

## ESTUDO DO PERFIL DE COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO EM PEDRO AFONSO - TO E REGIÃO

Joyce da Mata Martins<sup>1</sup>, Antônio Carlos Silveira Gonçalves<sup>2</sup>, Adryelly Martins Santos<sup>1</sup>, Joyce Kelly Teixeira Mendes<sup>3</sup>, Mirian Peixoto Soares da Silva<sup>2</sup>, Maria de Paula Soares da Silva<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Estudante do Curso Técnico em Agropecuária - IFTO. E-mail: <joycedamatamartins@gmail.com>; <safiradry@gmail.com>

<sup>2</sup>Professor EBTT, Colegiado de Agropecuária, Campus Avançado Pedro Afonso - IFTO. E-mail: <antonio.goncalves@ifto.edu.br>; <mirian.silva@ifto.edu.br>; <maria.soares@ifto.edu.br>

<sup>3</sup>Técnica em Agropecuária. E-mail: <mendesjoyce4@gmail.com>

**Resumo:** A busca por uma alimentação mais saudável, associada à necessidade de rápido desenvolvimento agropecuário, tem alavancado a produção de peixes no país. Uma das formas de se avaliar o perfil dessa produção é a pesquisa de mercado. Este trabalho objetiva identificar a comercialização de pescado em Pedro Afonso – TO e região, conhecendo os peixes produzidos, cidades fornecedoras e preferências do consumidor. A pesquisa foi realizada em 27 estabelecimentos, entre restaurantes, verdurões, supermercados, peixarias/açougues e em feiras livres, através de um questionário. Foram citados 10 espécies de peixes. Os peixes redondos, como tambaqui e caranha, estavam presentes em 67% do comércio, sendo consumidos em maior quantidade, devido ao preço mais acessível à população. A tilápia Nilótica (espécie exótica) estava presente em 48% dos estabelecimentos, com seu consumo relacionado à ausência de espinhos entremeados na carne. Na sequência, observou-se o pintado/surubim (peixe de couro), presente em 41% do comércio, com seu consumo relacionado ao sabor diferenciado da carne. Outras seis espécies de peixes foram citadas, observadas em cerca de 7% dos estabelecimentos, sendo nativas de escama ou couro, e exóticas. Os dados obtidos demonstram os pescados comerciais, além dos que podem ganhar mercado, de acordo com o perfil do consumidor, aumentando assim a oferta de produtos de qualidade e acessíveis à população.

**Palavras-chave:** Alimento saudável, consumidor, mercado, peixes, preferência

### 1 INTRODUÇÃO

A piscicultura é uma das atividades pecuárias que mais cresce em todo o mundo. Este aumento na produção de peixes pode ser atribuído a uma busca por alimentação saudável, através de uma carne com alto valor proteico e baixo teor de gordura, e também por ser uma estratégia segura na produção de alimentos, para atender ao crescimento da população mundial.

No Brasil, tem-se como exemplo a ação do Ministério da Pesca e Aquicultura, que possui como uma de suas iniciativas a elevação do consumo nacional per capita da proteína alimentar oriunda da carne de pescado em benefício da população (SILVEIRA *et al.*, 2012).

O estado do Tocantins apresenta grande disponibilidade de água, proveniente da Bacia dos Rios Tocantins-Araguaia. Além disso, condições climáticas favoráveis e temperatura da água constante são importantes fatores para o desenvolvimento da produção piscícola no estado.

No Brasil, o consumo médio de pescado está em torno de 11 kg/hab/ano, valor próximo do que é recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), de 12 kg/hab/ano. No entanto, o consumo no país

é diferenciado por estados; enquanto no Amazonas o consumo é cerca de 54 kg/hab/ano, em estados como Tocantins e Minas Gerais, não ultrapassa os 5 kg/hab/ano (BRASIL, 2013).

Observa-se, nos últimos anos, uma mudança no perfil nutricional da população e, desse modo, a oferta de pescado de qualidade no mercado interno pode direcionar o consumo, em especial, pelas novas formas de apresentação deste alimento.

De maneira geral, o peixe hoje comercializado no Brasil, tanto oriundo da pesca extrativista quanto da aquicultura, concentra-se em mercados, feiras livres e restaurantes, sendo ofertado de várias maneiras: cortado em postas, em filé, inteiro ou pré-processado, fresco ou congelado.

O estado do Tocantins é formado por 139 municípios, sendo a maioria deles constituída de pequenas populações. Estes municípios são abastecidos por alimentos provenientes de pequenas propriedades rurais, da própria região, e também por alimentos de outros estados, como Goiás e Minas Gerais.

Para que haja um estímulo na produção de pescado, torna-se necessário conhecer o perfil de consumo local. Dessa forma, através de apoio técnico e capacitação dos produtores rurais, a região desenvolverá maior produção aquícola, de forma sustentável, atendendo sua população com produtos de melhor qualidade, de oferta fácil e consequente preço baixo.

A pesquisa objetiva identificar o perfil comercial do pescado na população de Pedro Afonso - TO e cidades vizinhas (raio de 60 km), conhecendo o mercado de espécies produzidas nos municípios, ou adquiridas de outras regiões, observando as limitações (gargalos) da produção local, através das preferências de seu consumidor.

## **2 METODOLOGIA**

A pesquisa de mercado foi realizada na cidade de Pedro Afonso, região centro-norte do Tocantins, e municípios vizinhos (Tupirama, Bom Jesus do Tocantins, Santa Maria e Guaraí), em cerca de 27 estabelecimentos, entre restaurantes, verdurões, supermercados, peixarias/açougues e em feiras livres, entre dezembro de 2016 e março de 2017.

Para a pesquisa, foi elaborado um questionário, pelo professor da disciplina de Piscicultura, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins (*Campus* Avançado Pedro Afonso) e, acompanhado de seus orientados de Iniciação Científica, realizou-se as pesquisas em diversos estabelecimentos.

O estudo pretendeu analisar fatores relevantes da relação oferta/demanda de pescado local, observando: preferência de espécie, decisão de compra, formas de consumo, preço de mercado (para o

consumidor final), formas de estoque para vendas, proveniência do pescado, além da época de comércio por espécie.

Os dados coletados (de forma qualitativa) foram digitados em planilhas, analisados e interpretados, para a composição de figuras e dos resultados descritos a seguir.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A pesquisa apresentou o comportamento do mercado de pescado na região. Abaixo, serão apresentados os diversos peixes comercializados, dentre os 27 estabelecimentos analisados (Figura 1).

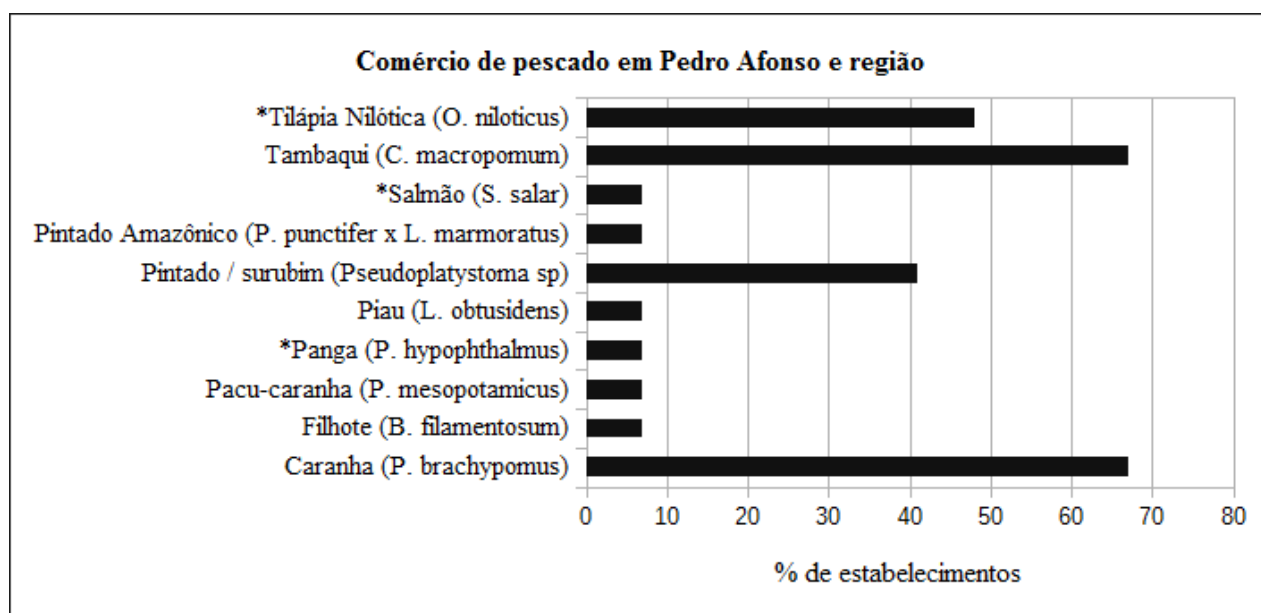


Figura 1 – Espécies de peixes (nativas e exóticas) fornecidas ao mercado consumidor, de acordo com a porcentagem de estabelecimentos em que foram observadas. \*Espécies exóticas

Os resultados obtidos através da pesquisa demonstram uma preferência da população local por peixes redondos, em especial, tambaqui, principal espécie nativa cultivada no Brasil (MPA, 2012; 2013), e caranha, por apresentarem menores preços, ou seja, mais acessíveis à população por maior oferta de mercado. Isso deve-se a grande quantidade de criatórios comerciais na região, para espécies nativas. Os peixes redondos são provenientes de criatórios em Conceição do Araguaia (Pará) e em Palmas, Porto Nacional, Colméia, Guaraí e Tupirama, além de pequenos produtores rurais da região de Pedro Afonso (Tocantins). Estes locais são também fornecedores dos demais peixes nativos da Bacia Tocantins-Araguaia que são comercializados na região.

Outro peixe bastante vendido é a tilápia Nilótica, especialmente em restaurantes e supermercados da região. Esta espécie é obtida de empresas do sul do Brasil, principalmente de São José do Iguaçu (Paraná), e de Conceição do Araguaia (Pará). Embora seja uma espécie exótica, é a mais consumida em todo o Brasil, o equivalente a 41,9% do total da piscicultura. A espécie registrou um aumento de 17,3% em relação à produção obtida em 2013 (IBGE, 2014).

Até a finalização da pesquisa, a produção comercial de tilápia ainda estava proibida no estado, devido ao receio de sua proliferação na natureza e os possíveis danos ambientais que podem causar a fauna nativa, em águas interiores brasileiras. De acordo com o site PEIXEBR (2017), o Conselho Estadual do Meio Ambiente do Tocantins (COEMA), aprovou, no dia 30 de junho de 2017, a criação da tilápia em tanque rede, no estado do Tocantins. A liberação de tilápia para cultivo deve alavancar o mercado produtor de pescado no estado, pois esta espécie é mais rústica, de fácil cultivo, rápido crescimento (ciclos de até cinco meses), além de apresentar uma carne de excelente textura e sabor.

Os preços de pescado variaram entre R\$ 13,00 e R\$ 69,95, para cada kg, sendo os menores valores observados para peixes redondos inteiros (vendidos na feira livre) e os maiores valores observados para o salmão (em filé), peixe pouco consumido na região e importado do Chile.

No comércio, peixes nativos da região são, geralmente, vendidos inteiros ou em postas, enquanto os peixes exóticos (tilápia, salmão e panga) são vendidos como filés. O valor de mercado dos principais peixes comercializados na região, segue descrito abaixo (Figura 2).

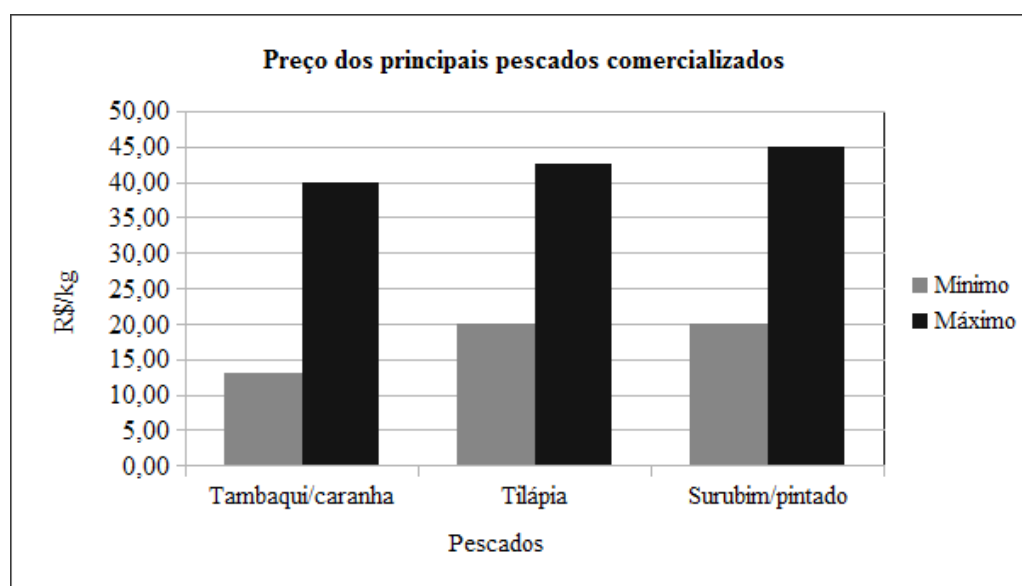


Figura 2 – Preços mínimos e máximos observados para as principais espécies de peixes nativos e exóticos comercializados em Pedro Afonso e região

O preço do kg de tambaqui/caranha variou de R\$ 13,00, vendidos inteiros, até R\$ 40,00, vendidos em porções de postas (ou costelas). O preço do kg da tilápia variou de R\$ 20,00, vendida em filés nos supermercados, até R\$ 42,50, vendida em restaurantes. Dentre os peixes nativos de couro, o pintado/surubim foi o mais comercializado, sendo vendido entre R\$ 20,00 e R\$ 45,00, para o pescado inteiro ou em postas, respectivamente. O consumo de peixes de couro tem grande relação com o sabor diferenciado de sua carne, em relação aos peixes de escamas observados.

Os animais vendidos na feira são estocados em tanques (vivos) ou em gelo (abatidos). No comércio, todos os peixes são estocados em freezer, devido às altas temperaturas no Tocantins e por serem vendidos durante todo o ano.

O perfil de consumo do pescado deve-se, principalmente ao fator financeiro. Depois aparece o incômodo em consumir peixes com espinhas entremeadas nas carnes, seguido pelo gosto no consumo do pescado. De acordo com Kubitzka (2002), as principais razões que afetam a decisão de compra são: inabilidade em reconhecer o frescor do produto, o preço mais alto em relação ao de outras carnes, a possibilidade do produto conter espinhas e a inconveniência ou falta de tempo para processar o produto em casa; condições que somam 88% das dificuldades na hora da compra.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os dados obtidos na pesquisa contribuem com o perfil do consumo de pescado na região. Sua importância está na demonstração dos produtos que já possuem mercado e aqueles que podem ganhar destaque nas prateleiras dos estabelecimentos de Pedro Afonso e cidades próximas, como peixes nativos de couro e a tilápia Nilótica. O aumento da oferta beneficia os produtores rurais, obtendo maiores lucros em menores tempos, além de disponibilizar produtos de alta qualidade, produzidos com sustentabilidade e preços acessíveis à população.

#### **REFERÊNCIAS**

BRASIL – MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA. **Boletim estatístico da pesca e aquicultura** – 2011, Brasília, 2013.

IBGE – **Produção da Pecuária Municipal**, Rio de Janeiro, v. 42, p.1-39, 2014.



KUBITZA, F. Com a palavra os consumidores, **Revista Panorama da Aquicultura**. Rio de Janeiro, v.69, p. 48-53, 2002.

MPA – Ministério da Pesca e Aquicultura. **Boletim estatístico da pesca e aquicultura no Brasil 2010**. Brasília, DF, 2012. 128 p.

MPA – Ministério da Pesca e Aquicultura. **Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura**. Brasília, DF, 2013.

PEIXEBR. **Liberação para criação da tilápia no estado do Tocantins**. Disponível em: <<http://www.peixebr.com.br/liberacao-para-criacao-da-tilapia-no-estado-do-tocantins>>. Acesso em: 12 de agosto de 2017.

SILVEIRA, L.S., ABDALLAH, P.R., HELLEBRANDT, L., BARBOSA, M.N., FEIJÓ, F.T. Análise socioeconômica do perfil dos consumidores de pescado no município de Rio Grande. **Sinergia**, v.16, p.9 – 19, 2012.