

# AVALIAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE HIGIÊNICA DO PESCADO COMERCIALIZADO NO MERCADO DO PEIXE EM SANTARÉM-PA

Letícia Silva de Brito<sup>1</sup>; Charles Hanry Faria Junior<sup>2</sup>; Edvane de Lourdes Pimentel Vieira<sup>3</sup>; Liliâne de Araújo Castro<sup>4</sup>; Hérlon Mota Atayde<sup>5</sup>;

<sup>1</sup>Estudante do Curso de Engenharia de Pesca- ICTA - Ufopa; E-mail: [leticia.sdbrito@gmail.com](mailto:leticia.sdbrito@gmail.com);

<sup>2</sup>Docente - ICTA – Ufopa; E-mail: [charleshanry@yahoo.com.br](mailto:charleshanry@yahoo.com.br);

<sup>3</sup> Estudante do Curso de Engenharia de Pesca - ICTA - Ufopa; E-mail: [edvane.vieira@gmail.com](mailto:edvane.vieira@gmail.com);

<sup>4</sup>Estudante do Curso de Engenharia de Pesca - ICTA - Ufopa; E-mail: [liliane.ufopa@gmail.com](mailto:liliane.ufopa@gmail.com);

<sup>5</sup>Docente – ICTA - Ufopa; E-mail: [herlonatayde@bol.com.br](mailto:herlonatayde@bol.com.br).

**RESUMO:** Apesar da importância do pescado para população Amazônica, pouca importância é dada aos métodos adequados ao manuseio e à manutenção da sua qualidade nos pontos de comercialização. O objetivo deste trabalho foi capacitar revendedores de pescado e membros da sociedade civil organizada quanto aos aspectos higiênico-sanitários e qualidade do pescado. Nessa ótica, de outubro de 2014 a setembro de 2015 foi realizada no Mercado do Peixe de Santarém, a distribuição de um folder e repasse de informações verbais quanto aos aspectos de qualidade e boas práticas na manipulação do pescado, além da aplicação de 50 entrevistas relacionadas ao consumo de peixe e o oferecimento de 06 palestras para 86 participantes, com a temática “Frescor e qualidade higiênica do pescado”. Foi observado que a compra de pescado é majoritariamente realizada por consumidores do sexo masculino, 41% dos entrevistados afirmam que o pescado comercializado em Santarém apresenta boa qualidade, 26% julgam a qualidade regular e 33% acham ótima. No processo de escolha 45% compram o peixe pela qualidade apresentada visualmente de acordo com seu poder de compra, sendo a frequência do consumo semanal de pescado para 49% dos entrevistados de uma a duas vezes por semana. As palestras com a temática “Frescor e qualidade higiênica do pescado” foram avaliadas como uma iniciativa tendendo a excelente, o que demonstrou a aceitabilidade do público e provavelmente, assimilação do conteúdo pelos participantes.

**Palavras-chave:** manuseio; pescado; qualidade.

## INTRODUÇÃO

A pesca na Amazônia é uma atividade de importância social, cultural e econômica que viabiliza emprego, renda e abastece os pequenos e grandes centros urbanos, com proteína de elevado valor nutricional (BATISTA, 1998; FÁRIA-JÚNIOR 2013). Apesar dessa importância, o pescado é comercializado sem a adoção de métodos adequados a manutenção da qualidade, trazendo riscos à segurança alimentar (NETO, 2010).

A qualidade e segurança dos alimentos são questões de grande importância e refere-se essencialmente às características que tornam os alimentos aceitáveis para os consumidores (AMARAL e FREITAS, 2013). Nessa ótica, os cursos de capacitação da extensão universitária voltados à qualidade dos alimentos procuram esclarecer a sociedade civil organizada, acerca dos procedimentos para a garantia da segurança alimentar.

O presente trabalho objetivou disseminar para pescadores, revendedores de pescado e consumidores de pescado em Santarém, metodologias que auxiliem na manutenção das condições de higiene e inocuidade do pescado, bem como das características sensoriais, conhecidas como qualidade do pescado.

## MATERIAL E MÉTODOS

As atividades vinculadas ao estudo foram realizadas de outubro de 2014 a setembro de 2015, divididas em dois ciclos. O primeiro ciclo se direcionou a elaboração de um folder contendo informações

relacionadas aos aspectos de frescor e boas práticas na manipulação do pescado, utilizado nas orientações verbais no Mercado do Peixe.

O segundo ciclo se direcionou a coleta de dados relacionados ao consumo de pescado, mediante o emprego de entrevistas aos consumidores no mercado do peixe e ao oferecimento de palestras com a temática “Frescor e qualidade higiênica do pescado” para membros da sociedade civil organizada, que avaliaram os cursos por intermédio de uma ficha, onde atribuíram notas de um a cinco onde um equivale a ruim e cinco equivale a excelente, além de espaço para sugestões às atividades.

Os dados coletados foram analisados mediante o emprego de técnicas da estatística descritiva (GUAJARATI, 2000).

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

No primeiro ciclo foram distribuídos 700 folders no Mercado de Peixe de Santarém para vendedores e consumidores de pescado, adjunto do repasse de informações verbais quanto aos aspectos de qualidade do pescado e boas práticas na manipulação.

No segundo ciclo foram aplicadas 50 entrevistas com consumidores de pescado. Deste total 75% foram do sexo masculino, o que corrobora com estudos de Costa et al. (2009), que observou que a maior participação masculina se deve a maior experiência dos homens em reconhecer as características de qualidade do pescado, enquanto as mulheres evitam frequentar a feira de venda de pescado devido aos odores desagradáveis.

Quanto à forma a qual costumam comprar o peixe, 40% demonstram a preferência por adquirir o peixe já tratado porque facilita no preparo em casa, os demais preferem comprar o peixe inteiro, para tratar na sua residência devido as baixas condições de higiene praticada pelos tratadores de pescado, bem como da estrutura física e de higiene dos locais onde são manipulados os peixes.

O fator higiene do pescado e a qualidade são considerados condições primordiais para sua compra, pois segundo Rodrigues et al. (2004) os peixes exigem cuidados especiais desde a captura até a comercialização por serem altamente perecíveis. A maioria dos entrevistados (41%) afirma que o pescado comercializado em Santarém apresenta boa qualidade e que só compram os peixes de melhor qualidade, 26% julgam a qualidade regular, porém adquirem o pescado porque consideram próprio para o consumo e 33% acham ótima a qualidade do peixe adquirido.

Em relação ao processo de escolha, 45% dos entrevistados afirmaram comprar o peixe pela qualidade que apresenta visualmente, associada ao seu poder de compra, corroborando com os estudos realizados por Kubitzka (2002) e Garvin (2010), que relatam que o preço é um fator determinante para a aquisição de pescado, porém a qualidade é fator de decisão de compra e venda, onde os revendedores usam a qualidade como diferencial competitivo para a conquista e retenção de consumidores. Deste modo, podemos deduzir que os consumidores estão dispostos a pagar um preço que esteja compatível com a qualidade apresentada pelo pescado.

De acordo com Vasconcellos (2010), o consumo de peixes pode ser determinado por vários fatores, como a disponibilidade de venda, porque a comercialização do pescado segue a lei de oferta e demanda: quanto maior a oferta menor o preço final para o consumidor, favorecendo a demanda, e vice-versa.

No contexto da frequência do consumo semanal de pescado 49% dos entrevistados consomem pescado de uma a duas vezes por semana, o que corrobora com os resultados encontrados por Leandro et al. (2015), porém esse autor destaca que esse baixo nível de consumo se deve a baixa qualidade do peixe e a higiene dos locais de venda em Santarém.

No contexto das palestras temáticas, foram oferecidas para seis turmas, envolvendo 86 participantes no total. A avaliação do desempenho da palestrante e do conteúdo repassado, sendo os resultados apresentados a seguir (Tabela 1). A partir desse resultado foi observada uma excelente conceituação da iniciativa, demonstrando aceitabilidade e, provavelmente, assimilação do conteúdo pelos participantes.

**Tabela 1** - Turmas e média aritmética dos conceitos atribuídos às atividades extensionistas.

Discriminação dos dados	Turmas						Geral
	1	2	3	4	5	6	
Participantes	10	15	20	13	14	14	86
Média do conceito obtido	4,9	4,9	5,0	5,0	5,0	5,0	4,9

A aceitabilidade demonstra que as ações extensionistas contribuem de forma significativa no âmbito social da comunidade e que, a partir das palestras, despertou interesse pelos aspectos de higiene e qualidade do pescado consumido como forma de garantir segurança alimentar.

### CONCLUSÕES

A sociedade Santarena recebeu os informativos, as orientações verbais e as palestras sobre o “Frescor e qualidade higiênica do pescado” com atenção e curiosidade, demonstrando interesse pelo tema, colaborando com o fornecimento de informações relacionadas ao consumo de pescado, permitindo entender a dinâmica relacionada ao tema. Os cursos oferecidos permitiram aos participantes um maior conhecimento dos aspectos relacionados à qualidade, frescor do pescado e dos aspectos econômicos envolvidos na pesca e comercialização; e ao extensionista uma aproximação da realidade, a interação com a sociedade e a experiência no repasse de conhecimento.

### AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem à Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa) com apoio financeiro através da concessão de bolsa da Pró-reitoria da Cultura, Comunidade e Extensão (Procce).

### REFERÊNCIAS

- BATISTA, V. S.; INHAMUNS, C. E.; FREITAS, C. E. e FREIRE-BRASIL, D. Characterization of the fishery in river communities in the low-Solimões/high-Amazon region. **Fisheries Management and Ecology**, 5, 419-435, 1998.
- COSTA, A. D.; ALMEIDA, I. C.; OLIVEIRA, J. S. Mercado e perfil do consumidor de peixe no Estado do Pará. **Pôster comercialização, mercados e preços**. Pará, 2009.
- DO AMARALI, G. V.; FREITASII, D. G. C. Método do índice de qualidade na determinação do frescor de peixes. **Ciência Rural**, v. 43, n. 11, p. 2093-2100, 2013.
- FARIA-JUNIOR, C.H. **Avaliação da rentabilidade da pesca comercial artesanal e primeira comercialização do pescado no estado do Amazonas, Brasil**. Tese (Doutorado em Ciências Pesqueiras nos Trópicos) — Universidade Federal do Amazonas - Manaus: UFAM, 98p., 2013.
- GARVIN, D. A. **A qualidade como diferencial competitivo**. Disponível em: <<http://www.totalqualidade.com.br/2009/12/qualidade-como-diferencial-competitivo.html>>. Acesso em 10 out. 2015.
- GUJARATI, D.N. **Econometria Básica**. São Paulo: Makron Books., SP, 2000, 846p.
- KUBITZA, F. Com a palavra os consumidores. **Panorama da Aquicultura**, v. 12, n. 69, p. 48-53, 2002.
- LEANDRO, S. V.; OTANI, F. S.; SOUSA, J. E. M. de; PAULA, T. C. P. de. **Perfil de Consumo e Consumidor de Pescado no município de Santarém, Pará**. XXV Congresso Brasileiro de Zootecnia, Fortaleza – Ceará, 2015.

NETO, A.P.R. **Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado nas feiras livres de Macapá-Ap.** Monografia apresentada ao curso Engenharia de Pesca da Universidade do Estado do Amapá - UEAP, 2010.

RODRIGUES, M. A; JUPI, V. da S. O comportamento do consumidor – Fatores que influenciam em sua decisão de compra. **Revista de Administração Nobel**, n. 03, p. 59-70, 2004.

VASCONCELLOS, J. P. **Determinantes do consumo do pescado na população que frequenta feiras livres do Município de Santo André, São Paulo.** Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Epidemiologia Experimental Aplicada às Zoonoses em Medicina Veterinária, Universidade de São Paulo, São Paulo/SP, 102p., 2010.