



## **Aspectos relacionados à comercialização e consumo de pescado em Cuiabá-MT.**

DÉBORA CRISTINA CUNHA<sup>1</sup>, ÉRIKA DA SILVA MACIEL<sup>2</sup>, JULIANA ANTUNES GALVÃO<sup>3</sup>,  
MARILIA OETTERER<sup>3</sup>, LUCIANA KIMIE SAVAY-DA-SILVA\*<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT). Avenida Fernando Corrêa da Costa, 2367, Bairro Boa Esperança, CEP 78060-900, Cuiabá, MT. E-mail: lukimie@gmail.com; <sup>2</sup>Centro Universitário e Luterano de Palmas CEULP-ULBRA, Palmas-TO; <sup>3</sup>Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, Universidade de São Paulo (ESALQ-USP).

### **RESUMO**

Objetivou-se através desse estudo, realizar levantamento sobre a comercialização e o consumo de pescado na cidade de Cuiabá-MT, bem como verificar o destino dos resíduos gerados durante a etapa de comercialização. Foram entrevistados 222 consumidores e 20 comerciantes que participaram voluntariamente da pesquisa. Entre os consumidores, 22,5% consomem pescado duas ou mais vezes na semana. Quanto às espécies mais consumidas, destaca-se o pintado, pacú e tambacú. Observou-se que 60% do pescado comercializado nos locais avaliados são provenientes da pesca artesanal, sendo que deste montante, 15% chegam aos mercados por meio de atravessadores. A preferência dos consumidores foi pelo pescado na forma de filé (55%) o que indica a possibilidade de implementação de unidades processadoras, corrigindo a prática inadequada de filetagem no local de venda, que impossibilita a utilização dos resíduos gerados e que poderiam ser transformados em coprodutos, caracterizando um novo nicho de mercado a ser explorado.

**Palavra-chave:** venda a varejo, questionário estruturado, pintado, pacu, tambacu, coproduto

### **ABSTRACT**

The aim of this study was to conduct a survey on the consumption and marketing of fish in Cuiabá-MT, as well as, the disposal of waste generated during the stage of commercialization. 222 consumers and 20 retailers participated voluntarily of this study. It's noted that 22.52% of the volunteers consume fish two or more times a week. The most consumed species is



pintado, pacu and tambacu. It was observed that 60% of the fish sold in the points evaluated comes from extractive fishing, and of this amount, 15% arrive in the markets through intermediaries. Emphasized the preference of consumers to acquire fish as filet (55%), indicating the possibility of implementation of processing industries, correcting the practice filleting in the point of sale, since this practice precludes the use of the waste generated, that could be transformed into co-products, which may be a new market niche to be explored.

**Key-words:** retailing; structured questionnaire, pintado, pacu, tambacu, coproducts

## INTRODUÇÃO

Em 2011, o consumo mundial de pescado foi de 18,8 kg/hab/ano (FAO, 2012). No Brasil, o Ministério da Pesca e Aquicultura divulgou que o consumo médio, por habitante, de pescado, no ano de 2011, foi de 11,17 kg, 14,5% superior ao ocorrido no ano anterior. Em Mato Grosso, o consumo de peixes faz parte da tradição local, representando o terceiro estado no *ranking* da aquicultura de pescado de água doce no país (MPA, 2013).

Entretanto, no comércio nacional, há pouca oferta de produtos de pescado. As indústrias de beneficiamento de pescado geram grandes quantidades de resíduos que poderiam ser aproveitados para geração de coprodutos. Todavia, essa prática é quase inexistente ou limita-se à produção de ração animal (STEVANATO *et al.* (2007).

Objetivou-se com esse trabalho, realizar levantamento de dados quanto ao consumo e comercialização de pescado e o destino dos resíduos gerados na etapa de comercialização na região de Cuiabá-MT.

## MATERIAL E MÉTODOS

Dois instrumentos de coleta de dados foram aplicados, um deles junto aos consumidores (n= 222) e outro junto aos comerciantes (n=20) de pescado da cidade de Cuiabá MT. Os instrumentos foram adaptados de MACIEL (2011). A coleta de dados foi realizada em julho/2013, nos principais locais de comercialização de pescado da cidade de Cuiabá-MT. As pessoas foram abordadas e convidadas a participar. A amostragem foi não probabilística, por conveniência. Esse estudo obteve a aprovação do Comitê de Ética em



Pesquisas com Seres Humanos (CAAE 19089913.5.0000.5541). A análise dos dados foi realizada no *software Statistical Package for Social (SPSS)*, versão 15.0.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na pesquisa realizada junto aos consumidores, observou-se que 50% dos entrevistados disseram consumir o pescado pelo menos uma ou duas vezes na semana (Tabela 1). Entre os que não consomem pescado (4%), os principais motivos destacados foram o fato de não gostarem deste alimento (88,9%) e a dificuldade em prepará-los (11,1%).

**Tabela 1.** Frequência de consumo de pescado na região de Cuiabá-MT.

| Variável         | N          | Frequência (%) |
|------------------|------------|----------------|
| 2 ou mais/semana | 50         | 22,5           |
| 1x/semana        | 63         | 28,4           |
| 2 a 3x/semana    | 39         | 17,6           |
| 1x/mês           | 32         | 14,4           |
| Raramente        | 29         | 13,1           |
| Nunca            | 9          | 4,0            |
| <b>Total</b>     | <b>222</b> | <b>100</b>     |

N = número de voluntários entrevistados

Sobre a quantidade consumida, a maioria dos entrevistados (30,6%) relataram consumir entre 100 e 200g de peixe por semana, o que corresponde, em média, a 5 kg/pessoa/ano, valor aquém da média mundial que, em 2011, foi de 18,8 kg/hab/ano (FAO, 2012). Dos entrevistados 26,6% consomem menos de 100g por semana, 20,7% entre 200 e 300g, 8,1% entre 300 e 500g, 4,5% mais de 500g e 5,4% outras quantidades e 4,1% não responderam.

Observou-se também, que ao longo dos anos a percepção da quantidade consumida de pescado manteve-se estável para 48,2% dos entrevistados, para 32,9% aumentou e 14,9% acreditam que diminuiu, devido ao alto custo do produto disponível no mercado, 4% não responderam. Embora os benefícios do consumo do pescado para a saúde tenham levado a um aumento pela busca desse alimento, os altos preços ainda constituem uma barreira para o consumo (MACIEL *et al.* 2013a).

Em relação ao local de compra 50% preferem comprar em supermercados, 18,9% no Mercado do Porto, 7,7% direto do pescador ou piscicultor, 6,8% na peixaria do bairro, 6,8% em feiras livres, 4,9% em casa especializada e 4,9% não responderam. Essa preferência também foi



observada por outros autores com a justificativa que os supermercados podem ser preferidos pela relação de confiança que o consumidor tem com esse estabelecimento, quanto à qualidade do produto ofertado (MACIEL *et al.* 2013b).

Quanto à pesquisa realizada junto aos comerciantes, verificou-se que a origem do pescado “fresco”, majoritariamente, é proveniente da pesca artesanal. Dos estabelecimentos entrevistados, 60% compram peixes de pescadores artesanais, sendo que desses, 15% chegaram aos mercados por atravessadores. Os outros 40% provêm de tanques de cultivo da região de Cuiabá-MT. Há relação antagônica entre os artesanais e os piscicultores. Essa prática tende a desestimular a pesca artesanal, pois os pescadores acabam lucrando menos com a comercialização feita dessa forma.

No que se refere à forma de apresentação, o pescado é comercializado 55% na forma de filé, 20% inteiros, 15% eviscerados e 10% em postas. A pesquisa realizada com os consumidores mostrou que 35,6% preferem comprar o pescado na forma de filé, 33,3% eviscerados, 13,3% inteiros e 12,6% em postas, 0,5% de outras formas e 4,9% não responderam. Em São Paulo também constatou-se essa preferência pelo pescado na forma de filé, onde 70% das tilápias são filetadas nos supermercados, atendendo a preferência do consumidor (SUSSEL, 2011).

Quanto às espécies mais comercializadas, destaca-se o pintado, pacú e tambacú.

Sobre os resíduos gerados na comercialização, 75% dos entrevistados relataram que estes são descartados em lixo comum, 10% não geram, 5% vendem, 5% entregam a empresas de coleta de lixo orgânico e 5% doam a fábricas de ração. Os entrevistados consideraram como resíduos: cabeça, “espinhas” e nadadeiras provenientes da filetagem ou outros tipos de cortes, pois o pescado é adquirido limpo e eviscerado do piscicultor ou da pesca extrativa.

## **CONCLUSÕES**

Embora a cidade de Cuiabá-MT seja conhecida pela tradição de se alimentar de pescado, o consumo deste alimento na cidade ainda é baixo. Há leve predominância da pesca artesanal tradicional, em relação à piscicultura na oferta do pescado para compra. O volume de descarte gerado na etapa de



comercialização pode viabilizar a transformação de resíduos em coprodutos, desde que sejam implementadas unidades processadoras.

## REFERÊNCIAS

- FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. 2012 *The State of world fisheries and aquaculture*. Disponível em: < <http://www.fao.org/docrep/016/i2727e/i2727e00.htm>> Acesso em: 3 fev 2014.
- MACIEL, E.S. 2011. Perspectiva do consumidor perante produto proveniente da cadeia produtiva de tilápia do Nilo rastreada (*Oreochromis niloticus*) – consumo de pescado e qualidade de vida. Piracicaba/SP. 305p (Tese de doutorado – CENA/USP). Disponível em: < <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/64/64134/tde-03082011-160437/pt-br.php>> Acesso em: 30 mai. 2014.
- MACIEL, E.S.; SAVAI-DA-SILVA, L.K.; VASCONVELOS, J.S.; SONATI, J.G.; GALVÃO, J.A.; LIMA, L.K.F.; OETTERER, M. 2013(a) Relationship between the price of fish and its quality attributes: a study within a community at the University of São Paulo, Brazil. *Food Science and Technology*, Campinas, 33(3): 45-456.
- MACIEL, E.S.; SAVAY-DA-SILVA, L.K.; VASCONCELOS, J.S; GALVÃO, J.A.; SONATI, J.G.; SILVA, D.; OETTERER, M. 2013(b). Application of exploratory factor analysis to assess fish consumption in a university community. *Food Science and Technology*, Campinas, 33(1): 99-106.
- MPA. MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA. 2013 *Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura 2011*. Disponível em: <[http://www.mpa.gov.br/images/Docs/Informacoes\\_e\\_Estatisticas/Boletim%20MPA%202011FINAL2.pdf](http://www.mpa.gov.br/images/Docs/Informacoes_e_Estatisticas/Boletim%20MPA%202011FINAL2.pdf)> Acesso em: 20 fev. 2014.
- STEVANATO, F.B.; SOUZA, N.E.; MATSUSHITA, M.; VISENTAINER, J.V. 2007 Aproveitamento de resíduos, valor nutricional e avaliação da degradação de pescado. *PUBVET*, Londrina, 7(6): 171.
- SUSSEL, F.R. 2011 *Criação de tilápia cresce vigorosamente no Brasil*. Disponível em: <<http://www.informaecon-fnp.com/publicacoes/anuarios/anualpec>> Acesso em: 3 mai. 2014.