – KG			<b>23,35%</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 28,35	<b>2024</b>	
<b>Preço médio</b>	R\$ 34,97	<b>2025</b>	

Filé de Tilápia Fresca – KG			<b>-17,97%</b>
<b>Preço médio</b>	R\$ 67,99	<b>2024</b>	
<b>Preço médio</b>	R\$ 55,77	<b>2025</b>	

**VARIAÇÃO DE PREÇO MÉDIO DE ITEM POR SEGMENTOS:  
PEIXARIAS/SUPERMERCADOS**

**PEIXARIAS**



**PEIXARIAS**

**Peixe de Água Salgada/Crustáceos/Frutos do Mar:**

Ao verificarmos os itens nas Peixarias, a maior variação de preço identificada foi de até **199,30%**, no item “**Camarão Rosa “GG” (LIMPO) – KG**”. Assim, o menor valor pesquisado foi na Peixaria Guanabara, de **R\$ 99,90** (noventa e nove reais e noventa centavos); já o maior preço foi na Pescados & CIA, de **R\$ 299,00** (duzentos e noventa e nove reais).

Outro item com grande variação de preço foi a “**Sardinha Inteira – 800G**”, com variação de **161,62%**, sendo o menor preço de **R\$ 9,90** (nove reais e noventa centavos), na Pescados & CIA, e o maior preço de **R\$ 25,90** (vinte e cinco reais e noventa centavos) no Armazém do Pescado.

### **Peixe de Água Doce:**

A variação de preço do item “**Lambari – KG**” chegou a **163,18%**, sendo o menor valor encontrado na Nova Peixaria, de **R\$ 22,00** (vinte e dois reais) e o maior valor encontrado na Peixaria do Japão, de **R\$ 57,90** (cinquenta e sete reais e noventa centavos).

O item “**Tucunaré - Congelado Inteiro – KG**”, verificou-se que o menor preço do quilo encontrado foi na Nova Peixaria, de **R\$ 30,00** (trinta reais), e o maior valor encontrado na Peixaria do Japão, de **R\$ 59,90** (cinquenta e nove reais e noventa centavos), ou seja, uma variação de preço de **99,67%**.

Ao analisarmos a **variação média de preço anual dos itens**, constatou-se a elevação de **68,53%** no item “**Lula em Anéis - KG**”, que registrou um preço médio de **R\$ 59,33** (cinquenta e nove reais e trinta e três centavos) em 2024, e por sua vez, registrou um preço médio de **R\$ 99,99** (noventa e nove reais e noventa e nove centavos), neste ano corrente.

## **SUPERMERCADOS**

### **Peixe de Água Salgada/Crustáceos/Frutos do Mar:**

Ao verificarmos os itens nos Supermercados, a maior variação de preço identificada foi de até **201,27%**, no item “**Sardinha - Inteira – 800G**”. Assim, o menor valor pesquisado foi no Costa Atacadão, de **R\$ 10,99** (dez reais e noventa e nove centavos); já o maior preço foi no Empório Prime, de **R\$ 33,11** (trinta e três reais e onze centavos).

Outro item com grande variação de preço foi a “**Filé de Salmão Congelado – KG**”, com variação de **154,48%**, sendo o menor preço de **R\$ 74,58** (setenta e quatro reais e cinquenta e oito centavos), no Carrefour, e o maior preço de **R\$ 189,79** (cento e oitenta e nove reais e setenta e nove centavos) no Tatico.

### **Peixe de Água Doce:**

A variação de preço do item “**Filé de Tilápia Fresca – KG**” chegou a **268,56%**, sendo o menor valor encontrado no Tatico, de **R\$ 18,99** (dezoito reais e noventa e nove centavos), e o maior valor encontrado no Costa Atacadão, de **R\$ 69,99** (sessenta e nove reais e noventa e nove centavos).

Verificamos também o item “**Lambari – KG**”, que é bastante procurada no preparo de receitas. Desse modo, verificou-se a variação, e o menor preço do quilo encontrado foi no Carrefour, de **R\$ 13,99** (treze reais e noventa e nove centavos), e o maior valor encontrado foi no Supermercado Pró Brazillian, de **R\$ 48,66** (quarenta e oito reais e sessenta e seis centavos), ou seja, uma variação de preço de **247,82%**.

Ao analisarmos a **variação média de preço anual dos itens**, constatou-se a elevação de **87,01%** no item “**Filé de Tilápia Congelado – 500G**”, que registrou um preço médio de **R\$ 22,94** (vinte e dois reais e noventa e quatro centavos) em 2024, e por sua vez, registrou um preço médio de **R\$ 42,90** (quarenta e dois reais e noventa centavos), neste ano corrente.

Foi possível identificar também variação de preço anual negativa nos Supermercados, ou seja, alguns itens tiveram redução de preço significativa, como é o caso do “**Pintado Postas – 700G**”, sendo o preço médio anual de 2024 no valor de **R\$ 37,14** (trinta e sete reais e quatorze centavos), e no corrente ano, registrou-se o preço médio anual de **R\$ 29,93** (vinte e nove reais e noventa e três centavos). Uma variação negativa de **- 19,41%**.

**RELATÓRIO TÉCNICO**  
**ANÁPOLIS – GOIÁS**

**PESQUISA COMPARATIVA DE PREÇOS DE**  
**PEIXES, CRUSTÁCEOS E FRUTOS DO MAR NA CIDADE DE ANÁPOLIS-GO**  
**ABRIL/ 2025**

A Superintendência de Proteção aos Direitos do Consumidor – PROCON Goiás, por meio da Gerência de Pesquisa e Cálculo, realizou pesquisa comparativa de preços de peixes de água salgada, peixes de água doce e frutos do mar, em diferentes gramaturas. Ao todo foram **48 (quarenta e oito)** itens de diferentes marcas e tamanhos, pesquisados entre os dias **3 de abril a 7 de abril de 2025**.

Os técnicos do PROCON Goiás visitaram **11 (onze)** estabelecimentos, sendo **7 (sete) supermercados** e **4 (quatro) peixarias**, em várias regiões do município de Anápolis.

Com base na diversidade de política de preços adotada individualmente pelos diversos estabelecimentos e para que fosse possível efetuarmos um comparativo, definimos os seguintes parâmetros para a realização da pesquisa de preços:

- Coleta de preços pelos técnicos do órgão, *in loco*, com acompanhamento de um responsável pelo estabelecimento atestando por meio de assinatura e carimbo a veracidade das informações prestadas;
- Os estabelecimentos pesquisados (lojas físicas), de diferentes tamanhos (portes), foram escolhidos aleatoriamente, distribuídos pelas várias regiões do município de Anápolis;
- Os preços refletem a realidade praticada no momento da coleta, podendo sofrer variações para mais ou para menos com a proximidade da semana santa, já que tais produtos não são tabelados;
- Nas variações entre menor e maior preço, a maioria dos produtos foram comparados obedecendo a mesma marca e mesma gramatura.

**Resultado da pesquisa:**

Os estabelecimentos visitados foram:

<b>SUPERMERCADOS – ANÁPOLIS/GO</b>	
<b>Supermercado Rio Vermelho</b>	Avenida Contorno Mato, 354 – Bairro Jundiáí
<b>Supervi Supermercado</b>	Av. Professor Benvindo Machado, nº 534, Setor Jardim Goiano
<b>Carrefour</b>	Av. Brasil, nº 505 – Setor Cidade Jardim
<b>Supermercado Ponto Frio</b>	Av. Pedro Ludovico, nº 645 - Centro
<b>Supermercado Floresta</b>	R. General Joaquim Inácio, nº 40 - Setor Central
<b>Atacadão</b>	Rod. BR 060, s/n - Setor Tropical
<b>Bretas Atacarejo</b>	Av. Brasil, s/n – Setor Cidade Jardim
<b>PEIXARIAS – ANÁPOLIS/GO</b>	
<b>Peixaria Peixes e Cia</b>	Rua Pb 7, Qd. 28, 44 – Setor Parque Brasília, 2A Etapa
<b>Neto Peixes e Frios</b>	Avenida 10, Qd. 18, Lt. 14, Sala 04, s/n – Setor Jardim Progresso
<b>Atacadão do Peixe</b>	Rua Tv. 11-A, Qd. 59, 13 – Setor Maracanã
<b>Camarão e Cia</b>	Av. Juscelino Kubitscheck, nº 101 – Setor Jundiáí



**Principais variações entre menor e maior preço:**

**PEIXARIAS:**

**Peixe de Água Salgada/Crustáceos/Frutos do Mar:**

Camarão Rosa “GG” (LIMPO) – KG		<b>100,00%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 95,00	Atacadão do Peixe
<b>Maior Preço</b>	R\$ 190,00	Camarão e Cia

Polvo - KG		<b>57,17%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 69,99	Peixaria Peixes e Cia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 110,00	Camarão e Cia

Bacalhau Saithe - Dessalgado Congelado - KG		<b>52,06%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 55,90	Peixaria Peixes e Cia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 85,00	Camarão e Cia

Lombo de Bacalhau Saithe - Dessalgado Congelado – 800g		<b>52,06%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 44,72	Peixaria Peixes e Cia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 68,00	Camarão e Cia

Sardinha Inteira – 800G		<b>46,67%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 12,00	Camarão e Cia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 17,60	Peixaria Peixes e Cia

Filé de Merluza Congelado – 800G		<b>33,33%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 24,00	Camarão e Cia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 32,00	Atacadão do Peixe

Filé de Pescada Amarela - KG		<b>29,25%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 73,50	Peixaria Peixes e Cia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 95,00	Camarão e Cia

### Peixe de Água Doce:

Piau – KG		99,93 %
<b>Menor Preço</b>	R\$ 13,50	Neto Peixes e Frios
<b>Maior Preço</b>	R\$ 26,99	Peixaria Peixes e Cia

Tucunaré - Congelado Inteiro – KG		59,09%
<b>Menor Preço</b>	R\$ 22,00	Neto Peixes e Frios
<b>Maior Preço</b>	R\$ 35,00	Camarão e Cia

Tambaqui – KG		46,44 %
<b>Menor Preço</b>	R\$ 23,90	Atacadão do Peixe
<b>Maior Preço</b>	R\$ 35,00	Neto Peixes e Frios

Lambari – KG		42,80 %
<b>Menor Preço</b>	R\$ 37,80	Atacadão do Peixe
<b>Maior Preço</b>	R\$ 53,98	Peixaria Peixes e Cia

Filé de Tilápia Congelado – 800G		25,06%
<b>Menor Preço</b>	R\$ 31,92	Camarão e Cia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 39,92	Atacadão do Peixe

Pintado s/ Cabeça Inteiro Fresco - KG		20,00 %
<b>Menor Preço</b>	R\$ 35,00	Camarão e Cia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 42,00	Atacadão do Peixe

Piramutaba – KG		14,16 %
<b>Menor Preço</b>	R\$ 21,90	Camarão e Cia
<b>Maior Preço</b>	R\$ 25,00	Atacadão do Peixe

### **SUPERMERCADOS:**

#### **Peixe de Água Salgada/Crustáceos/Frutos do Mar:**

Camarão Rio Grande M (CINZA) – 400G		<b>128,94 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 34,90	Atacadão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 79,90	Sup. Floresta

Filé de Merluza Congelado/Filé de Abrótea – 500G		<b>127,62 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 23,90	Atacadão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 54,40	Sup. Rio Vermelho

Bacalhau Morhua Cong. em Postas - Porto – 800G		<b>100,01 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 67,49	Carrefour
<b>Maior Preço</b>	R\$ 134,99	Atacadão

Sardinha - Inteira – KG		<b>76,72 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 14,09	Carrefour
<b>Maior Preço</b>	R\$ 24,90	Sup. Floresta

Polvo - KG		<b>70,98 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 94,69	Carrefour
<b>Maior Preço</b>	R\$ 161,90	Sup. Rio Vermelho

Filé de Salmão Congelado – 500G		<b>57,76 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 54,45	Sup. Rio Vermelho
<b>Maior Preço</b>	R\$ 85,90	Sup. Floresta

Camarão Descascado Cozido Congelado 85/100 – 400G		<b>50,47 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 29,90	Atacadão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 44,99	Bretas Atacarejo

Lula em Anéis – 400G		<b>44,35 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 29,90	Atacadão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 43,16	Sup. Rio Vermelho

### Peixe de Água Doce:

Filé de Tilápia Congelado – 500G		<b>80,52 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 16,89	Sup. Supervi
<b>Maior Preço</b>	R\$ 30,49	Bretas Atacarejo

Pintado/Surubim – Inteiro - KG		<b>72,76 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 25,99	Sup. Supervi
<b>Maior Preço</b>	R\$ 44,90	Sup. Floresta

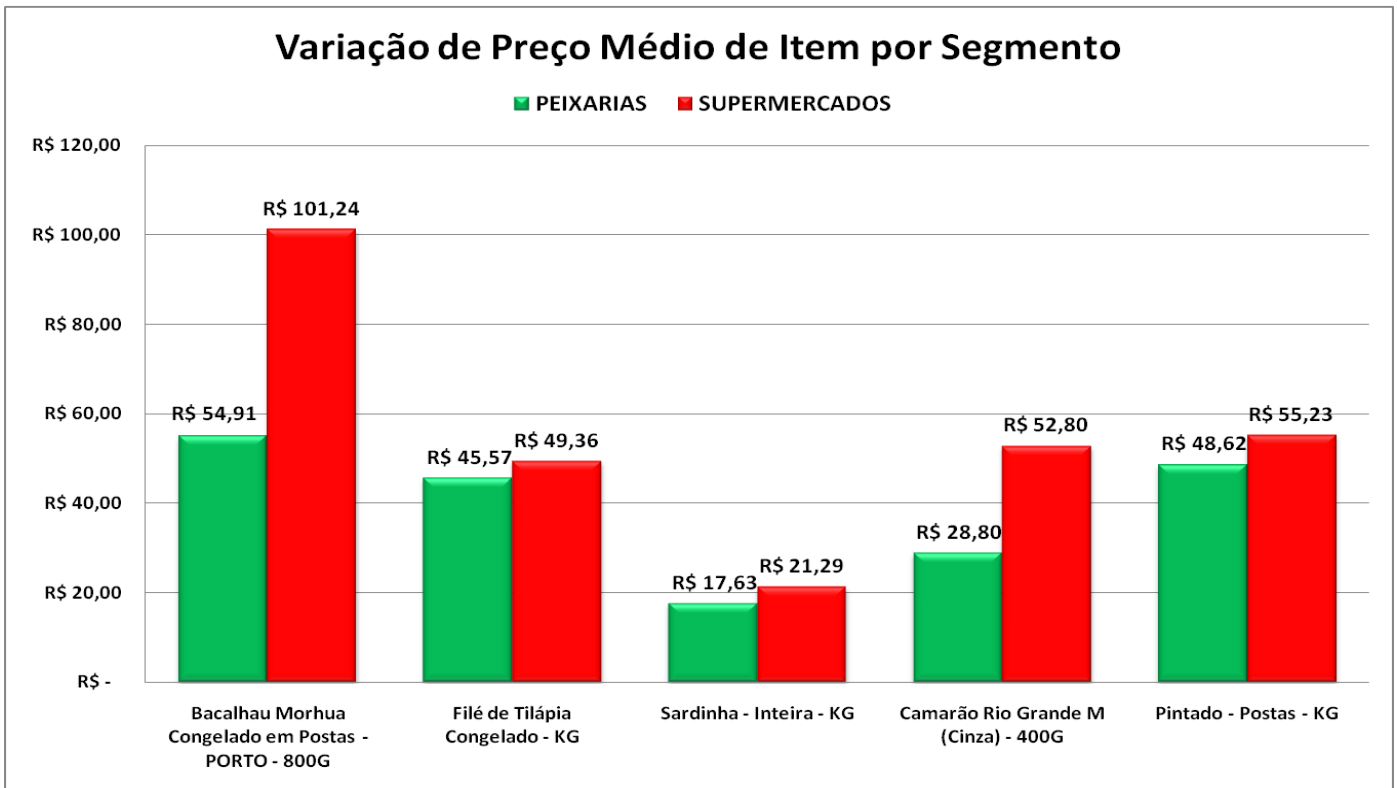
Pintado - Postas – 700G		<b>60,29 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 34,93	Sup. Floresta
<b>Maior Preço</b>	R\$ 55,99	Sup. Ponto Frio

Filé de Tilápia Congelado – 800G		<b>46,41 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 37,90	Atacadão
<b>Maior Preço</b>	R\$ 55,49	Bretas Atacarejo

Piramutaba – 700G		<b>36,50 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 15,89	Sup. Supervi
<b>Maior Preço</b>	R\$ 21,69	Bretas Atacarejo

Filé de Tilápia Congelado – KG		<b>32,34 %</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 42,49	Bretas Atacarejo
<b>Maior Preço</b>	R\$ 56,23	Sup. Ponto Frio

**VARIAÇÃO DE PREÇO MÉDIO DE ITEM POR SEGMENTOS:  
PEIXARIAS/SUPERMERCADOS – ANÁPOLIS-GO**



**PEIXARIAS**

**Peixe de Água Salgada/Crustáceos/Frutos do Mar:**

Ao verificarmos os itens nas Peixarias, a maior variação de preço identificada foi de até **100,00%**, no item “**Camarão Rosa “GG” (LIMPO) – KG**”. Assim, o menor valor pesquisado foi no Atacadão do Peixe, de **R\$ 95,00** (noventa e cinco reais); já o maior preço foi no estabelecimento Camarão e Cia, de **R\$ 190,00** (cento e noventa reais).

Outro item com grande variação de preço foi o “**Polvo - KG**”, com variação de **57,17%**, sendo o menor preço de **R\$ 69,99** (sessenta e nove reais e noventa e nove centavos), na Peixaria Peixes e Cia, e o maior preço de **R\$ 110,00** (cento e dez reais) na Camarão e Cia.

### **Peixe de Água Doce:**

A variação de preço do item **“Piau – KG”** chegou a **99,93%**, sendo o menor valor encontrado na Neto Peixes e Frios, de **R\$ 13,50** (treze reais e cinquenta centavos) e o maior valor encontrado na Peixaria Peixes e Cia, de **R\$ 26,99** (vinte e seis reais e noventa e nove centavos).

O item **“Tucunaré - Congelado Inteiro – KG”**, verificou-se que o menor preço encontrado foi na Neto Peixes e Frios, de **R\$ 22,00** (vinte e dois reais), e o maior valor encontrado na Camarão e Cia, de **R\$ 35,00** (trinta e cinco reais), ou seja, uma variação de preço de **59,09%**.

### **SUPERMERCADOS**

### **Peixe de Água Salgada/Crustáceos/Frutos do Mar:**

Ao verificarmos os itens nos Supermercados, a maior variação de preço identificada foi de até **127,62%**, no item **“Filé de Merluza Congelado/Filé de Abrótea – 500G”**. Assim, o menor valor pesquisado foi no Atacadão, de **R\$ 23,90** (vinte e três reais e noventa centavos); já o maior preço foi no Sup. Rio Vermelho, de **R\$ 54,40** (cinquenta e quatro reais e quarenta centavos).

Outro item com grande variação de preço foi o **“Filé de Salmão Congelado – 500G”**, com variação de **57,76%**, sendo o menor preço de **R\$ 54,45** (cinquenta e quatro reais e quarenta e cinco centavos), no Sup. Rio Vermelho, e o maior preço de **R\$ 85,90** (oitenta e cinco reais e noventa centavos) no Sup. Floresta.

### **Peixe de Água Doce:**

A variação de preço do item **“Filé de Tilápia Congelado – 500G”** chegou a **80,52%**, sendo o menor valor encontrado no Sup. Supervi, de **R\$ 16,89** (dezesseis reais e oitenta e nove centavos), e o maior valor encontrado no Bretas Atacarejo, de **R\$ 30,49** (trinta reais e quarenta e nove centavos).

Verificamos também o item **“Filé de Tilápia Congelado – 800G”**, que é bastante procurado no preparo de receitas. Desse modo, verificou-se a variação, e o menor preço do quilo encontrado foi no Atacadão, de **R\$ 37,90** (trinta e sete reais e noventa centavos), e o maior valor encontrado foi no Bretas Atacarejo, de **R\$ 55,49** (cinquenta e cinco reais e quarenta e nove centavos), ou seja, uma variação de preço de **46,41%**.

## **RECOMENDAÇÕES DO PROCON GOIÁS:**

Uma das principais preocupações do consumidor deve ser em relação às condições de armazenamento e higiene do produto.

### **EMBALAGEM/ARMAZENAMENTO:**

No supermercado, o pescado deve estar exposto em balcão frigorífico e na feira, envolto em gelo picado, sempre protegido do sol e de insetos.

Peixe congelado e vendido em embalagens não pode estar em balcão superlotado, pois isso impede a circulação de ar refrigerado e compromete a qualidade.

É necessário verificar se o produto tem selos de inspeção, data de acondicionamento e prazo de validade.

Os produtos congelados devem ser conservados sempre a temperaturas inferiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  e resfriados abaixo de  $0^{\circ}\text{C}$ . O consumidor pode checar se há presença de água ou piso úmido próximo ao freezer, pois isso pode ser um indicativo de que o balcão foi desligado ou teve a temperatura reduzida e isso pode acabar prejudicando a qualidade do pescado.

### **APARÊNCIA:**

A aparência do pescado também deve ser verificada. Pressione os dedos para constatar a firmeza da barriga do peixe e veja se os olhos estão brilhantes e salientes. Também é preciso checar se as guelras estão vermelhas brilhantes e sem viscosidade e se as escamas estão presas ao corpo. Pele viva, homogênea e com reflexos. Carne firme e elástica. Superfície úmida, com brilho metálico. O peixe deve ter odor próprio, suave, característico da espécie. Se estiver cortado em filês, não deve ter cheiro forte.

Bacalhau e outros peixes secos não devem apresentar manchas vermelhas ou pintas pretas no dorso nem umidade, o que pode indicar presença de bactérias. Observe o sal grosso se desprendendo, significa que o bacalhau não está úmido, pois se estivesse a umidade “sugaria” o sal.

Se o consumidor optar pelos enlatados, deve recusar latas amassadas e estufadas. Depois de descongelado, recomenda-se o preparo e consumo imediato do peixe.

No caso do camarão, eles devem ser firmes e com a carapaça presa ao corpo. O odor deve ser característico do produto, sem ser forte demais. No caso de lulas e polvos, a orientação é para o consumidor adquirir os de cores mais claras, pois são os mais frescos.

### **CUIDADOS ADICIONAIS:**

O local da compra também merece atenção! Deve ser um estabelecimento limpo, com estrutura própria para armazenamento e disposição dos pescados, os funcionários devem usar uniformes limpos e é importante verificar se o local é verificado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

Fique atento ao uso de toldos vermelhos nas barraquinhas das feiras: eles podem “maquiar” a cor do peixe;

O consumidor deve estar atento, pois os comerciantes são obrigados a cumprir as ofertas apresentadas em anúncios ou folhetos publicitários. Na hora de registrar a compra, observe se o preço equivale à oferta divulgada e faça valer os seus direitos;

No caso do peixe fresco em pedaços (postas e filés), observar a textura, que deve ser firme, sem ressecamento ou descoloração. Tratando-se de pescado congelado, verifique a procedência e a data de validade;

Crustáceos (camarões, lagostas, siris, caranguejos, etc), devem ter um aspecto geral brilhante e úmido, corpo com curvatura natural, carapaça bem aderida ao corpo, cheiro próprio e suave, coloração própria da espécie.

Moluscos (polvos e lulas) devem estar com a pele fina e úmida, carnes consistentes e elásticas, com cheiro próprio.



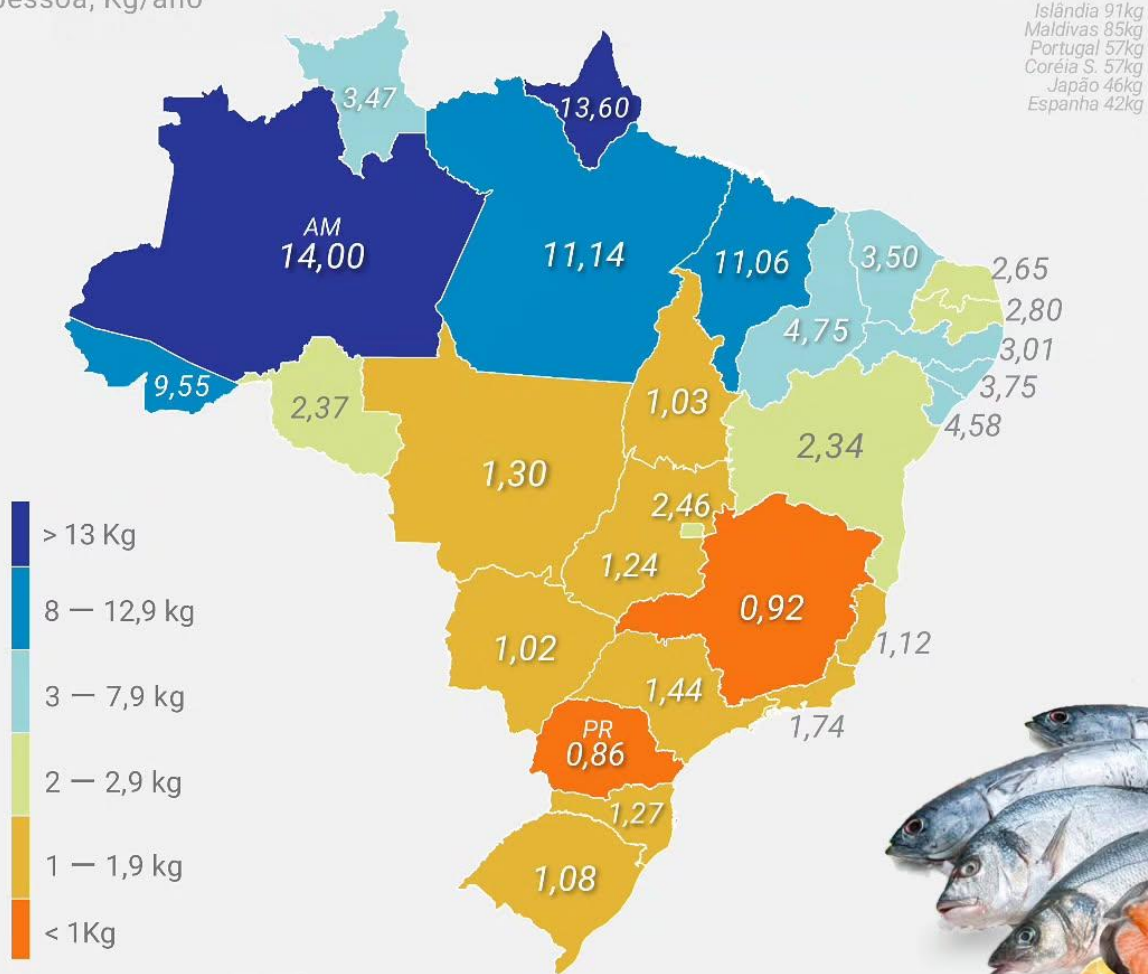
**CONSUMO DE PEIXE PER CAPITA NO BRASIL**

# Consumo de peixe per capita no Brasil

Consumo por pessoa, Kg/ano

Consumo médio mundial: 20,5 Kg:

Islândia 91kg  
Maldivas 85kg  
Portugal 57kg  
Coreia S. 57kg  
Japão 46kg  
Espanha 42kg



Média nacional: 10,5 Kg (2022)\*

Referente a aquisição alimentar de pescado por pessoa em quilograma anual, considerando o volume igual ao peso, consumido no ano, por unidade federativa, de todos os tipos e grupos de pescados, de acordo a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF/IBGE 2018), \*Projeção consumo nacional por Seafood Brasil, 2022.

CC BY-SA Pesquisa: Brasil Em Mapas® • dados: Seafood Brasil, 2022, IBGE/POF, 2018.

Fonte: @BrasilemMapas

@BrasilemMapas

### **Sugestão de receita rápida: Ceviche de tilápia fácil**

Lista de ingredientes:

- 500 gramas de filé de tilápia
- 1 cebola roxa grande
- 1 pimenta dedo-de-moça
- Sal a gosto
- 5 limões taiti
- 2 tomates sem sementes cortados em cubos
- Coentro a gosto
- Azeite de oliva a gosto

Modo de preparo:

Reúna todos os ingredientes; Corte os filés de peixe em cubos e a cebola e a pimenta em fatias finas; neste processo, retire as sementes da pimenta; Junte o peixe, a cebola, o milho, a pimenta e o sal numa tigela; em seguida, adicione o suco de limão, misture, leve a tigela à geladeira e deixe lá por cerca de 1 hora para que o peixe possa marinar; Depois, acrescente o tomate, o coentro, um fio de azeite e sirva! Se você prefere o peixe mais cru, deixe marinar por menos tempo. Caso o prefira mais cozido, deixe de molho no limão por mais tempo. Fique à vontade para acrescentar outros temperos de sua preferência à receita e tenha um bom apetite!

### **VOCÊ SABIA ?**

- Os peixes puxam uma soneca;
- Fazem pipi;
- Emitem sons;
- Algumas espécies não descansam;
- Possuem excelentes memória;
- Alguns são venenosos;
- Vixe, alguns podem morrer afogados (anabantídeos/aquário) e pirarucu (rio, lago e pântano);
- O menor peixe é de 13 milímetros (Pandaka filipino pygmaea), o maior tubarão-baleia pode chegar a 15 metros.

Fonte: revistamundomar

A Superintendência de Proteção aos Direitos do Consumidor – Procon Goiás informa que o objetivo da pesquisa é esclarecer ao público e que os seus resultados não poderão ser utilizados para fins publicitários.

Goiânia, 11 de abril de 2025.

**MARCO AURÉLIO DE SENE PALMERSTON XAVIER**  
**SUPERINTENDENTE**

**JOSÉ FLORINDO JÚNIOR**  
**GERENTE DE PESQUISA E CÁLCULO**

**Aldamaris de Queiroz**  
**Brhenda da Paz**  
**Igor Reis**  
**Joselino Medeiros**  
**Técnicos Pesquisa e Cálculo**