



Estudo de mercado do sucedâneo de caviar da truta arco-íris no município de Campos do Jordão – SP

MACHADO, T. M.¹; TABATA, Y. A.²; TAKAHASHI, N. S.³; CASARINI, L. M.⁴

¹ Pesquisador Científico – Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado – CAPTAPM - Instituto de Pesca – APTA/SAA - Santos/SP – thaismoron@pesca.sp.gov.br

² Pesquisador Científico - APTA/DDD/UPD – Estação Experimental de Salmonicultura de Campos do Jordão – Horto Florestal - SAA – SP

³ Pesquisador Científico – Centro de Pesquisa em Aquicultura - Instituto de Pesca – APTA/SAA - SP

⁴ Pesquisador Científico – Núcleo de Pesquisa e Desenvolvimento – CAPTAPM - Instituto de Pesca – APTA/SAA – Santos/SP

RESUMO

O estudo de mercado constitui-se em importante ferramenta que contribui para a identificação da viabilidade econômica da atividade. Este estudo teve por objetivo avaliar o potencial de mercado do produto sucedâneo de caviar de ovas da truta arco-íris no município de Campos do Jordão – SP, por meio de entrevistas junto a chefes de restaurantes e hotéis da cidade. O estudo de mercado indicou grande potencial para o sucedâneo, visto como diferencial na gastronomia dos estabelecimentos.

Palavras-chave: *Oncorhynchus mykiss*; estudo de mercado; ovas.

ABSTRACT

The market research is an important tool that helps to identify the economic viability of the activity. This study aimed to evaluate the market potential of the product substitute caviar roe of rainbow trout in Campos do Jordão - SP, through interviews with heads of restaurants and hotels in the city. The market investigation indicated great potential for the substitute, seen as a differential in food establishments.

Key words: *Oncorhynchus mykiss*; market research; roe.



INTRODUÇÃO

O caviar, produto confeccionado a partir das ovas do peixe esturjão, família *Acipenseridae*, é sinônimo de sofisticação gastronômica devido ao seu elevado preço e caráter de iguaria (FLYNN *et al.*, 2006). Atualmente são desenvolvidos produtos alternativos denominados “sucedâneos de caviar” a partir de ovas de outras espécies de peixe, entre elas os salmonídeos (JOHANNESON, 2006; MACHADO, 2013).

A truta *Oncorhynchus mykiss*, espécie da família Salmonidae, foi introduzida no Brasil em 1949 para povoar os rios das regiões serranas pobres em ictiofauna nativa (WELCOME, 1988), e encontrou nas frias corredeiras do nosso país condições favoráveis para seu cultivo. O município de Campos do Jordão/SP tem seu nome estreitamente ligado ao consumo de truta (AMARAL, 2007; SATO *et al.*, 2011). Sua criação está fortemente vinculada a este território, com envolvimento da comunidade local na exploração econômica, atividades culturais e gastronômicas em torno do produto (SATO *et al.*, 2011). Nesse cenário, a utilização das ovas de truta arco-íris para a confecção do sucedâneo de caviar representa uma nova opção, pois resulta em produto diferenciado, de alto valor agregado.

O estudo de mercado constitui-se em importante ferramenta que contribui para a identificação da viabilidade econômica da atividade (ROSA *et al.*, 2004). Este estudo teve por objetivo avaliar o potencial de mercado do sucedâneo de caviar de ovas da truta arco-íris no município de Campos do Jordão – SP, desenvolvido por Machado (2013).

MATERIAL E MÉTODOS

Machado (2013) desenvolveu o sucedâneo de caviar a partir de ovas da truta arco-íris, *Oncorhynchus mykiss*. A análise de mercado deste produto foi realizada no período de 23 a 27 de julho de 2012, junto a restaurantes e hotéis de Campos do Jordão-SP (22° 44' 20" S, 45° 35' 27" W), município que representa expressivo mercado consumidor de truta no Brasil.

Baseado em SILVA *et al.* (2011), o instrumento de coleta de dados utilizado foi um questionário composto por perguntas objetivas, visando



detectar se existe interesse em utilizar o sucedâneo de caviar de ovas de truta como um diferencial do cardápio oferecido ao público que frequenta restaurantes em Campos do Jordão. Foram entrevistados 19 estabelecimentos, sendo 4 restaurantes de cozinha variada, 3 especializados em truta, 2 restaurantes de hotel, 2 Bistrôs e 8 restaurantes de cozinha internacional (portuguesa, italiana, japonesa e alemã).

A partir dos dados das entrevistas, foi criada uma matriz em que cada coluna corresponde a um nível de variável categórica para obter as relações entre essas categorias de vias múltiplas. Para a interpretação dos dados utilizou-se a análise de correspondência múltipla (ACM), que apresenta um meio de visualizar as tendências em conjuntos de dados complexos em duas dimensões (PITTS *et al.*, 2007; WHITLARK e SMITH, 2001). Segundo VANCE *et al.* (2008), por meio da ACM é possível a identificação de associações entre as categorias, onde aquelas com localização próxima na projeção plana têm relação mais forte do que as separadas por distâncias maiores (FÁVERO *et al.*, 2006).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O resultado da interpretação da ACM, baseada em pontos encontrados aproximadamente na mesma direção e região de origem no espaço (Figura 1), indicou grande interesse na utilização do sucedâneo de caviar de ovas da truta arco-íris como diferencial na gastronomia dos estabelecimentos entrevistados em Campos do Jordão, destacando-se alguns produtores que utilizam e comercializam o produto para restaurantes internacionais.

Bistrôs e restaurantes de hotel representam importante mercado a ser explorado, onde o preço do produto não é o fator mais relevante, e a possibilidade de trabalhar com embalagens maiores para utilização em eventos também é uma opção interessante, proposta por restaurantes de cozinha variada, pois resulta em menor custo e contribui para a divulgação e consequente aumento de consumo dessa iguaria.



- FLYNN, S.R.; MATSUOKA, M.; REITH, M.; MARTIN-ROBICHAUD, D.J.; BENFEY, T.J. (2006) Gynogenesis and sex determination in shortnose sturgeon (*Acipenser brevirostrum*). *Aquaculture* 253:721-727.
- JOHANNESSON, J. (2006) Lumpfish caviar - from vessel to consumer. Rome: FAO Fisheries Technical Paper n^o. 485, 71p.
- MACHADO, T.M. (2013) Tecnologia e viabilidade econômica do sucedâneo de caviar das ovas de truta arco-íris (*Oncorhynchus mykiss*). 72 p. (Dissertação de Mestrado. Instituto de Pesca, APTA). Disponível em: http://www.pesca.sp.gov.br/dissertacoes_pg.php Acesso em: 21 jul. 2014.
- PITTS, M.; DORLING, D.; PATTIE, C. (2007) Oil for food: the global story of edible lipids. *Journal of World-Systems Research* 13(1):12-32.
- ROSA, C.A.; ALMEIDA, H.M.; SANTOS, L.A.N.; HENRIQUES, M.S. (2004) Como elaborar um plano de negócio. Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 98p.
- SATO, G.S.; TABATA, Y.A.; TAKAHASHI, N.S. (2011) Truta de Campos do Jordão, valorização do produto local através da indicação geográfica, do turismo e da gastronomia. *Informações Econômicas* 41(3): 68-77.
- SILVA, N.J.R.; LOPES, M.C.; GONÇALVES, F.H.A.S.; GONZALES, G.Z.; HENRIQUES, M.B. (2011) Avaliação do potencial do mercado consumidor de lambari da baixada santista. *Informações Econômicas* 41(12):5-17.
- VANCE, O.S.; FÁVERO, L.P.L.; LUPPE, M.R. (2008) Franquia empresarial: um estudo das características do relacionamento entre franqueadores e franqueados no Brasil. *R.Adm.* 43(1):59-71.
- WHITLARK, D.B.; SMITH, S.M. (2001) Using correspondence analysis to map relationships. *Marketing Research* 13(3):22-27.
- WELCOME, R.L. 1988. International introductions of inland aquatic species. FAO – Food and Agriculture Organization, Fish.Tech. 294. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/x5628e/x5628e0d.htm#TopOfPage> Acesso em: 01 de fev. 2014.