

ANÁLISE DE PERFIL DO CONSUMIDOR DE PEIXES NO MERCADO LIVRE DA CIDADE DE JARDIM DO SERIDO-RN.

Rute Chayenne Teixeira de Azevedo¹; Roberto Cirne de Medeiros²; Eliossandra Pereira de Almeida Lima³

1,2 Discentes, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, rutealves2.9@hotmail.com¹; betinhocdm@hotmail.com²

3 Docente, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, eliossandra.lima@ifrn.edu.br³

Introdução

Segundo Sartorio e Amancio (2012), os peixes e seus derivados obtidos pela pesca desatacam-se nutricionalmente de outros produtos de origem animal. Contém comparativamente grandes quantidades de vitaminas lipossolúveis e minerais, no caso dos peixes de água salgada, o iodo. A composição lipídica dos peixes contém elevada proporção de ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa com cinco ou seis duplas ligações (mais de 40%), que impacta tanto na saúde, como também para o processamento de produtos alimentícios.

A comercialização de peixes vem crescendo nos últimos anos, o motivo da alta seria o maior poder aquisitivo da população e popularização da comida Japonesa. Maciel et al., (2009) afirma que o consumo de pescado está associado a questões culturais e seu maior consumo deve-se a melhorias em todo o setor pesqueiro, já que o consumo do mesmo favorece à saúde do consumidor.

Vários são os fatores analisados na hora de fazer a compra do pescado, dentre esses pode-se destacar o preço, a condição higiênica do local e a fácil localização dos peixes nas feiras ou nos mercados. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi analisar o perfil do consumidor dos peixes comercializados no mercado livre da cidade de Jardim do Seridó-RN.

Metodologia

O presente estudo teve o seu desenvolvimento na feira-livre do município de Jardim do Seridó - RN. Foi realizado no decorrer de três finais de semana, os quais incluíram um final de semana antes da Semana Santa do ano de 2017, uma visita no período da Semana Santa e uma terceira e última visita uma semana após a Santa Santa.

Foram abordados 28 consumidores para responderem a pesquisa. As entrevistas aplicadas, foram feitas a partir de questionários contendo 10 perguntas nas quais o informante teve total liberdade de escolha de resposta.

Resultados e Discussão

É interessante ressaltar a origem do pescado que é comercializado em Jardim do Seridó. A comercialização não é feita apenas com os peixes originários da cidade, os peixes que chegam no local de comercialização tem sua origem em diferentes estados, como Paraíba e Pernambuco.

Pôde-se observar que o perfil de consumidor de peixes que opta pelo produto comercializado na feira é composta por uma faixa etária mais velha, tendo sido obtido um valor médio de idade correspondente a 58 anos. Isso mostra que a tradição da feira livre não é algo que atrai a geração mais nova de consumidores.

Com relação ao perfil de gênero observou-se que a maioria das pessoas que utilizam a feira livre para compra de alimentos (neste caso, peixe) é composto por uma predominância feminina, tendo sido obtido um valor de 71,42% (n= 20) contra 28,57% (n=8) para o homem. Fato atribuído a

questões culturais, onde as mulheres são responsáveis pelas compras.

No quesito o qual diz respeito ao hábito de consumir pescado com frequência os resultados se mostraram, quase que em totalidade, que os entrevistados possuem, em sua dieta, o costume de consumir frequentemente o produto.

A frequência do consumidor em relação à compra do pescado na feira livre, 78,57% (n=22) responderam que fazem a aquisição do pescado semanalmente, já a frequência de obtenção para os aspectos quizenalmente, mensalmente e raramente obtiveram o mesmo valor (n=2) o qual corresponde ao valor de 7,14% para cada uma das três variáveis. Isso mostra uma porcentagem bastante positiva do ponto de vista nutricional.

Analisando os dados para o item de preferência de pescado de água doce e salgada, ficou evidente que o consumidor da cidade de Jardim do Seridó – RN, tem uma preferência maciça pelo pescado de água doce. Dentre os entrevistados, apenas um participante relatou preferir pescado de origem marinha.

Em relação à forma de consumo preferida do pescado, os resultados obtiveram uma diferença bastante considerável, atingindo os valores de 85,71% (n=24) para o pescado em estado fresco e inteiro, 10,71% (n=3) para o pescado congelado e inteiro, e apenas 3,57% (n=1) para o pescado em forma de filés.

Com relação ao tipo de embalagem que o pescado é acomodado, 71,42% (n=20) disseram achar que bandejas de isopor com filme plástico seria a melhor opção para o acondicionamento do pescado.

Também foi perguntado aos consumidores quais os tipos de pescado os mesmos costumam obter para o consumo. Em meio as diferentes espécies comercializadas no mercado municipal da cidade, os peixes oriundos de água doce mais consumidos foram, *Oreochromis niloticus* conhecido como Tilápia obtendo 92,85% (n=26), em seguida, a preferência ficou a cargo da espécie *Cichla sp.*, conhecido como Tucunaré com 28,57% (n=8), o *Prochilodus lineatus* popularmente conhecido por Curimatã, foi o terceiro mais apontado como preferido com 14,28% (n=4), a quarta espécie mais consumida ficou a cargo da *Hoplias malabaricum*, cujo nome popular é conhecido por Traíra. Outras espécies como Piau, Tainha e Carapeba foram citadas e obtiveram porcentagem de compra para consumo iguais, sendo o valor referido a 3,57% (n=1), sendo as duas últimas espécies oriundas de água salgada.

Os preços relativos ao pescado não sofreram mudanças no referido período de estudo.

Em relação ao motivo de se obter o pescado na feira livre os resultados obtidos revelaram que uma boa parte da população relaciona fortemente o hábito de comprar na feira livre como sendo um exercício ligado a cultura Nordestina, pois 50,00% (n=14) responderam que preferem comprar na feira livre devido por tradição.

O quesito de observação de higiene do local e indagação de origem do pescado ao comerciante, os valores obtidos para esses parâmetros foram, 100,00% (n=28) dizem sempre observar a higiene do local aonde o pescado é comercializado.

Conclusão

O estudo realizado na feira livre da cidade de Jardim do Seridó – RN, revelou que o jardinense possui uma frequência regular quanto a ingestão do produto, sendo consumido semanalmente pela grande maioria como opção a balancear a dieta de proteína animal. E que a população tem uma certa preocupação com a higiene dos peixes comercializados. Conclui-se também que a Tilápia é o peixe que mais se destaca dentre todos os outros encontrados na região.

Palavras-chave: perfil de consumidor; peixes; mercado.

Referências

- MACIEL, E. S.; ANGELINI, M. F. C.; SUCASAS, L. F. A. et al. Inquérito sobre o consumo de pescado em feira comemorativa da “Semana do Peixe” em cidade do interior de São Paulo. **Revista Ciência e Tecnologia – UNIMEP**, Piracicaba, v. 31, n. 16, 59-68p, 2009.
- SARTORI, Alan Giovanini de Oliveira; AMANCIO, Rodrigo Dantas. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas - SP, p.83-93, 2012.