

ESTUDO SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES E DE CONSUMO DE PESCADO DA POPULAÇÃO DE PALMAS (TO)



Revista
Desafios

Artigo Original
Original Article
Artículo Original

Study on the fish consumption habits of the population of Palmas (TO)

Estudio sobre los hábitos de consumo de pescado de la población de Palmas (TO)

Carolina Araújo Cunha Fornari¹, Rosane Pereira de Brito Costa¹, Caroline Roberta Freitas Pires^{*1}, Hellen Christina de Almeida Kato², Diego Neves de Sousa².

¹Curso de Graduação em Nutrição, Universidade Federal do Tocantins, Palmas, Brasil.

²Setor de Transferência de Tecnologia, Embrapa Pesca e Aquicultura, Palmas, Brasil.

*Correspondência: Curso de Graduação em Nutrição, Universidade Federal do Tocantins, Av. NS 15, 109 Norte, Palmas, Tocantins, Brasil. CEP:77.010-090. e-mail: carolinerfpres@gmail.com

Artigo recebido em 21/07/2017 aprovado em 10/10/2017 publicado em 27/12/2017.

RESUMO

Este estudo objetivou analisar os hábitos alimentares e de consumo de pescado da população de Palmas. Para tal, foram entrevistadas 637 pessoas, com aplicação de um questionário constituído de questões referentes às características socioeconômicas do entrevistado, frequência de consumo de pescado e os hábitos alimentares dos consumidores. Os dados obtidos foram tabulados e analisados utilizando o software SPSS® versão 18.0. Entre os resultados, verificou-se que a frequência de consumo de pescado foi até três vezes por semana (30,30%). A espécie de peixe preferida foi a dos redondos com destaque para o tambaqui, pacu e caranha, correspondendo a 56,99% do consumo total de pescado. O principal local de consumo dos entrevistados foi em suas residências (75,35%), sendo o supermercado o comércio de maior aquisição de carne de peixe (61,85%).

Palavras-chave: peixe; aquicultura; hábitos alimentares.

ABSTRACT

This study aimed to analyze the eating habits and fish consumption of the population of Palmas. To that end, 637 people were interviewed, applying a questionnaire consisting of questions related to the socioeconomic characteristics of the interviewee, frequency of fish consumption and the eating habits of the consumers. Data were tabulated and analyzed using SPSS® software version 18.0. Among the results, it was verified that the frequency of consumption of fish was up to three times per week (30,30%). The preferred species of fish were the round ones, especially tambaqui, pacu and caranha, corresponding to 56.99% of the total fish consumption. The main place of consumption of the interviewees was in their residences (75.35%), the supermarket being the largest fish meat purchase trade (61.85%).

Keywords: fish; aquaculture; eating habits.

RESUMEN

Este estudio objetivó analizar los hábitos alimentarios y de consumo de pescado de la población de Palmas. Para ello, fueron entrevistadas 637 personas, con aplicación de un cuestionario constituido de cuestiones referentes a las características socioeconómicas del entrevistado, frecuencia de consumo de pescado y los hábitos alimentarios de los consumidores. Los datos obtenidos fueron tabulados y analizados utilizando el software SPSS® versión 18.0. Entre los resultados, se verificó que la frecuencia de consumo de pescado fue hasta tres veces por semana (30,30%). La especie de pescado preferida fue la de los redondos con destaque para el tambaqui, pacu y caranha, correspondiendo al 56,99% del consumo total de pescado. El principal lugar de consumo de los entrevistados fue en sus residencias (75,35%), siendo el supermercado el comercio de mayor adquisición de carne de pescado (61,85%).

Descriptores: pescado; acuicultura; hábitos alimenticios.

INTRODUÇÃO

O pescado é um produto de elevado valor nutricional, destacando-se como importante fonte de vitaminas como A e D e minerais, como cálcio e fósforo. Apresenta teores de proteínas entre 15% e 25%, tendo em sua constituição todos os aminoácidos essenciais e sendo fonte proteica completa e de alta digestibilidade (SOARES e GONÇALVES, 2012). Além disso, é rico em ácidos graxos ômega 3 (ALMEIDA e FRANCO, 2006) que conferem benefícios ao desenvolvimento e funcionamento do sistema nervoso central; que auxiliam na redução dos triacilgliceróis séricos e de alergias crônicas; e que atuam na prevenção de aterosclerose e trombose (SARTORI e AMANCO, 2012; SOUZA et al., 2008).

A recomendação para o consumo de pescado segundo a FAO é de duas vezes por semana, pois sua ingestão é de valiosa importância para suscitar, manter ou recuperar a saúde dos indivíduos (FAO, 2012). Atualmente o país tem uma média de consumo anual *per capita* em torno de 9,6 Kg/*per capita* de pescado, enquanto o recomendado é o consumo de 12 Kg/*per capita*. Tem-se a previsão de que até o ano de 2025 a população nacional consuma em média 12,6 Kg/*per capita* de pescado (FAO, 2016).

No entanto, fatores como os aspectos culturais e econômicos, tais como, nível de preço, oferta de peixes no mercado e nível de renda do consumidor podem interferir diretamente neste consumo (MPA, 2015).

Quanto à produção de pescado proveniente da pesca e da aquicultura ambas de origem continental ou marinha, o país ainda está numa posição insatisfatória no ranking mundial, perdendo em exportação para países em desenvolvimento como China, Índia, Indonésia, Tailândia, Vietnã, Chile, Argentina e Peru (FAO, 2016).

Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), o Brasil tem potencial de crescimento até 2025, aumentando a exportação de pescado em torno de 20% no período de 2013 a 2025 (FAO, 2016).

De acordo com o balanço da FAO (2016), referente à média dos anos de 2013 a 2015, a produção de pescado (pesca e aquicultura) no Brasil foi de 1.327.000 toneladas. A causa desta expansão está relacionada ao acelerado desenvolvimento da aquicultura, assim como o crescente número de unidades familiares que estão exercendo esta atividade.

A região Norte do país se destaca no volume de pescado de água doce. No que se refere ao Tocantins, sua produção de peixes está concentrada nas espécies, tais como: o piau, pintado, caranha, tambaqui e pirarucu (SALES, 2012).

Sousa (2013) informou que os indicadores de produção aquícola de pescado no estado do Tocantins aumentaram na última década.

Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi analisar os hábitos alimentares e de consumo de pescado da população de Palmas/TO.

MATERIAIS E MÉTODOS

O município de Palmas está localizado no estado do Tocantins com população de 228.332 habitantes (IBGE, 2017), possui área de aproximadamente 2.219 Km². A capital está às margens do rio Tocantins, sendo que o trecho deste rio faz limítrofe com o lago da Usina Hidrelétrica de Lajeado (PALMAS, 2015).

Para a determinação da amostra foram utilizados os critérios definidos por LEVINE et al. (2000) em que considera que o número de elementos da amostra (n) para uma população infinita a 5% de

significância, é dada pela equação: $N = (Z^2 \times p \times q) / e^2$, onde Z representa o valor crítico que corresponde ao grau de confiança desejado, p é a proporção de ocorrência da variável em estudo na população, q é a proporção de não ocorrência da variável em estudo na população, enquanto a variável e é o erro máximo admitido. Após a aplicação do cálculo amostral foi definido que um número mínimo de 384 pessoas entrevistadas compreenderia uma amostra representativa da população de Palmas. Para tanto, numa perspectiva de uma maior representação das entrevistas, realizou-se um total de 637.

Foi elaborado um questionário adaptado do trabalho realizado por Tavares et al. (2013) para a realização de uma pesquisa de opinião pública. O questionário foi composto por questões que tinham como princípio caracterizar as variáveis que influenciam na decisão de compra, hábitos alimentares e consumo de peixe no município de Palmas.

As perguntas do questionário foram estruturadas da seguinte forma: a) três questões referentes às características socioeconômicas do entrevistado, como sexo, idade e renda, b) uma questão referente à frequência de consumo de pescado c) cinco questões referentes aos hábitos dos consumidores, tais como: fatores que levam ao consumo de pescado, local de aquisição e formas de consumo de peixe, além do tipo de pescado adquirido e da forma de preparo.

A aplicação dos questionários foi realizada no mês de setembro de 2014 em duas feiras livres (1106 Sul e 304 Sul) e em três supermercados (109 Norte, 402 Sul, 101 Sul) de Palmas. Como forma de manter o sigilo nos dados informados não serão identificados os nomes dos supermercados selecionados. A escolha desses lugares foi devido à grande movimentação de pessoas. Foram selecionados os indivíduos que apresentaram

receptividade para responder as perguntas do presente estudo, que possuíam mais de dezoito anos de idade e residiam no município.

Após a aplicação dos questionários, os dados obtidos foram tabulados e analisados utilizando o software SPSS® (*Statistical Package for the Social Sciences*) versão 18.0 e a partir dos resultados obtidos foram elaborados os gráficos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram entrevistados 637 consumidores, sendo que desse total, 53,69% era do sexo masculino (Tabela 1).

Tabela 1. Perfil socioeconômico dos entrevistados na cidade de Palmas

	Frequência	%
Sexo		
Masculino	342	53,69
Feminino	295	46,31
Total	637	100,0
Faixa etária		
Até 18 anos	44	6,91
de 19 a 35 anos	274	43,01
de 36 a 50 anos	212	33,28
Acima de 51 anos	107	16,80
Total	637	100,0
Renda familiar		
Até 1 salário mínimo	60	9,42
2-3 salários mínimos	171	26,84
4-5 salários mínimos	99	15,54
Mais de 5 salários mínimos	88	13,81
Sem renda	11	1,74
Não sabe/Não informou	208	32,65
Total	637	100,0

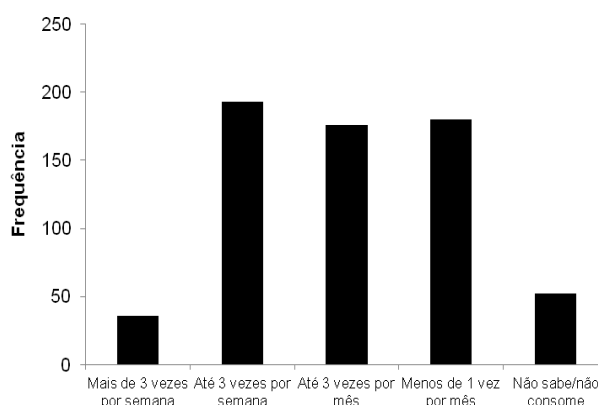
A maioria dos entrevistados pertence à faixa etária entre 19 a 35 anos (43,01%), seguido de 36 a 50 anos (33,28%), como descrito na Tabela 1. Isto demonstra que os jovens têm o hábito de frequentar supermercados e feiras livres na capital do Tocantins.

Com relação à renda familiar, a maioria dos entrevistados (42,38%) informou possuir renda salarial de 2 a 5 salários mínimos (Tabela 1).

Ao analisar a frequência do consumo de pescado a opção de até 3 vezes por semana foi a mais

respondida pelos entrevistados (30,30%), seguida de menos de 1 vez por mês (28,26%) e de até 3 vezes por mês (27,63%), enquanto 8,16% disseram não consumir nenhum tipo de pescado (Figura 1). Figueiro (2014) verificou que 50% dos seus entrevistados consomem peixe 1 a 2 vezes na semana e 40% consomem entre 3 a 4 vezes na semana e apenas 2% afirmam que consomem todos os dias. Por outro lado, Tavares et al. (2013), observaram que a frequência de consumo mais relatada pelos entrevistados foi de duas ou mais vezes ao mês (25,3%), seguida de uma vez por semana (17%). Cabe destacar que esta grande diferença no consumo de pescado entre as diversas regiões do país também pode estar associada à proximidade do mar ou de rios, sendo comum a prática de aquisição e consumo de peixes (TAVARES et al., 2013).

Figura 1. Frequência de consumo de pescado.



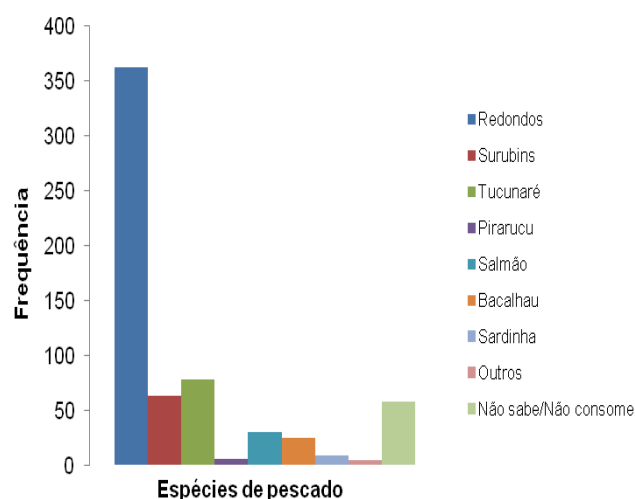
Ao serem questionados sobre a espécie de peixe preferida para consumo a grande maioria (56,99%) escolheu a opção peixes redondos (Figura 2), seguido por tucunaré (12,24%) e surubins (9,89%). Salmão e bacalhau são consumidos em menor frequência, 4,71% e 3,92%, respectivamente. De toda a população pesquisada, 9,11% disseram não saber a espécie de pescado consumida.

Ao avaliar as espécies mais consumidas nos municípios de Macapá e Santana, ambas no estado do

Pará, Silva e Silva (2004) afirmaram que os entrevistados tiveram preferência pela compra da dourada, pescada-branca e curimatã. Destaque para a dourada, no Município de Santana, como a espécie mais consumida (33%), enquanto em Macapá, as mais consumidas foram pescada-branca e curimatã, ambas com 28%.

Este maior consumo de peixes redondos no município de Palmas pode estar associado ao aumento expressivo da produção em cativeiro de peixes, tais como: o tambaqui, o pacu, a pirapitinga e seus híbridos (FILHO et al., 2016), repercutindo em uma maior oferta a um preço mais acessível dessas espécies em relação aos demais pescados.

Figura 2. Espécies de peixe mais consumidas.



A grande maioria dos entrevistados afirmou adquirir o pescado através da compra (79,91%), enquanto 11,77% pescam o que consomem e 8,32% ganham os pescados que consomem (Tabela 2). Tavares et al. (2013) relataram que 84,1 % dos seus entrevistados compram o pescado consumido e 5,8% pescam o que consomem.

De acordo com os entrevistados, o local de aquisição de carne de peixe mais procurado é o supermercado (61,85%) e 28,57% adquirem seu pescado em feiras livres (Tabela 2). Resultado

semelhante foi relatado por Tavares et al. (2013) que encontraram maiores percentuais de consumidores que adquirem seus peixes em supermercados (71,5%).

Esta predominância da aquisição do pescado em supermercados pode estar associada ao fato da compra de alimentos se concentrar em um único local, evitando dessa forma, que o consumidor tenha que se direcionar a uma peixaria ou a uma feira para aquisição apenas do pescado (KUBITZA, 2002).

Dos entrevistados, 75,35% costumam consumir o pescado em casa e 10,99% o fazem em bares e restaurantes (Tabela 2). Tavares et al. (2013) encontraram valores superiores ao presente trabalho, apontando que 80,30% dos seus entrevistados concentra o consumo em sua residência e 44,95% em bares e restaurantes. Uma das possíveis justificativas para o maior consumo de pescado na residência está atrelada ao fato do custo ser menor, bem como no modo de preparo e temperos ficar de acordo com o paladar de cada consumidor. O consumo em bares e restaurante está associado a maior comodidade para o consumidor.

Os valores mais comuns pagos pelo quilograma de pescado foram de R\$ 10,00 (35,16%) e de R\$ 15,00 (33,12%). Uma parcela de 19,15% dos entrevistados afirmaram pagar até R\$ 20,00 pelo quilo (Tabela 2).

Costa et al. (2009) ao avaliarem o perfil de consumidores de pescado no estado do Pará, afirmaram que na decisão de compra do consumidor o preço alto foi apontado por 60% dos entrevistados como a principal razão para o não consumo de peixe. Vasconcellos (2010) traçou os determinantes do consumo e encontrou que provavelmente se houvesse redução no preço o consumo aumentaria consideravelmente.

Tabela 2. Hábitos dos consumidores relacionados ao consumo de pescado: forma de aquisição, local de consumo, local de aquisição, faixa de preço e forma de compra.

Qual sua forma de aquisição mais comum de pescado?	Frequência	%
Compra	509	79,91
Ganha	53	8,32
Pesca	75	11,77
Total	637	100,0
Qual o local onde você mais adquire pescados?		
Supermercado	394	61,85
Mercados e feiras livres	182	28,57
Direto do pescador/produtor	49	7,69
Lojas especializadas	4	0,63
Restaurantes	8	1,26
Total	637	100,0
Em qual local costuma comer peixe?		
Bares e restaurantes	70	10,99
Em casa	480	75,35
Na casa de amigos/familiares	22	3,45
Na praia	13	2,04
No trabalho	3	0,48
Não sabe/Não informou	49	7,69
Total	637	100,0
Qual a faixa de preço que você costuma pagar pelo pescado?		
Até 10 reais por quilo	224	35,16
Até 15 reais por quilo	211	33,12
Até 20 reais por quilo	122	19,15
Até 25 reais por quilo	53	8,32
30 reais ou mais por quilo	27	4,25
Total	637	100,0
Qual a forma mais comum de compra de pescado?		
Fresco	561	88,07
Congelado	60	9,42
Enlatado	12	1,89
Prato pronto	2	0,31
Salgado	2	0,31
Total	637	100,0

Quando questionados sobre as principais formas de comercialização do pescado, a maioria dos entrevistados do presente estudo (88,07%) relataram comprar o peixe fresco e apenas 9,42% informaram comprar o peixe congelado (Tabela 2). Pequena parcela dos entrevistados respondeu ter o hábito de comprar peixes enlatados (1,88%), prato pronto (0,31%) e salgado (0,31%). Menores percentuais para

o hábito da compra de peixe fresco foram relatados por Tavares et al. (2013) ao avaliarem o consumo de pescado em Belo Horizonte (40,40%). Entretanto, valores superiores foram encontrados para a aquisição de pescado congelado (61,36%), enlatados (23,23%) e salgado (30,80%). A diferença pode ser explicada pelo fato dos municípios estudados serem de regiões com hábitos e culturas diferentes do município alvo deste estudo. No município de Palmas há grande disponibilidade de peixes frescos em supermercados e feiras livres, índice que pode ter aumentado devido a pesquisa ter sido realizada nestes espaços.

Esses locais de aquisição permitem com que o consumidor possa fazer a escolha pelo pescado fresco ou congelado, fato este não observado em regiões onde a pesca ou a aquicultura não faz parte da economia local. No momento da compra, o consumidor deve se atentar aos atributos de qualidade do peixe, tais como: a aparência, cor, sabor, textura, maciez e palatabilidade agradáveis e compatíveis com o preço.

CONCLUSÃO

Com o crescimento da produção de pescado nacional, principalmente da aquicultura, e também da previsão de aumento do consumo de pescado, este trabalho contribuiu para balizar ações de planejamento e de gestão estratégica para os diversos mercados de Palmas que comercializam este produto de acordo com os hábitos alimentares e de consumo de pescado mapeados no presente estudo.

Com isso, verificou-se que a maior frequência de consumo do pescado foi de três vezes por semana e que a compra de peixe fresco consistiu na principal forma de aquisição. As espécies de peixes mais adquiridas foram os redondos com destaque para o tambaqui, pacu e caranha, sendo a

residência o principal local de consumo de pescado dos entrevistados.

Todos os autores declararam não haver qualquer potencial conflito de interesses referente a este artigo.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, N. M.; FRANCO, M. R. B. Influência da dieta alimentar na composição de ácidos graxos em pescado: aspectos nutricionais e benefícios à saúde humana. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v.65, n.1, p.7-14, 2006.

COSTA, A. D.; ALMEIDA, I. C.; OLIVEIRA, J. S. Mercado e perfil do consumidor de peixe no Estado do Pará. In: **Anais do 51º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia**. Belém(PA): UFPA, 2009.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nation. **The state of world fisheries and aquaculture**. Roma: FAO, 2016. Disponível em <<http://www.fao.org/3/ai5555e.pdf>>. Acesso em: 12 jul. 2017.

_____. **Relatório destaca o crescente papel do peixe na alimentação mundial, 2012**. Disponível em: <<http://www.fao.org/news/story/pt/item/232037/icode/>>. Acesso em: 06 jan 2015.

FIGUEIRO, R. C. M.; SOUSA, J. M.; CASTRO, E. M. Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado mercado de peixe de Bragança, PA. **Revista Brasileira Engenharia de Pesca**, v. 7, n. 1, p. 60-72, 2014.

FILHO, M.X.P; RODRIGUES, A.P.O; REZENDE, F.P. Dinâmica da produção de tambaqui e demais peixes redondos no Brasil. **Boletim Ativos Aquicultura**, v.2, n.2, p.1-5,2016.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Dados gerais do município de Palmas – TO**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?codmun=172100>>. Acesso em: 19 abr 15.

KUBITZA, F. Com a palavra os consumidores. **Panorama da Aquicultura**, v. 12, n. 69, p. 48-53, 2002.

LEVINE, D. M; BERENSON, M. L; STEPHAN, D. **Estatística: teoria e aplicações usando Microsoft Excel em português**. Rio de Janeiro: LTC, 2000.

MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA.
Balanço 2013. Disponível em: <www.mpa.gov.br>.
Acesso em: 02 jan 2015.

MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA.
Pesca. Disponível em:
<<http://www.mpa.gov.br/index.php/pesca>>. Acesso
em: 06 jan 2015.

NETO, A. P. R. **Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado nas feiras livres de Macapá - AP. 2010.** 38 f. Monografia (TCC em Extensão Pesqueira). Coordenação do Curso de Engenharia de Pesca, Universidade do Estado do Amapá, 2010.

SALES, P. V. G; CÔL, D.C; SOUZA, F. G. Avaliação da qualidade do *fishburger* de Caranha. **Enciclopédia Biosfera**, v.8, n.15; p. 269-264, 2012.

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, L. M. A; SILVA, S. L. F. Fatores de Decisão de Compra de Pescado nas Feiras de Macapá e Santana – Amapá. **Boletim Técnico-científico CEPNOR/ Centro de Pesquisa e Gestão de Recursos Pesqueiros do litoral Norte**, v. 4, n. 1, p.89-98, 2004.

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.

SOUSA, D. N. **Diagnóstico preliminar da extensão pesqueira no estado do Tocantins.** Palmas: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2013.

SOUZA, H.A.L; BENTES, A.S; SIMÕES, M.G; FONTELLES, J.P. Caracterização física e nutricional de três espécies de peixes amazônicos. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 04, n. 02, p. 141-152, 2008.

TAVARES, G. C; AQUINO, R.M.A; PALHARES, M.M; SANTOS, R.R.D; BONFIM, M.L; TEIXEIRA, L.V. Perfil do consumo de pescado na cidade de Belo Horizonte, MG. **Boletim de Indústria Animal**, v.70, n.3, p.230-236, 2013.

VASCONCELLOS, J. **Determinantes do consumo de pescado na população que frequenta feiras livres do município de Santo André, SP.** 102 f. Dissertação (Pós-Graduação em Epidemiologia Experimental Aplicada às Zoonoses da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade de São Paulo, São Paulo 2010.