

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DE CHAPADINHA
CURSO DE ZOOTECNIA

ADRIENE BENASSULI VIANA

**PERFIL DE CONSUMIDORES DE PEIXE COMERCIALIZADO NOS PRINCIPAIS
MERCADOS DE CHAPADINHA – MA**

CHAPADINHA
2022

ADRIENE BENASSULI VIANA

**PERFIL DE CONSUMIDORES DE PEIXE COMERCIALIZADO NOS PRINCIPAIS
MERCADOS DE CHAPADINHA – MA**

Trabalho apresentado ao Curso de Zootecnia da Universidade Federal do Maranhão como requisito para obtenção do título de Zootecnista.

ORIENTADOR (A): JANE MELLO LOPES

CHAPADINHA
2022

ADRIENE BENASSULI VIANA

**PERFIL DE CONSUMIDORES DE PEIXE COMERCIALIZADO NOS PRINCIPAIS
MERCADOS DE CHAPADINHA – MA**

Trabalho apresentado ao Curso de Zootecnia da Universidade Federal do Maranhão
como requisito para obtenção do título de Zootecnista.

Banca examinadora

Prof.^a Dr.^a Jane Mello Lopes (Orientador)
Universidade Federal do Maranhão

Prof.^a Dr.^a Ismenia Ribeiro de Oliveira
Universidade Federal do Maranhão

Prof. Dr. Carlos Augusto Rocha de Moraes Rego
Universidade Federal do Maranhão

CHAPADINHA, MA
2022

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Viana, Adriene.

Perfil de consumidores de peixe comercializado nos principais mercados de Chapadinha - MA / Adriene Viana. - 2022.

38 f.

Orientador(a): Jane Lopes.

Curso de Zootecnia, Universidade Federal do Maranhão, Chapadinha, 2022.

1. Aspectos do consumo. 2. Mercado municipal. 3. Perfil socioeconômico. 4. Qualidade do peixe. I. Lopes, Jane. II. Título.

Dedico ao meu querido esposo, Fabricio, por todo companheirismo e lealdade, que não mediu esforços para prover o que fosse preciso em prol da minha formação.

AGRADECIMENTOS

À Deus por toda força e por toda providencia, sustentando a minha mão, aparando-me e realizando o impossível, quando para mim já não era possível. E que todos os dias Ele se mostra um verdadeiro Pai, bondoso, amoroso e misericordioso. À Ele toda honra, toda glória e todo louvor!

Ao meu querido esposo, Fabricio Moura, por todo companheirismo e lealdade, que não mediu esforços para prover o que fosse preciso em prol da minha formação, além de celebrar comigo cada conquista! Obrigada meu amor!

À minha querida filha, Ana Luísa Benassuli, motivo pelo qual não desisti e que me ensina diariamente sobre doação, sacrifício, disciplina, rotina, paciência, resiliência e esperança de dias melhores.

À minha colaboradora Erica Sarges, que me auxiliou, deixando minha casa em ordem para que eu pudesse trabalhar nesta monografia. E à minha babá, Marta Souza, por todo cuidado, paciência e carinho com a minha pequena.

À minha amiga, Jaine Araújo, do qual tive o privilégio de conhecer na UFMA, um grande exemplo de mulher, gentil, elegante, de voz doce e temente a Deus. Que sempre me apoiou com seus conselhos valiosos e suas orações. Amiga, você sempre estará em minhas lembranças e sempre levarei você em meu coração. Amo Você!

À minha orientadora, Professora Jane Mello Lopes, com sua paciência para atender-me e orientar-me da melhor forma, para que eu pudesse chegar à conclusão deste trabalho. À Antônia Mara Nascimento Gomes pelo auxílio na elaboração dos gráficos e tabelas.

Ao Centro de Ciências de Chapadinha (CCCh) da Universidade Federal do Maranhão, por ter me proporcionado a estrutura necessária para que pudesse crescer academicamente e pessoalmente. Ao privilégio de ter convivido com os melhores professores, por todo o conhecimento que adquiri ao longo do tempo.

Aos colegas de turma 2014.2 e a todos os colegas do CCCh que também estiveram comigo nesta jornada, compartilhando experiências, choros e muitas risadas. Foi um enorme privilégio conhecer cada um de vocês.

Por fim, a todos os amigos, colegas e familiares que de certa forma me ajudaram nesta jornada.

“Aprendi com as primaveras a deixar-me
cortar e a voltar sempre inteira.”

Cecília Meireles

RESUMO

Esta pesquisa apresenta um levantamento do perfil dos consumidores de peixe dos principais mercados de Chapadinha, tendo como objetivo caracterizar o perfil socioeconômico do consumidor de peixe, analisar os aspectos inerentes ao consumo, identificar as formas de obtenção, além de avaliar a percepção quanto à qualidade do peixe consumido. Foi realizada uma entrevista de caráter qualitativa, semiestruturada, com perguntas de múltiplas escolhas e abertas. Após a análise dos dados foi possível identificar que do total das 74 pessoas entrevistadas, a maioria são do sexo feminino (73%). Além disso, 63% dos entrevistados estão na faixa etária entre 17 e 38 anos. O principal ponto de aquisição de peixe no município é o mercado municipal pela maior variedade de produtos (diferentes espécies) e tradição de compra, mas o supermercado é citado na sequência pela higiene das instalações e pela qualidade do produto oferecido. As espécies mais procuradas são o tambaqui e a tilápia. Quase a metade dos entrevistados não tem conhecimento sobre o serviço dos órgãos fiscalizadores nos locais de comercialização dos peixes no município. Este estudo mostrou que existem diferenças no poder de compra dos consumidores, aliado à tradição do local de obtenção do peixe e a oferta das espécies. A qualidade e o preço são fatores importantes para o consumo, além da higiene nos locais de venda e um maior número de locais para a obtenção do produto. Embora exista a necessidade de uma pesquisa com maior número de participantes, podemos afirmar a partir deste estudo que a produção aquícola deve ser mais estimulada e divulgada para maior conhecimento da atividade à população do município.

Palavras-chave: aspectos do consumo; mercado municipal; perfil socioeconômico; qualidade do peixe.

ABSTRACT

This research presents a survey of the profile of fish consumers in the main markets of Chapadinha, aiming to characterize the socioeconomic profile of the fish consumer, analyze the aspects inherent to consumption, identify the ways of obtaining it, in addition to evaluating the perception of quality of the fish consumed. A qualitative, semi-structured interview was carried out, with multiple-choice and open-ended questions. After analyzing the data, it was possible to identify that the majority of the 74 people interviewed are female (73%). In addition, 63% of respondents are aged between 17 and 38 years. The main point of purchase of fish in the municipality is the municipal market for the greater variety of products (different species) and purchase tradition, but the supermarket is mentioned in the sequence for the hygiene of the facilities and the quality of the product offered. The most sought after species are tambaqui and tilapia. Almost half of the interviewees are not aware of the service provided by the inspection agencies at the fish commercialization sites in the municipality. This study showed that there are differences in the purchasing power of consumers, combined with the tradition of the place where the fish is obtained and the supply of species. Quality and price are important factors for consumption, in addition to hygiene at the points of sale and a greater number of places to obtain the product. Although there is a need for research with a greater number of participants, we can say from this study that aquaculture production should be more stimulated and disseminated for greater knowledge of the activity to the population of the municipality.

Keywords: aspects of consumption; Municipal market; socioeconomic profile; fish quality.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	OBJETIVO.....	14
2.1	Objetivo geral	14
2.2	Objetivos específicos	14
3	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	15
3.1	Piscicultura no Brasil.....	15
3.2	Aspectos nutricionais	16
3.3	Fatores que influenciam o consumo.....	17
4	MATERIAL E MÉTODOS.....	19
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO	20
5.1	Perfil socioeconômico	20
5.2	Consumo do peixe	21
5.3	Obtenção do peixe	23
5.4	Percepção da qualidade do peixe	27
6	CONCLUSÕES	29
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	30
	APÊNDICE A – Caracterização do perfil do consumidor de peixe de Chapadinha - MA	35

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - O perfil socioeconômico dos consumidores de peixes dos principais mercados de Chapadinha – MA.....	20
Tabela 2 - Formas de verificação do peixe pelos consumidores de Chapadinha - MA	28

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Principais motivações para o consumo de peixe em Chapadinha - MA	.21
Gráfico 2 - Frequência do consumo de peixe em Chapadinha - MA22
Gráfico 3 - Sugestões para aumentar o consumo de peixe em Chapadinha - MA	...22
Gráfico 4 - Preferência do consumidor quanto ao local de compra do peixe em Chapadinha - MA23
Gráfico 5 - Principais atributos quanto ao local de compra do peixe em Chapadinha - MA24
Gráfico 6 - Preferência quanto à espécie de peixe25
Gráfico 7 – Principais atributos que influenciam a decisão de compra do peixe em Chapadinha - MA26
Gráfico 8 - Corte preferencial de peixe dos consumidores de Chapadinha - MA27

1 INTRODUÇÃO

A piscicultura é uma área da aquicultura que abrange o cultivo de peixe comercialmente, tanto de água marinha, estuarina e continental, podendo ser criado em tanques, lagos, rios e oceano, geralmente destinado a alimentação. A criação de peixe é uma prática antiga, o primeiro marco de desenvolvimento que se tem conhecimento, ocorreu durante o período de 2.000 a 1.000 a.C., na China, utilizando principalmente a carpa comum (*Cyprinus carpio*) (RABANAL, 1988).

A piscicultura é uma das atividades de produção animal que mais cresceu nos últimos anos, tanto no cenário mundial quanto no cenário brasileiro. Segundo o levantamento divulgado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a produção mundial de peixes alcançou a marca de 54,3 milhões de toneladas em 2020. No Brasil, a produção foi de 841.005 milhões de toneladas em 2021, um aumento de 4,7% quando comparado ao ano anterior (ABP, 2022). O consumo de peixes também aumentou, foi registrado um crescimento de 67% desde a década de 1960. Deste modo, percebe-se que o consumo e a produção crescem concomitantemente.

Além disso, a piscicultura tem se mostrado uma excelente alternativa de renda para a população brasileira aos longos dos anos, visto que possui diferentes sistemas e intensidades de produção. A atividade gera cerca de 3 milhões de empregos diretos e indiretos (ABP, 2022). No estado do Maranhão há um maior desenvolvimento relativo da produção de peixe dentre os estados brasileiros, pois conta com excelentes condições climáticas, além da vasta disponibilidade hídrica e de incentivos fiscais do governo estadual, entre outros fatores (SOUZA, *et al.*, 2022).

O peixe é uma das proteínas de elevado valor biológico, possuindo alta digestibilidade, além de ácidos graxos poli-insaturados, como ômega 3, grandes quantidades de vitaminas lipossolúveis A e D e minerais como cálcio, fósforo, ferro, cobre, selênio e no caso dos peixes de água salgada, iodo (ALMEIDA; FRANCO, 2006, SARTORI; AMANCIO, 2012, SOARES; GONÇALVES, 2012). Porém, ainda é a proteína menos consumida. Segundo Silva *et al.*, (2016), no Brasil, o consumo variou entre 6 e 7 Kg/hab./ano em 2018, uma média bem abaixo do recomendado pela Organização Mundial da Saúde, de 12 Kg/hab./ano. Sendo assim, percebe-se que é necessário maior aprimoramento para que essa carne esteja mais presente nos pratos dos brasileiros.

Nesse contexto, a pesquisa visa responder como avaliar o perfil dos consumidores de peixe de Chapadinha pode contribuir para o desenvolvimento da cadeia produtiva do peixe nessa região?

O consumo de peixe pode ser influenciado por diversos fatores, tais como, os aspectos culturais e econômicos, como o nível de preço e nível de renda do consumidor, além dos padrões de consumo alimentar, oferta de peixes no mercado, a busca por alimentos mais saudáveis, preferência alimentar, tabus alimentares, qualidade, entre outros fatores (SARTORI; AMANCIO, 2012; MPA, 2015). Portanto, esse estudo justifica-se pela motivação de ampliar conhecimentos e pesquisa mais a fundo sobre os fatores que regem o consumo, propondo o direcionamento dos profissionais de modo a auxiliar na elaboração de estratégias, seja governamental ou privada, com o intuito de maximizar a eficiência da atividade.

Além disso, não existe material produzido com esse enfoque no município. Com isso, a pesquisa pode contribuir para a produção, distribuição e comercialização de peixes de forma mais assertiva, visando as preferências do mercado consumidor local e conseqüentemente, o aumento do consumo, além da promoção de produtos mais saudáveis e de melhor qualidade à população chapadinhense.

Desta forma, este trabalho objetivou-se caracterizar o perfil socioeconômico do consumidor de peixe, analisar os aspectos inerentes ao consumo, identificar as formas de obtenção, além de avaliar a percepção quanto à qualidade do peixe consumido nos principais mercados de Chapadinha – MA.

2 OBJETIVO

2.1 Objetivo geral

Caracterizar o perfil de consumidores de peixe comercializado nos principais mercados de Chapadinha – MA.

2.2 Objetivos específicos

- Caracterizar o perfil socioeconômico;
- Identificar os aspectos inerentes ao consumo de peixe;
- Avaliar as formas de obtenção do peixe, e;
- Avaliar a percepção quanto à qualidade do peixe consumido.

3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1 Piscicultura no Brasil

A piscicultura desempenha um papel importante de desenvolvimento no cenário socioeconômico do Brasil. Apesar dos obstáculos e contratempos marcados pela pandemia de Covid-19, a produção de peixes cultivados saltou para 802.930 toneladas em 2020, um crescimento de 5,93%, quando comparado ao ano de 2019 (ABP, 2021). No panorama mundial, o Brasil é o 4º maior produtor de tilápia (espécie exótica), porém, o país ocupa apenas a 13ª posição na produção de peixes cultivados e é o 8º na produção de peixes de água doce (FAO, 2020; ABP, 2021). Isso refletiu na balança comercial em 2021, com um déficit de US\$ 707 milhões, com o país importando mais do que exportando (COMEXSTAT, 2022).

No Brasil, os maiores produtores de peixes de cultivo são o estado do Paraná, seguido de São Paulo, Rondônia e Santa Catarina, com 188.000 t, 81.640 t, 59.600 t e 53.600 t, respectivamente. O estado do Maranhão, segue em sexto lugar, com 46.500 t. Os maiores produtores de peixes nativos estão no estado de Rondônia, seguido de Mato Grosso e Maranhão, com 59.600 t, 37.000 t e 37.000 t, nesta ordem. Do total da produção de peixes cultivados, 60,6% se deve ao cultivo de tilápia, desta forma, a espécie firmou-se ainda mais no cenário brasileiro. Dentre as regiões do Brasil, a maior produção de tilápia está na região Sul (ABP, 2022).

Mesmo com alguns avanços, o cultivo de peixes nativos sofreu uma queda na sua produção em 2020, comparado ao ano de 2019, atingindo 278.671 t, uma redução de 3,2% ao ano anterior. Essa queda se deve a inúmeros fatores como a falta de investimentos nos principais estados produtores, e de regras ambientais claras em alguns, assim como dificuldades de logística e problemas de comercialização (ABP, 2022).

Contudo, apesar da redução, todos os estados brasileiros são potencialmente promissores para o cultivo de peixes, devido sua extensa área fluvial e terrestre, de inúmeras espécies nativas e exóticas adaptadas a diversas condições climáticas, assim como a disponibilidade de grãos que podem ser utilizados para fabricação de rações, além da demanda crescente no mercado interno (FLORA *et al.*, 2010).

Na produção nacional, o Maranhão se destaca como o terceiro maior produtor de peixes nativos em 2021, ultrapassando o Pará e o Amazonas. Porém tal

produção foi inferior quando comparado ao ano anterior. No Nordeste, o Maranhão também se destaca como o maior produtor de peixes cultivados, ficando à frente da Bahia. A principal espécie cultivada no estado é o tambaqui (nativo), representando 39% da produção, seguida dos seus híbridos (tambacu e tambatinga) com 32%. A tilápia ficou em terceiro lugar, representando 10% da produção total de peixes (IBGE, 2020).

O sucesso e avanço da piscicultura no estado deve-se a demanda por peixes de cultivo, além de medidas de apoio e facilitação dos processos de outorga de águas, bem como a regularização ambiental, aliadas à grande disponibilidade de água e de área para a piscicultura. Tais fatores vêm viabilizando a atividade em todas as regiões do estado pelo número de estabelecimentos agropecuários que se dedicam ao cultivo de peixes, de acordo com o último censo agro do IBGE (2017).

3.2 Aspectos nutricionais

O peixe é uma importante fonte alimentar de proteína de elevado valor biológico, por possuir digestibilidade maior que 80%, além de ser fonte de outros nutrientes, como vitaminas e minerais. Apesar de ser um alimento com alto teor de gordura, a carne de peixe, no geral, apresenta um valor calórico relativamente baixo. Sua carne apresenta grande quantidade de ácidos graxos insaturados poli-insaturados, como o ômega 3 (CÓRSER *et al.*, 2000).

A composição da parte comestível de peixes varia entre 70 a 85% de água, 20 a 25% de proteínas, 1 a 10% de gordura, 0,1 a 1% de glicídios e 1 a 1,5% de minerais (OGAWA; MAIA, 1999). Um pedaço de 100 gramas de peixe pode ter, em média, entre 80 a 150 kcal, 1,7 g de gordura, 19,6 g de proteínas, 27 mg de cálcio, 197,0 mg de fósforo, 0,8 mg de ferro e 0,04 mg de vitamina B1. Alguns peixes crus como a pescada branca, a dourada de água doce, o bacalhau salgado e o salmão sem pele, apresentam 111; 131; 136 e 229 kcal/100g e 16,3; 18,8; 29,0 e 23,9 gramas de proteína/100g, respectivamente (TACO, 2011).

A porcentagem de lipídeos nos peixes varia entre 0,2 e 24%. A sardinha, o bacalhau e a pescada, apresentam um teor de lipídeos de 2,7; 1,3 e 4,6 gramas, respectivamente (USP, 1998). Com isso, os constituintes químicos variam dependendo da sua preparação (cru, cozido, frito, etc), assim como a espécie, idade, sexo, quantidade consumida, entre outros fatores.

Segundo a FAO, (2010), o intervalo de exigência recomendado para ingestão de ácidos graxos poli-insaturados (n-6 e n-3) é de 6 a 11% de energia. Uma porção de 100 g filé de salmão com pele, fresco, grelhado possui 3,1 g de ácidos graxos saturados, sendo 4,4 g de monoinsaturada e 7,0 g de poli-insaturados (TACO, 2011, 46). Desta maneira, constata-se a maior concentração de ácidos graxos poli-insaturados, onde se encontram as famílias do ômega 3 e ômega 6.

Pesquisas mostram que o ômega 3, além de auxiliar contra as doenças cardiovasculares, também evita a formação de coágulos sanguíneo na parede arterial, diminui a pressão sanguínea, ajuda a aumentar o HDL plasmático e reduzir o LDL, além de diminuir a quantidade de triglicerídeos, também auxilia no mal do Alzheimer, entre outras funções (FETT *et al.*, 2001; MORAES, COLLA, 2006). Por conseguinte, nota-se que o peixe é um dos alimentos mais completos tanto pela qualidade quanto pela quantidade de nutrientes.

3.3 Fatores que influenciam o consumo

Dentre os pescados, o peixe está entre as proteínas animal com maior produção e consumo mundial (LOZANO *et al.*, 2014). O consumo mundial de pescado chegou a 20,5 kg per capita/ano em 2018, com um crescimento de 9,0 kg desde 1961. Tal crescimento deve-se ao aumento da produção de peixes, como também por uma combinação de fatores, como os avanços tecnológicos, o aumento de renda mundial, a redução de perdas e desperdícios, além da maior percepção sobre os benefícios do peixe (FAO, 2020).

No Brasil, a proteína de origem animal mais consumida é a carne de aves e a bovina, com isso, o pescado ainda não é a proteína animal predileta dos brasileiros (EMBRAPA, 2020). De acordo com a FAO (2014), recomenda-se o consumo de duas vezes por semana, visto que sua ingestão é de extrema importância para sustentar, manter ou recuperar a saúde dos indivíduos. A região Norte brasileira é a que mais consome a carne de peixe. Isso deve-se à hábitos culturais adquiridos de povos indígenas, à diversidade de espécies, além da variedade de receitas que contem a carne de peixe (MANGAS *et al.*, 2016).

O padrão de consumo de alimentos está relacionado à diversos fatores que estão interconectados e são complexos, tais como: A renda, preço, preferencias individuais e crenças, tradições culturais e geográficas, além de fatores

socioambientais (GEROSA; SKOET, 2009). Pesquisas apontam que o preço, o cheiro, desconhecimento no preparo, tempo de preparo, qualidade da carne, constância na oferta, entre outros aspectos, são alguns dos principais elementos que colaboram para o baixo consumo da proteína de peixe em determinadas regiões do mundo (VERBEKE; VACKIER, 2005; GAVIGLIO *et al.*, 2014; TOMIĆ, *et al.*, 2016).

Alvarenga e Koritar (2015), propõem um grupamento de categorias determinantes na escolha, dos quais estão divididos entre os fatores relacionados ao alimento; os relacionados ao indivíduo, que pode ser biológico, antropológico/psicológico e socioeconômico; e os relacionados ao ambiente, como fatores físicos e fatores socioculturais.

Dentre os inúmeros motivos, a renda familiar é a que primariamente interfere no consumo. É o que aponta um estudo conduzido por Leandro *et al.* (2018), realizado em Sinop/MT, onde mostra que a quantidade e a frequência de consumo são maiores entre indivíduos com maior poder aquisitivo, seguido do processamento e qualidade do produto e dos locais de venda, além do valor nutricional da carne e a presença de produtos frescos no mercado.

Por outro lado, tabus alimentares também estão presentes na decisão de consumir carne de peixes. Dentre os tabus alimentares, o mais significativo remete aos alimentos considerados *remosos*, sendo um atributo à alimentos que prejudicam o sangue e causa prurido (SILVA, A., 2007). Os peixes de “couro” são um dos alimentos que são considerados *remosos*, onde não devem ser consumidos por pessoas em situação de risco, como pós-operatórios, com quadros de infecção ou inflamação e ferimentos, perante o risco de agravar os danos teciduais e desta forma afetar o processo de cicatrização e/ou recuperação do indivíduo (JURANDIR, 1942; COSTA NETO, 2000).

Quanto à forma de conservação, à nível mundial, cerca de 44% dos consumidores preferem peixe vivo, fresco ou refrigerado, 35% congelado, 11% preparado e conservado e apenas 10% preferem curado/salgado (FAO, 2022). Da mesma forma, essa predileção ocorre no Brasil. É o que indica alguns estudos, onde os consumidores apresentam maior preferência pelo peixe fresco, seguido do refrigerado e congelado (BARBOSA *et al.*, 2007; MANGAS *et al.*, 2016).

4 MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado no perímetro urbano do município de Chapadinha, na mesorregião Leste do estado do Maranhão, situada sob as coordenadas de latitude 3°44'16" Sul, longitude 43°20'48" Oeste. O último senso mostrou que o município de Chapadinha tem uma população de 73.350 habitantes (IBGE, 2010).

O estudo teve como público alvo os consumidores que visitam os principais pontos de comercialização de peixe do município. Os pontos escolhidos foi o Mercado municipal, um supermercado e uma peixaria localizada no centro do município. As entrevistas foram realizadas com aplicação de questionário elaborado segundo a literatura da área (apêndice A).

A pesquisa foi de caráter qualitativa, semiestruturada, com perguntas de múltiplas escolhas e abertas. As perguntas foram divididas em quatro seções de modo a facilitar a entrevista: 1. Socioeconômico; 2. Consumo de Peixe; 3. Obtenção do Peixe; 4. Percepção da Qualidade do Peixe.

A amostra utilizada foi baseada na classificação de Mattar (1996), do qual foi do tipo não probabilística por conveniência, uma vez que não se conhecia a população ou universo amostral real dos compradores dos pontos de comercialização de peixe do município. Outra justificativa para a utilização desse tipo amostra foi devido ao período das entrevistas, onde a data escolhida para a aplicação dos questionários foi próxima à Semana Santa, visto que neste período circula maior número de pessoas nesses mercados.

Desta forma, a amostra de 74 questionários (fundamentado na metodologia de Silva *et al.* 2012) foi determinada pelo maior número de questionários aplicados entre os dias 14 de abril e 01 de maio de 2022. As entrevistas ocorreram pela parte da manhã, a partir de 7:00 h.

Os dados/respostas obtidos foram processados a partir do programa de planilha eletrônica e submetidos à análise descritiva. Em seguida, foram formulados gráficos e tabelas para apresentação dos resultados.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Perfil socioeconômico

O perfil socioeconômico dos consumidores de peixes entrevistados neste estudo está apresentado na tabela 1. Do total das 74 pessoas entrevistadas, a maioria são do sexo feminino (73%) e os demais (27%) do sexo masculino. Deste total, 63% estão na faixa etária entre 17 a 38 anos. De acordo com Oliveira e Vela (2008), a mulher ainda representa a maior parte dos compradores de pescados, pela sua figura estar associada aos cuidados com o alimento dentro do lar, por meio da escolha e obtenção do melhor alimento para oferecer à família.

Tabela 1 - O perfil socioeconômico dos consumidores de peixes dos principais mercados de Chapadinha – MA

Consumidores entrevistados (N= 74)			
Sexo	%	Escolaridade	%
Feminino	73	Ensino superior incompleto	26
Masculino	27	Ensino médio completo	23
Faixa etária	%	Ensino fundamental incompleto	19
28 - 38	32	Ensino superior completo	14
17 - 27	31	Ensino fundamental completo	12
39 - 49	19	Ensino médio incompleto	5
> 49	18	Não sabe ler	1
Estado civil	%	Renda familiar	%
Casado	43	1 salário	38
Solteiro	38	< 1 salário	24
União estável	15	1 - 2 salários	19
Divorciado	4	2 - 3 salários	11
		> 4 salários	8

Fonte: Próprio autor

Com respeito à renda familiar do público pesquisado, 38% ganha um salário mínimo, 24% possui renda familiar mensal menor que um salário mínimo e 19% ganha até 2 salários mínimos. O estudo também correlacionou o nível de escolaridade com a renda familiar, no qual foi possível identificar que 60% dos entrevistados possuem até o máximo o ensino médio e 62% recebem até 1 salário mínimo/mês (Tabela 1). A baixa renda per capita da maior parte da população brasileira impede o consumo de produtos com maior valor agregado e nutricional (FILHO *et al.*, 2009). Segundo Vandr e *et al.*, (2020), a escolaridade também pode ter influência sobre o consumo de peixes, uma vez que pessoas com maior nível de

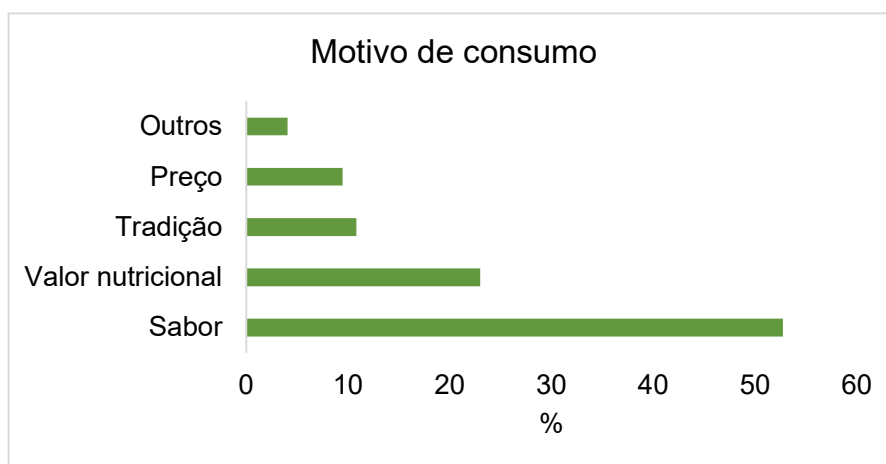
escolaridade possui maior nível de instrução e com isso pode determinar em qual local comprar e maior preocupação com a escolha de alimentos mais saudáveis. Além disso, a idade também pode influenciar, pois os mais velhos normalmente conhecem as espécies de peixes.

Em relação à família, 43% dos entrevistados são casados (Tabela 1) e destes, 74% possuem filhos. Dos que afirmaram ter filhos, cerca de 60% possuem até 2 filhos. Vale salientar que o número de pessoas por família pode ser um fator limitante na decisão da compra de peixes, pois implica comprar menores quantidades, já que as famílias são pouco numerosas.

5.2 Consumo do peixe

Todos os entrevistados declararam que consumiam peixe. A principal razão para o consumo foi relacionada ao sabor do peixe (53%), seguido do valor nutricional (23%) (Gráfico 1).

Gráfico 1 - Principais motivações para o consumo de peixe no em Chapadinha - MA

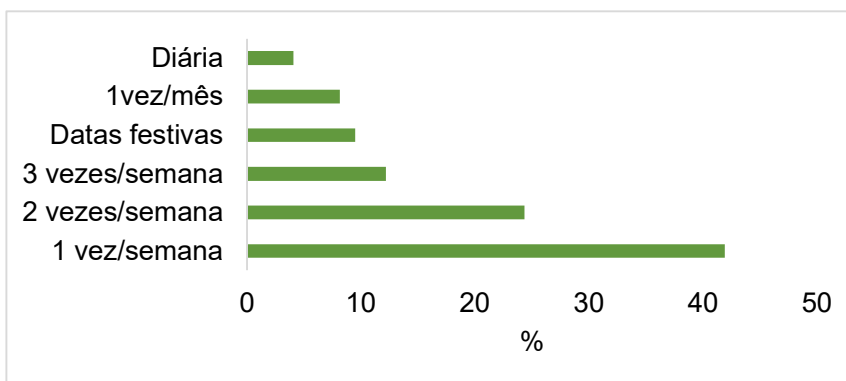


Fonte: Próprio autor

Com relação à frequência de consumo, apenas 42% consomem 1 vez por semana, seguido de 2 vezes por semana (24%) e 3 vezes por semana (12%) (Gráfico 2). Fornari *et al.*, (2017) ao analisar a frequência do consumo de pescado da população de Palmas (TO), identificou que a opção de até 3 vezes por semana foi a maioria entre os entrevistados (30,3%), seguida de 1 vez por mês (28,26%) e de até 3 vezes por mês (8,16%), enquanto 8,16% confirmaram não consumir nenhum tipo de pescado. O estudo de Figueiro *et al.*, (2014) verificou que metade dos entrevistados na cidade de Bragança (PA) consomem peixes de 1 a 2 vezes por semana e 40%

consomem entre 3 a 4 vezes por semana, e apenas 2% afirmaram que consumiam diariamente.

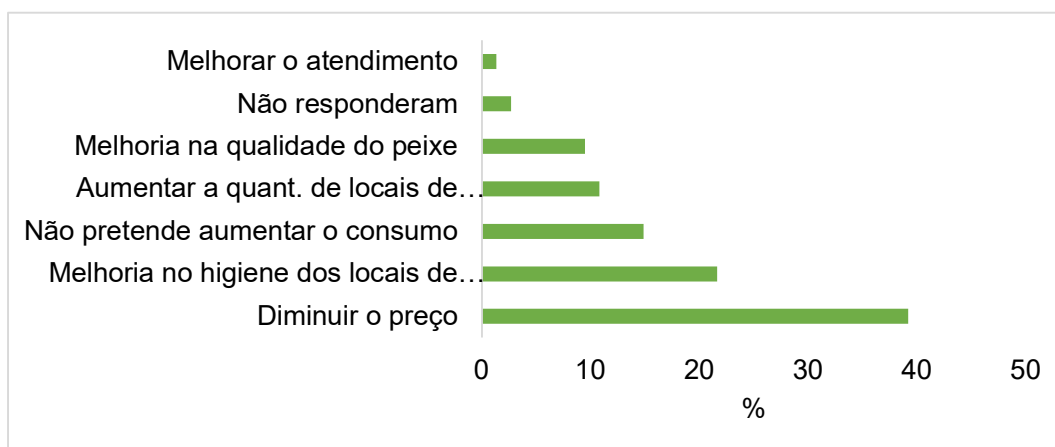
Gráfico 2 - Frequência do consumo de peixe em Chapadinha - MA



Fonte: Próprio autor

No presente estudo, 39% dos consumidores entrevistados sugeriram que diminuir o preço do produto poderia aumentar o consumo. Alguns alegaram existir diferença de preço durante os dias da semana, ora mais barato, ora mais caro. Outra sugestão seria um maior cuidado com a higiene dos locais de comercialização (22%). Alguns afirmaram não ter interesse de aumentar o consumo (15%) de peixes porque já consumiam o suficiente ou que gostavam de variar com outras fontes de proteínas. Os locais de comercialização foi outra sugestão para aumentar o consumo (11%), apontando que existem poucos locais no município. Os entrevistados também defendem que passariam a consumir mais peixe se houvesse uma melhor qualidade do peixe comercializado (9%) (Gráfico 3).

Gráfico 3 - Sugestões para aumentar o consumo de peixe em Chapadinha - MA



Fonte: Próprio autor

Diferentes técnicas de processamento, afim de fornecer produtos elaborados e com melhores formas de apresentação, com preparo rápido e fácil, podem ser usadas para estimular o consumo. O emprego de algumas técnicas, pode reduzir a oxidação durante as fases de processamento do peixe, promovendo um maior aproveitamento da matéria-prima e desta forma aumentar a qualidade e vida útil do peixe (SOUZA, *et al.*, 2004).

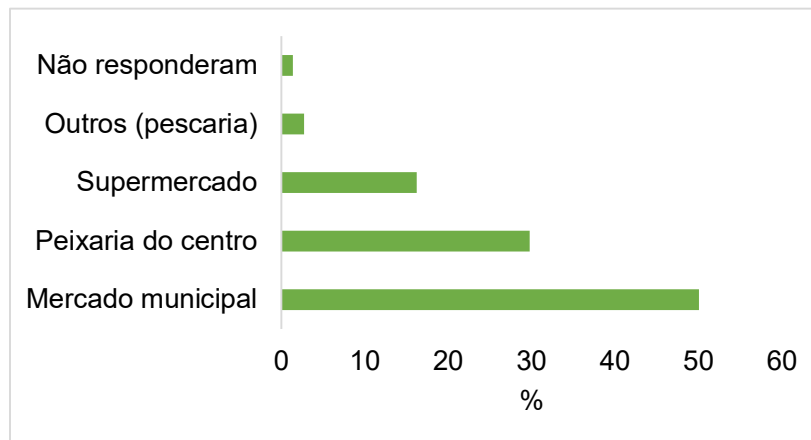
Os consumidores foram questionados em relação a crença popular de não comer peixe em determinada situação como cirurgia ou doença, por exemplo. 73% responderam que não acreditam em crenças populares, entretanto, 27% afirmam que os peixes de couro são “remoso” e que não devem ser consumidos em condições de doenças. De forma geral, a maioria acredita que o peixe “faz bem à saúde” e que “ajuda na recuperação” dos enfermos. Tais resultados diferem do estudo de Braga *et al.*, (2016), no qual relataram que a maioria dos entrevistados (52%) afirmaram não consumir peixes de couro por serem remosos e fazer mal à saúde.

Também foi perguntado sobre encontrar fora de casa (em viagem, trabalho e passeio) pratos que continham peixe, 66,2% confirmaram que sim, 29,7% alegaram que não e 4,1% não responderam. Desta forma, podemos perceber que o peixe também está presente em outros estabelecimentos.

5.3 Obtenção do peixe

Quanto ao local de compra do peixe pelo consumidor, 50% preferem o Mercado municipal, 29,9% a peixaria do centro, 16,2% em supermercado, 2,7% obtém seu peixe através da pesca e os demais não responderam (1,4%) (Gráfico 4).

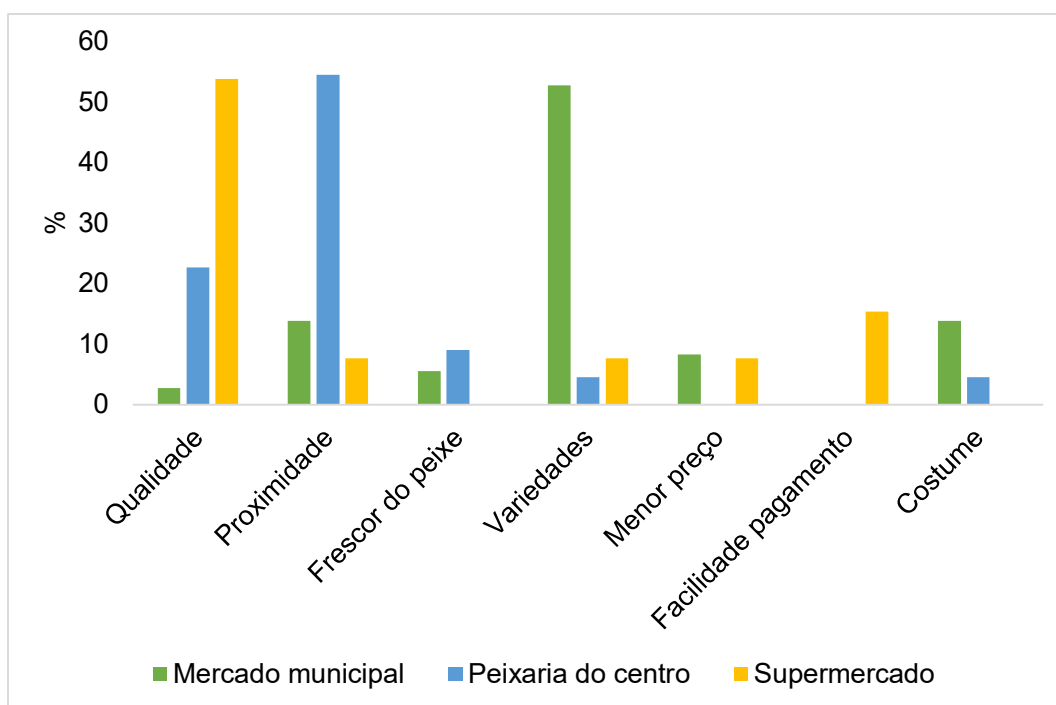
Gráfico 4 - Preferência do consumidor quanto ao local de compra do peixe em Chapadinha - MA



Fonte: Próprio autor

Quanto ao local de compra do peixe, o Mercado municipal apresenta como principais atributos, a variedade em peixes (52,8%), seguido pelo costume de comprar sempre no mesmo lugar ou porque é o mais conhecido (13,9%) e ainda 13,9% pela proximidade do trabalho e/ou casa. Os demais atributos estão relacionados ao menor preço (8,3%), frescor do peixe (5,6%), qualidade (2,8%) entre outros (2,8%). Os que compram na peixaria do centro ressaltaram como principal atributo, ser próximo de casa (54,5%), seguido da qualidade (22,7%). Além disso, foi atribuído o frescor do peixe (9,1%), variedades (4,5%), costume (4,5%), entre outros (4,5%). Em relação a aquisição do peixe no supermercado, o principal atributo foi a qualidade (53,8%), pela conservação dos peixes e pelo local ser mais limpo, além da facilidade de pagamento (15,4%), seguido da proximidade da casa (7,7%), variedades de espécies (7,7%) e menor preço (7,7%) (Gráfico 5).

Gráfico 5 - Principais atributos quanto ao local de compra do peixe em Chapadinha - MA

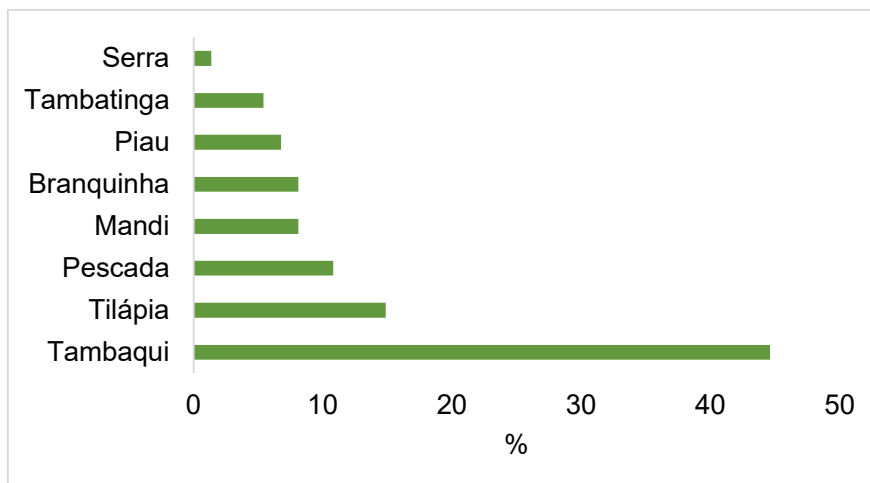


Fonte: Próprio autor

Quanto às espécies mais consumidas, os entrevistados citaram o tambaqui (*Colossoma macropomum*) (45%) e a tilápia nilótica (15%) (Gráfico 6). Os peixes

nativos representaram a maioria da produção no estado do Maranhão em 2020, com cerca de 90% dos peixes cultivados. A tilápia representou 8,8%, seguida de outras espécies que representaram 5,7% da produção (IBGE, 2020).

Gráfico 6 - Preferência quanto à espécie de peixe

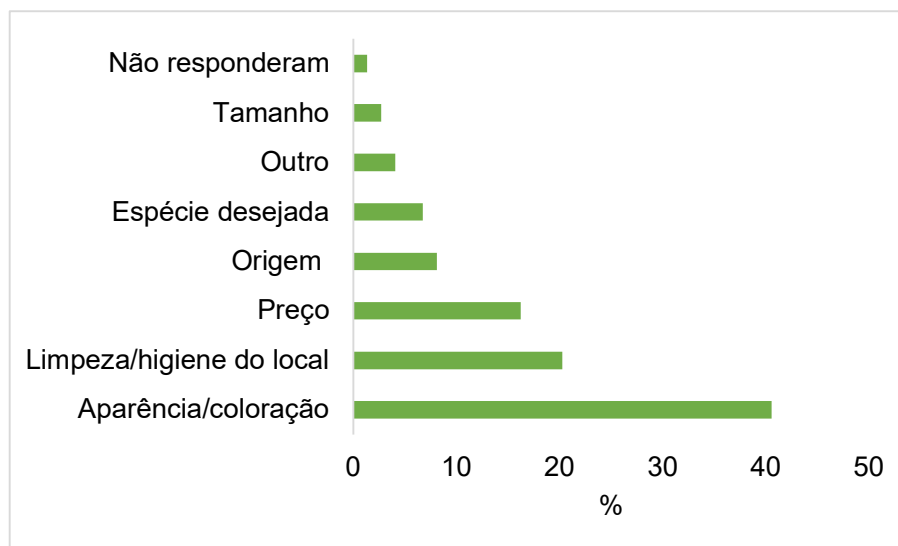


Fonte: Próprio autor

O pescado exibe um conjunto de características que o diferencia e o torna um produto muito perecível. Neste contexto, a percepção da frescura pelo consumidor é fator determinante para a aceitação e a sua comercialização, sendo na maioria das vezes, o fator limitante (Fontes *et al.*, 2007). No presente estudo, quanto a conservação, o peixe fresco ou “in natura” é o preferido (82%) dos entrevistados, seguido do resfriado e congelado (7% cada). O peixe salgado é o menos preferido, apenas 1%.

A carne do pescado, comercializada de diferentes formas, é o produto final da atividade pesqueira e da piscicultura. Porém, é um alimento extremamente perecível, exigindo cuidados desde a captura do peixe até a sua distribuição, com atenção especial aos aspectos sanitários, condições de armazenamento e de conservação do produto (GONÇALVES, 2011). A aparência e coloração do peixe é um dos fatores que influenciam na decisão de compra dos consumidores de Chapadinha (41%), seguido da limpeza/higiene do local (20%), o preço (16%), a origem do peixe (8%), a espécie desejada (7%), outros atributos como tamanho (5%) e 1% não responderam (Gráfico 7).

Gráfico 7 – Principais atributos que influenciam a decisão de compra do peixe em Chapadinha - MA



Fonte: Próprio autor

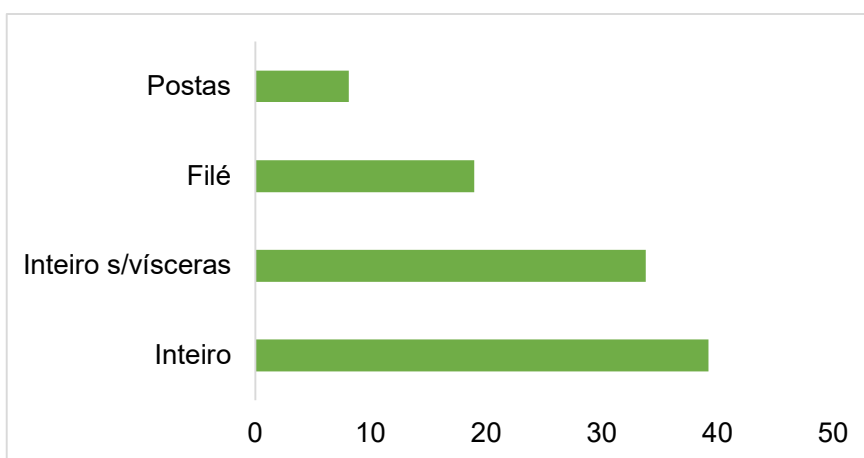
O consumidor atual está cada dia mais preocupado com a qualidade do alimento que está sendo consumido. Neste sentido, existe o desenvolvimento de novas tecnologias através de estudos e pesquisas na área de qualidade e processamento de alimentos, afim de melhorar e prolongar a vida de prateleira do produto final, atentando que o processo se dá desde o início da produção, passando pela captura até o abate (FERREIRA *et al.*, 2018).

No que se diz respeito a percepção do consumidor quanto à diferença entre peixe de criatório (piscicultura) e de pesca, 62% afirmaram existir uma diferença, principalmente de gosto, sendo o peixe oriundo da pesca mais “gostoso”, “saboroso”, “mais fresco” e que alguns peixes de criatório apresentam “gosto de lama” ou “gosto de ração”. Porém 36% afirmaram não perceber diferença entre os locais de origem e 1% não responderam.

A maioria dos entrevistados afirmaram preferir consumir peixes de água doce (53%), enquanto que 34% não têm preferência e 12% optaram por peixe de água salgada, 1% não responderam.

Quando se refere ao tipo de corte preferencial na compra do produto, 39% preferem o peixe inteiro para “tratar” em casa, outros costumam comprar o peixe inteiro sem as vísceras (34%). Os demais entrevistados preferem na forma de filé (19%) pela “praticidade” e “por não ter espinhas” e 8% costumam adquirir o peixe já cortado em postas. Esta resposta está associada às mudanças sociais, conforme a diminuição do número de pessoas por residência e a praticidade de preparo que o produto possibilita (TEIXEIRA *et al.*, 2012) (Gráfico 8).

Gráfico 8 - Corte preferencial de peixe dos consumidores de Chapadinha - MA



Fonte: Próprio autor

5.4 Percepção da qualidade do peixe

O termo qualidade possui um conceito multidimensional, no qual um produto pode ser avaliado através de várias características, a maior parte delas sensoriais. No caso específico do pescado (peixes) está diretamente relacionado ao seu grau de frescor, perceptível sensorialmente pelo consumidor por meio do seu odor, aspecto geral, coloração dos olhos e das brânquias, maciez da carne ao leve toque do dedo, presença de muco e integridade da pele (BORGES *et al.*, 2013). Neste estudo quanto à percepção da qualidade do peixe consumido, a maioria (89,2%) dos entrevistados afirmaram que sabiam verificar quando um peixe estava fresco. Apenas 5,4% realmente não sabiam como reconhecer e 5,4% não responderam.

Dos que afirmaram saber verificar a qualidade, 42,4% observam através da coloração do corpo e das brânquias, 24,2% observam de todas as formas (coloração do corpo e brânquias, olhos, firmeza do corpo e odor) firmeza do corpo e odor, 13,6% apenas pelos olhos, 10,6% pela firmeza do corpo e 9,1% pelo odor (Tabela 2).

Segundo Da Silva *et al.*, (2018), os olhos e as brânquias são os parâmetros que apresentam maior velocidade de perda de frescor, sendo visível a descoloração das brânquias e achatamento dos olhos com 10 dias de armazenamento em gelo.

Tabela 2 - Formas de verificação do peixe pelos consumidores de Chapadinha - MA

Formas de verificação do frescor do peixe	%
Coloração do corpo e brânquias	42,4
Todos	24,2
Olhos	13,6
Firmeza do corpo	10,6
Odor	9,1

Fonte: Próprio autor

A percepção quanto à fiscalização dos locais de comercialização dos peixes também foi questionada. Dos consumidores entrevistados, 44,6% confirmaram não saber se existe fiscalização, 32,4% disseram que existe, 9,5% afirmaram que não existe, mas gostariam que fosse fiscalizado, os demais não responderam (4,1%).

No município de Chapadinha (MA), existe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), onde através da Secretária de Saúde fica responsável por fazer o controle sanitário sobre bens de consumo e serviços que possam afetar direta e indiretamente a saúde pública.

Além disso, vale ressaltar que existe no Brasil os órgãos fiscalizadores, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Federal (SIF), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), dos quais fiscalizam e ditam normas para estabelecimentos de produtos de origem animal, afim de contribuir para a oferta de alimentos seguros para os consumidores, além de minimizar a ocorrência de fraude nos produtos finais (ASSI, 2021).

6 CONCLUSÕES

Este estudo mostrou que existem diferenças no poder de compra dos consumidores, aliado à tradição do local de obtenção do peixe e a oferta das espécies. A qualidade e o preço são fatores importantes para o consumo, além da higiene nos locais de venda e um maior número de locais para a obtenção do produto.

Embora exista a necessidade de uma pesquisa com maior número de participantes, podemos afirmar a partir deste estudo que a produção aquícola deve ser mais estimulada e divulgada para maior conhecimento da atividade à população do município.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABP - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA PISCICULTURA. **Anuário peixe BR da Piscicultura 2022 – PEIXE BR**, 2022.

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**, [S.l.], v. 65, n. 1, p. 7-14, 2006.

ALVARENGA, M.; KORITAR, P. Atitude e comportamento alimentar - determinantes de escolhas e consumo. In: Alvarenga M., Antonaccio C., Timerman F., Figueiredo M., Organizadoras. **Nutrição Comportamental**. Barueri: **Manole**; 2015.

ASSI, A. L. A importância da inspeção e fiscalização frente à segurança dos produtos de origem animal. **Higiene Alimentar**, Brasil, fev. 2021. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/a-importancia-da-inspecao-e-fiscalizacao-frente-a-seguranca-dos-produtos-de-origem-animal/>. Acesso em: 07 jun. 2022.

BARBOSA, J. A.; SANTANA, A. C.; SILVA, I. M.; BOTELHO, M. N.; CONDURÚ NETO, J. M. H. Características comportamentais do consumidor de peixe no mercado de Belém. **Boletim Técnico Científico do CEPNOR**, Belém, 2007.

BORGES, A.; CONTE-JUNIOR, C. A.; FRANCO, R. M.; FREITAS, M. Q. Quality Index Method (QIM) developed for pacu *Piaractus mesopotamicus* and determination of its shelf life. **Food Research International**, [S.l.], v.54, p.311-317, 2013.

BRAGA, T. M. P.; SILVA, A. A.; REBELO, G. H. Preferencias e tabus alimentares no consumo de pescado em Santarém, Brazil. **Novos Cadernos NAEA**. [S.l.], v.19, n.3, p. 189-204, 2016.

COMEXSTAT/Ministério da Economia. **Exportação e Importação Geral**. Disponível em: <http://comexstat.mdic.gov.br/pt/geral>. Acesso em 10 mai. 2022.

CÓRSER, P. I.; FERRARI, G. T.; MARTÍNEZ, Y. B.; SALAS, E. M.; CAGNASSO, M. A. Análisis proximal, perfil de ácidos grasos, aminoácidos esenciales y contenido de minerales em doce espécies de pescado de importância comercial em Venezuela. **Archivos Latinoamericanos de Nutrición – ALAN**. Caracas, v. 50, n. 2, p. 187-194, 2000.

COSTA NETO, E. M. Restrições e preferências alimentares em comunidades de pescadores do Município de Conde, Estado da Bahia. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 13, n. 3, p. 117-126, 2000.

DA SILVA, M. L. B. P.; LOPES, J. M.; VIEIRA, S. G. A.; ARAUJO, T. D. S.; CALVET, R. M.; PEREIRA, A. M. L.; FOGAÇA, F. H. dos S. Development of a quality index scheme and shelf-life study for whole tambaqui (*Colossoma macropomum*). **ACTA AMAZONICA**, [S.l.], v. 48, p. 98 - 108, 2018.

EMBRAPA. **Central de inteligência de aves e suínos, 2020**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/estatisticas/suinos/brasil>. Acesso em: 5 mai. 2022.

FAO. **The State of World Fisheries and Aquaculture 2020**. Sustainability in action. Rome: FAO, 2020.

_____. **Food and nutrition paper. Fats and fatty acids in human nutrition. Report of na expert consultation**, Geneva, 2010.

_____. **State of world fisheries and aquaculture, opportunities and challenges**. Rome: FAO, 2014.

_____. **The State of World Fisheries and Aquaculture 2022. Towards Blue Transformation**, Rome: FAO, 2022.

FERREIRA, N. A.; ARAÚJO, R. V.; CAMPOS, E. C. Boas práticas no pré-abate e abate de pescado. **PUBVET**, Londrina, v.12, n.7, p. 1-14, 2018.

FETT, C. A.; PETRICIO, A.; MAESTÁ, N.; CORREA, C.; CROCCI, A. J.; BURINI, R. C. Suplementação de ácidos graxos ômega 3 ou triglicérides de cadeia média para indivíduos em treinamento de força. **MOTRIZ - Revista de Educação Física**, Rio Claro, v. 7, n. 2, p. 83-91, 2001.

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**, [S.l.], v. 7, n. 1, p. 60 - 72, 2014.

FILHO, S. J. I.; SCHLINDWEIN, M. M.; SCHEUERMANN, G. N. Fatores determinantes do consumo de ovos no Brasil. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 56, n. 2, p. 37-46, 2009.

FLORA, M. A. D.; MASCHKE, F.; FERREIRA, C. C.; PEDRON, F. A. Biologia e Cultivo do Dourado (*Salminus brasiliensis*). **Acta Veterinaria Brasilica**, [S.l.], v. 4, n. 1, p. 7-14, 2010.

FONTES, M. C.; ESTEVES, A.; CALDEIRA, F.; SARAIVA, C.; VIEIRA-PINTO, M.; MARTINS, C. Estado de frescor e qualidade higiênica do pescado vendido numa cidade do interior de Portugal. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, [S.l.], v. 59, n. 5, p. 1308-1315, 2007.

FORNARI, C. A. C.; COSTA, R. P. B.; KATO, H. C. A.; SOUSA, D. N. Estudo sobre os hábitos alimentares e de consumo de pescado da população de palmas (TO). **Revista Desafios**, [S.l.], v. 4, n. 4, p. 136-142, 2017.

GAVIGLIO, A.; DEMARTINI, E.; MAURACHER, C.; PIRANI, A. Consumer perception of different species and presentation forms of fish: An empirical analysis in Italy, **Food Quality and Preference**, [S.l.], v. 36, p. 33-49, 2014.

GEROSA, S.; SKOET, J. **The state of food and agriculture 2009: livestock in the balance**. Roma: FAO, 2009. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/012/i0680e/i0680e.pdf>. Acesso em: 28 abr. 2022.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Brasileiro de 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

_____. **Censo Agro 2017**. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/>. Acesso em: 04 jun. 2022.

_____. **Produção da pecuária municipal 2020**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html?=&t=resultados>. Acesso em: 06 ago. 2022.

JURANDIR, D. Alguns aspectos da Ilha de Marajó. *Cultura Política*. **Revista mensal de estudos brasileiros**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 14, p. 202-204, 1942.

LEANDRO, S. V.; OLIVEIRA, S. S.; MOREIRA, P. S. A.; OTANI, F. S. Perfil de consumo e do consumidor de peixe do município de Sinop, Mato Grosso. **Agrossistemas**, v. 10, n. 1, p. 73-98, 2018.

LOZANO, B. S.; FOREST, R.; WOSGRAU, F.; FOREST, M.; BINOTTO, E. Qualidade e segurança agroalimentar: a influência do transporte na qualidade do peixe. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, Três Corações, v. 12, n. 1, p. 238-247, 2014.

MANGAS, F. P.; REBELLO, F. K.; SANTOS, M. A. S. DOS; MARTINS, C. M. Caracterização do perfil dos consumidores de peixe no município de Belém, estado do Pará, Brasil. **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente**, Maringá, v. 9, n. 4, p. 839-857, 2016.

MATTAR, F. N. **Pesquisa de marketing**. Edição compacta. São Paulo: Atlas, 1996.

MPA - MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA. **Pesca**. Disponível em: <http://www.mpa.gov.br/index.php/pesca>. Acesso em: 05 mai. 2022.

MORAES, F. P.; COLLA, L. M. Alimentos funcionais e nutracêuticos: definições, legislações e benefícios à saúde. **Revista Eletrônica de Farmácia**, Goiânia, v. 3, n. 2, p. 99-112, 2006.

TACO. **Tabela brasileira de composição de alimentos/NEPA-UNICAMP**. 4. ed. rev. e ampl. - Campinas: NEPA - UNICAMP, 2011.

OGAWA, M.; MAIA, E. L. **Manual de pesca – ciência e tecnologia do pescado**. vol. 1. Livraria Varela. São Paulo, 1999.

OLIVEIRA, N. R. F.; VELA, H. A. G. Escolhas alimentares, decisões culturais: a mulher define o que vai pra mesa. *In: FAZENDO GÊNERO - CORPO, VIOLÊNCIA E PODER*. 2008, 8. **Anais [...]** Florianópolis: UFSC, 2008.

OSTRENSKY, A.; BORGHETTI, J. R.; SOTO, D. **Aquicultura no Brasil: o desafio é crescer**. Brasília: Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República, 2008.

RABANAL, H. R. **History of aquaculture**. 1988.

SARTORI, A. G. de O.; AMÂNCIO, R. D. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 19, n. 2, p. 83-93, 2012.

SILVA, A. L. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). **Revista de Antropologia**. São Paulo, v. 50, n. 1, p. 125-179, 2007.

SILVA, I. A.; LIMA, M. F. V.; BRANDÃO, V. M.; DIAS, I. C. L.; SILVA, M. I. S.; LACERDA, L. M. Perfil de consumidores do pescado comercializado em mercados do município de São Luís, Maranhão, Brasil. **Cadernos de Pesquisa**, São Luís, v. 19, n. 1, p. 59-63, 2012.

SILVA, F. J. F. DA et al. Compra do Pescado na Feira de Juruá: Fatores que influenciam na tomada de decisão. **Revista de Educação, Ciência e Tecnologia do IFAM**, v. 10, n. 1, p. 16–24, 2016.

SOARES, K. M. de P.; GONÇALVES, A. A. Qualidade e segurança do pescado. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, [S.l.], v. 71, n. 1, p. 1-10, 2012.

SONODA, D. Y.; SHIROTA, R. Consumo de pescado no Brasil fica abaixo da média internacional. **Visão Agrícola**, [S.l.], v. 8, n. 11, 2012.

SOUZA, A. C. F.; GUIMARÃES, E. C.; SANTOS, J. P.; COSTA, F. N.; VIANA, D. C. Piscicultura no estado do Maranhão: perspectivas para aceleração da produção de peixes nativos. **Scientia Plena**, [S.l.], v. 18, n. 22, 2022.

SOUZA, M. L. R.; BACCARIN, A. E.; VIEGAS, E. M. M.; KRONKA, S. N. Defumação da Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) inteira eviscerada e filé: Aspectos referentes às características organolépticas, composição centesimal e perdas ocorridas no processamento, **Revista Brasileira de Zootecnia**, [S.l.], v. 33, n. 1, p. 27-36, 2004.

TEIXEIRA, L. C.; DAMIANO, T. K. M.; MARIA, S. N. A inserção feminina no mercado de trabalho e suas implicações para os hábitos alimentares da mulher e de sua família. **Saúde em debate**, Rio de Janeiro, v.36, n.95, p.523-532, 2012.

TOMIC, M.; MATULIC, D.; JELIC, M. What determines fresh fish consumption in Croatia? **Appetite**, [S.l.], v. 106, p. 13-22, 2016.

USP. Universidade de São Paulo. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – USP**. Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Departamento de alimentos e nutrição experimental/Brasilfoods. versão 4.1, 1998. disponível em: http://www.fcf.usp.br/tabela/buscar_alim.asp. Acesso em: 10 mai. 2022.

VANDRÉ, T.; SILVA, R.; FURTADO, L.; SOUSA, A. Perfil do consumidor e fatores relevantes na compra de peixe no mercado de ferro do Ver-o-peso, Belém (PA). **Sociedade 5.0: Educação, ciência, tecnologia e amor. Recife. V COINTER PDVAgro**, 2020.

VERBEKE, W.; VACKIER, I. Individual determinants of fish consumption: application of the theory of planned behaviour. **Appetite**, [S.l.], v. 44, n. 1, p. 67-82, 2005.

APÊNDICE A – Caracterização do perfil do consumidor de peixe de Chapadinha - MA

Entrevistador: _____ Data: ___/___/___

(Obs.: Esclarecer que as informações são confidenciais e tem o objetivo apenas estatístico para a pesquisa)

QUESTIONÁRIO SOCIOECONÔMICO

Nome: _____ M () F ()

Idade: _____

Estado civil:

() Solteiro () Casado () Divorciado () Viúvo () Outro: _____

Em que cidade nasceu?

Você mora em qual cidade?

Sua casa está localizada em:

() Zona Urbana () Zona Rural () Comunidade indígena () Comunidade quilombola

Escolaridade:

() Não sabe ler () Ensino Fund. Incompleto () Ensino fund. Completo () Ensino médio incompleto () Ensino médio completo () Ensino superior incompleto () Ensino superior completo

Possui filhos?

() Não () Sim Quantos: _____

Quantas pessoas moram na sua casa, incluindo você?

() 1; () 2-3 ;() 4-5; () 6-7; () 8-9; () 10 ou mais

Qual a renda familiar?

() Menos que 1 salário () 1 salário () 1 a 2 salários () 2 a 3 salários () Mais que 4 salários

QUESTIONÁRIO SOBRE O CONSUMO DE PEIXE

Você consome carne de peixe?

Sim Não - Por qual razão? Vegetariano Não aprecia a textura Pelos espinhos Indigesta Preço Questões de saúde Questões religiosas Gordurosa O sabor Não tem acesso O cheiro Outros:

Qual motivo de preferência pela carne de peixe?

Sabor Tradição Preço Valor nutritivo Outros: _____

Você se acha bem informado sobre o valor nutritivo da carne de peixe?

Não Sim

Quantas vezes consome?

Diariamente 1 x por semana 2 x por semana 3 x por semana 1 x por mês Datas festivas (Semana Santa)

Tipo de corte preferencial?

Inteiro Inteiro S/ vísceras Postas Filé Outros: _____

Qual local costuma consumir peixe?

Em casa Em restaurantes No trabalho Outro: _____

Você acredita que não deve comer carne de peixe em algum tipo de situação, por exemplo, quando está se recuperando de alguma cirurgia ou quando está doente?

Sim Não - Qual? _____

Na sua opinião o peixe traz algum risco para a saúde humana?

Sim Não Não sei - Quais? _____

Nas suas refeições fora de casa costuma encontrar no cardápio pratos que contenham a carne de peixe?

Sim Não

Qual sua sugestão para aumentar seu consumo de peixe?

Diminuir o preço Melhorar a qualidade do peixe Aumentar os locais de comercialização Melhorar a higiene do local de comercialização Ter opções de pagamento (cartão crédito/débito, pix) Melhorar o atendimento Outro:

QUESTIONÁRIO SOBRE A OBTENÇÃO DO PEIXE

Onde você costuma obter seu peixe (carne in natura e/ou industrializados)?

Mercado municipal Produtor/Pescador Peixaria do bairro Supermercado Outro: _____

Por que você compra nesse lugar?

Qual peixe você mais consome/compra?

Qual peixe você prefere?

Água doce Água salgada Água doce e Água salgada

Você já comeu peixe de criatório?

Sim Não

Você prefere comprar peixe de?

Rio (pesca) Criatório Rio e criatório Sem preferência

Nota diferença entre o peixe de criatório e de pesca?

Sim Não Qual?

Qual a forma de conservação que você prefere?

In natura "fresco" Resfriado no gelo Congelado Salgado Outros:

Qual fator influencia a compra?

Tamanho; Aparência; Coloração; Limpeza/higiene; Preço; A espécie; Embalagem; Valor nutricional; Origem; Outros:

O que é mais difícil de encontrar na hora de comprar o peixe?

Bom preço Peixe de boa qualidade Peixe de boa qualidade e bom preço Peixe de boa qualidade e espécie desejada Espécie desejada Todos

Outro: _____

QUESTIONÁRIO SOBRE A PERCEPÇÃO DA QUALIDADE DO PEIXE

Com relação a verificação do frescor do peixe, você sabe realizar tal procedimento?

Sim Não sei

Como você atesta a qualidade do peixe?

Olhos; Odor; Firmeza do corpo; Coloração do corpo e guelras/brânquias; Todos

Com quem você aprendeu a atestar a qualidade?

Família Cartilhas Nos meios de comunicação (revistas, televisão, etc.) Amigos Todos

Os produtos que consome são fiscalizados pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal)?

() Sim () Não () Não sei () Não, mas gostaria que fosse.

OBSERVAÇÕES:
