**PERFIL DOS CONSUMIDORES, COMECIANTES E SANITÁRIOS EM UMA FEIRA DE PESCADO NA VILA DO ABADE CURUÇÁ – PARÁ**

**Andréa Larissa de Abreu Pimenta1\*; Denis Gomes Piteira2; Liane Rodrigues Galvão de Cristo3, Patrick José Colares Cardoso4; Raissa Evelin Oliveira da Cruz5 Abner Dias Sales6.**

1andrea.abreu.p@gmail.com. Graduando de Engenharia de Pesca/ UFRA.

2denisgea@hotmail.com. Graduando de Engenharia de Pesca/ UFRA.

3lianegalvao1998@gmail.com. Graduando de Engenharia de Pesca/ UFC.

4patrick\_pjcc@hotmail.com. Graduando de Engenharia de Pesca/ UFRA.

5raissaevelin19@hotmail.com. Graduando de Engenharia de Pesca/ UFRA.

6ab85ds@yahoo.com.br. Professor do Instituto Socioambiental e dos Recursos Hídricos/UFRA.

**RESUMO**

O objetivo do estudo foi identificar características dos comerciantes e consumidores locais, diversidade ictiológica mais comercializada, aspectos higiênicos sanitários e condições de infraestrutura do mercado municipal de Abade e feira ao lado do mercado de Abade no município de Curuçá-PA. Para tal, foram realizadas coletas de dados com aplicação de questionários, os dados eram tabulados em análises percentuais e catalogados em planilha eletrônica. Foi observado que entre os comerciantes, 57% negociavam os pescados com atravessadores e 43% somente com os pescadores. Algo interessante descrito sobre a infraestrutura do local é que o mesmo não atendia as exigências dos órgãos de vigilância sanitária.

**Palavras-chave:** Diversidade ictiológica; Higienização; Infraestrutura.

**ABSTRACT**

The objective of the study it was to identify characteristics of traders and consumers places, diversity of fish more commercialized, aspects hygienical sanitary and conditions of infrastructure of the market of municipality of Abade and fair to side of market of Abade in municipality of Curuçá-PA. For such, collections had been carried through with application of questionnaires, the data they were tabulated in percentile analyses and catalogued in electronic spreadsheet. It was observed that between the traders, 57% negotiated the fished ones with profiteers and 43% only with the fishingmen. Something interesting described on the infrastructure of place and the same not attended the requirements of the agencies public of monitoring sanitary.

**Keywords**: Diversity Ichthyological; Sanitation; Infrastructure.

# INTRODUÇÃO

A população mundial já atingiu aproximadamente de 6,5 bilhões de habitantes, com previsão para chegar a 7,1 bilhões em 2020, o que remete à necessidade de aumento no consumo de proteína animal nos próximos anos. No que diz respeito ao pescado, o consumo mundial em 2005 foi da ordem de 21 kg. Se a tendência de crescimento da população se confirmar, a demanda mundial de pescado deverá ultrapassar 150 milhões de toneladas até 2020 (KUBITZA, 2007).

De acordo com BARBOSA (2006), a demanda de pescado evolui a taxa superior à oferta, os consumidores estão mais exigentes e procuram produtos de melhor qualidade, com garantia de segurança e que apresentem preço acessível. O pescado é um alimento importante na dieta de inúmeros grupos populacionais, não apenas como fonte de proteínas de alta qualidade nutricional, mas ainda como reserva significativa de ácidos graxos poliinsaturados da série ômega 3 (ω-3), aos quais são atribuídos numerosos benefícios à saúde humana (FILHO ET AL., 2008).

A boa qualidade de um alimento, como o pescado, deve reunir alguns requisitos adequados ao consumo humano como, por exemplo, seguir as leis em vigor e as normas gerais de comércio, incluindo ausência de fraudes e de aditivos não autorizados, bem como apresentar-se com adequada identificação (FEHLHABER; JANETSCHKE, 1992).

A feira livre desempenha um papel sócio-econômico fundamental, principalmente para pequenos produtores e pescadores. No entanto, a falta de fiscalização da oferta e comercialização dos alimentos por feirantes podem trazer consequências indesejáveis ao consumidor. Segundo Rodrigues (2011) a feira é considerada potencial veiculador quanto à ocorrência de doenças de origem alimentar e representa atualmente um dos desafios ao serviço de vigilância sanitária, uma vez que proliferam a cada momento e não há grande preocupação do governo para fiscalizá-la adequadamente.

A comercialização de peixe em feiras livres e mercado público é uma atividade que merece atenção, pois no âmbito do comércio varejista, o pescado integra o grupo dos alimentos altamente perecíveis, e como tal, as ações da vigilância sanitária são de extrema importância para assegurar aos consumidores produtos com boa qualidade higiênico-sanitária (XAVIER, 2009). Quando não armazenado adequadamente, sua deterioração é favorecida pelos fenômenos enzimáticos, oxidativos e bacterianos, e a ação deste último é sem dúvida o fator que mais se destaca na alteração do pescado fresco, devido aos elevados valores de pH, de aW (atividade da água) e à riqueza de nutrientes disponíveis para o crescimento microbiano (ORDOÑEZ, 2005).

Os produtos pesqueiros quando não obtidos e/ou armazenados em condições higiênicas adequadas podem ser disseminadores de agentes patogênicos como vírus, bactérias e biotoxinas, responsáveis por causar diversas enfermidades na população. As infecções humanas causadas por patógenos transmitidos a partir de peixes manipulados em condições sanitárias inadequadas são bastante comuns (MARTINS ET AL., 2002).

Portanto, este trabalho teve como objetivo caracterizar o perfil dos comerciantes e consumidores locais, como também avaliar os peixes mais comercializados a infraestrutura e higienização dos do mercado municipal de Abade e Feira ao lado do mercado de Abade no município de Curuçá-PA.

# 2- MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada por acadêmicos do curso de Engenharia de Pesca da Universidade Federal Rural da Amazônia – UFRA durante o mês de agosto de 2016 no Mercado Municipal na Vila São João do Abade e Feira ao lado do Mercado de Abade).

Para realização da pesquisa foram elaborados dois modelos de questionários, sendo um para comerciantes e outro para os consumidores, além disso, era observado o processamento, higienização das bancadas e infraestrutura dos estabelecimentos. A coleta de dados consistiu na aplicação de 13 questionários aos comerciantes e 37 aos consumidores no decorrer do mês de Março à Abril.

Aos comerciantes foram feitas as seguintes perguntas: Nome do entrevistado; Escolaridade; Local de comercialização; Melhor época de comercializar pescado; Quais espécies mais comercializadas semanalmente; Procedência do pescado; Se os peixes eram tratados antes de serem comercializado; Onde o peixe era tratado; Método de processamento; Qual melhor época para comercialização; Se exercia outra atividade para geração de renda; Qual a renda mensal de venda de pescado; Como era feita a comercialização da matéria prima; Onde o produto era conservado em caso da não comercialização; Tempo para vender um lote de peixes; Tipo de conservação utilizada; Frequência de consumo de pescado por semana;

O questionário dos consumidores apresentava as seguintes perguntas: Nome do Entrevistado; Escolaridade; Qual método para escolha; Preferência de pescado em relação ao ambiente; Preferência com peixes de escama, couro, placa e cartilaginosos; Frequência semanal de consumo de pescado e de outras carnes; O porquê de comer peixe; Como prefere comer o pescado; Qual renda familiar; Método usado para conservação; Qual corte costuma comprar os peixes; Onde geralmente compra; Qual a qualidade do pescado; O que deveria ser feito para melhorar a qualidade do pescado.

Os dados obtidos com as entrevistas foram tabulados em análises percentuais e registrados em planilha eletrônica com o software Microsoft Excel® 2007, e não eram analisados por estatística descritiva.

1. **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Foi observado que entre os comerciantes, 57% negociavam com os pescados e atravessadores e 43% somente com os pescadores, sendo essa negociação no trapiche. Os pescados após desembarque com auxílio de basquetas, eram selecionados e a matéria prima era escolhida de acordo com a qualidade e tamanho, os peixes assim que escolhidos eram transportados para comercialização no Mercado de Abade – Curuçá e para Feira ao lado Mercado de Abade, sendo que os melhores pescados eram transportados para o Mercado principal de Curuçá no centro do Munícipio.

Quanto a procedência do pescado, 71% dos comerciantes compravam o produto capturados na localidade, enquanto, 29% importavam a matéria prima de outro estado, segundo os mercantes a importação ocorria quando havia pouca diversidade de mercadoria para comércio.

No mercado foi observado contato direto entre consumidor e produto. Quanto o processamento 75% vendiam o pescado inteiro e 25% tratado. Em relação a renda adquirida com a venda do produto 60% dos comerciantes conseguiam mais de que 3 salários mínimos, 30% entre 1 a 3 salários mínimos e 10% até 1 salário, sendo que 50% exercia outra atividade de geração de renda.

Dos mercantes do mercado 67% comercializavam o seu produto durante 2 a 5 dias, enquanto 33% comercializavam sua mercadoria em menos de 2 dias. Dos comerciantes, 43% armazenavam o produto em freezer, seguido 43% que preferem conservar a matéria prima em isopor com gelo, enquanto 14% optavam pela caixa com gelo. Todavia, de acordo com Pimentel (2001), o gelo utilizado para conservação pode ser considerado um meio alternativo de veiculação de micro-organismos causadores de toxinfecção alimentar, devido sua baixa qualidade na fabricação. No entanto, não houvesse a venda total do produto, 57% conservavam o seu produto em freezer, enquanto, 43% preferiam realizar a salga.

 55% dos comerciantes disseram que a melhor época para se vender o pescado era no inverno, devido ser a época de safra, enquanto 33% afirma que o verão é melhor devido os rios estarem com salinidade mais alta, dessa forma, porém 17% considera a prática da venda boa tanto no verão quanto no inverno, pois eles mesmos pescam o seu produto para comercialização.

Segundo os questionários aplicados o total de espécies mais abastecidas e de grande valor comercial, foram: Bagre (*Bagre spp.*); Pescada branca (*Plagioscion spp.*); Gurijuba (*Arius parkeri*); Pescada-gó (*Macrodon ancylodon*); Corvina (*Argyrosomus spp.*) como mostra à Figura 1.

**Figura 1** – Pescados mais abastecidos.

**Fonte** – Elaborado pelos autores.

Os consumidores e comerciantes têm grande preferência pelo peixe oriundo da pesca, refletindo nas seguintes espécies mais consumidas, que são: A Pescada gó, Corvina, Pescada branca, Gurijuba, Piramutaba e Pescada amarela.

No comércio houve divergência em relação ao critério de escolha do produto, 33% da população local adota o critério do preço, 33% adota o do tipo de peixe (escama ou couro), a minoria cerca de 28% prefere a qualidade e 6% prefere escolher o pescado de acordo com o tamanho.

69% dos consumidores preferiam o pescado inteiro, 23% filetado e 8% escamados e eviscerados. Segundo VITALI, 1997, é necessário ver “o que o consumidor/cliente quer”, o que se vai vender e apresentar o alimento dito mais saudável ou mais nutritivo, com aparência mais próxima aos naturais ou seja, alimentos que foram submetidos a tecnologias que minimizem os efeitos indesejáveis das alterações físico-químicas ou nutricionais dos alimentos, mas garantam a segurança do alimento. São processos nos quais se exponha o mínimo possível o produto a condições adversas como é o caso dos produtos minimamente processados.

Dos comerciantes entrevistados 60% consomem pescado todos os dias e 40% consomem duas vezes na semana, enquanto os consumidores 50% consomem peixe pelo menos uma vez por semana, 25% 3 a 4 vezes por semana e 25% consome peixe todos os dias. Quanto ao método de conservação na casa dos consumidores depois da compra, resultou que 50% dos consumidores alocavam o peixe em freezer, 30% em geladeira, 10% isopor com gelo e 10% aplicavam a técnica da salga.

De acordo com os questionários apontou-se que 46% dos consumidores preferem o alimento cozido, seguido de 36% para o preparo do peixe assado e 18% gostam de peixe frito. Quanto a classificação da qualidade do pescado, 16% acharam “ótimo”, 67% classificou como “boa” e 17% classificou como “regular”, mesmo os consumidores contestando as características destes, nenhum caracterizou como “ruim ou péssima” a qualidade do produto ofertado.

 A preferência por tipos de peixe apontadas pelo consumidor foi que 53% prefere peixes de escama que este possui um sabor muito agradável ao paladar, 33% de couro, 7% prefere peixes de placa e 7% afirmam preferir todos os tipos de peixes. Esta divergência de gostos se dá devido aos aspectos culturais da região.

Para a melhoria do produto os consumidores, apontaram que deveriam adotar medidas para melhorar a qualidade e o odor do local. A maioria cerca de 67% queria que fosse adotado a higienização do local e dos manipuladores da matéria prima e 33% fiscalização sanitária constante, essa preocupação dos consumidores é devido nenhum dos comerciantes estarem usando matérias de proteção de manuseio de alimentos durante o beneficiamento, tais como: Botas, Luvas e toucas.

As superfícies também precisam ser fáceis de limpar, enxugar e livres de corrosão ou ferrugem. Portanto, estas superfícies, de preferência, devem ser de aço inoxidável, plásticos ou vidros resistentes. As tábuas e mesas de madeira não são recomendáveis por poderem acumular umidade e restos de alimentos presentes nas rachaduras onde micróbios podem se desenvolver (PEREIRA ET AL., 2009), dessa forma, no Mercado de Abade os pescados eram colocados em bancadas revestidas com lajotas, apenas com higienização inadequada, enquanto isso, na Feira as mesas eram de madeira improvisadas pelos próprios comerciantes, sendo observado a higienização e infraestrutura impróprios para comercialização.

Na Feira, os peixes não eram refrigerados ao serem desembarcados, os mesmos eram tratados e colocados em basquetas e ficavam ao lado da mesa de madeira do feirante, o local possuía abertura por todos os lados propiciando à entrada de animais, cada feirante possuía três mesas de madeira e quatro tanques no chão revestido com lajotas, sendo esse o local onde os peixes eram eviscerados, escamados e filetados. Enquanto no Mercado de Abade, as bancadas possuíam infraestrutura interna revestida com lajotas, bancadas de exposição e beneficiamento do pescado feita de material de fácil limpeza e não acúmulo de matéria orgânica, porém também era um local não sem proteção contra moscas.

A estrutura física das bancadas do Mercado de abade, verificou-se que 100% possuíam bancada adequado e pias com torneira. Se observou a ausência de coletores de lixo individuais, porém, os resíduos de pescado de todos os boxes eram recolhidos por funcionários municipais, havendo assim, pequena quantidade de resíduos de pescado encontrados no chão de alguns boxes.

Quanto às instalações físicas da Feira, todos os estabelecimentos visitados estavam em desacordo com a legislação, pois alguns dos itens analisados não atenderam às especificações legais da Portaria nº 326 (BRASIL, 1997) sobre a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção da saúde da população. Enquanto o Mercado de Abade encontrava-se mais adequado segundo as especificações legais de comercio de pescado.

**4 CONCLUSÃO**

O mercado municipal de Abade e a Feira externa, recebem uma grande variedade de pescado, os comerciantes aplicam várias estratégias para comercialização, também os consumidores descreveram que não só a qualidade interfere na compra do produto, mas também o preço possui um fator relevante na aquisição do mesmo. Contudo as estruturas físicas e higiênicas do local e dos manipuladores dos produtos foram consideradas inadequadas pelos consumidores.

# 6- REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

BARBOSA, J.A. Características comportamentais do consumidor de peixe no mercado de Belém. **Boletim Técnico Cientifico do CEPNOR**. Belém, v.1, n.1. p. 115- 133, 2006.

BRASIL. Portaria n. 326 de 04 de setembro de 1997. Dispõe o “Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaborados / Industrializadores de Alimentos”. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF. 1997.

FEHLHABER, K.; JANETSCHKE, P. Higiene veterinária de los alimentos. **Zaragoza**, Acribia, v.1, n.1, p.3-6, 1992.

.

FILHO, M. M. R..**; RAMOS, M. I. L.; HIANE, P. A.; SOUZA, E. M. T.** Perfil lipídico de quatro espécies de peixes da região pantaneira de Mato Grosso do Sul. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 2, n. 28, p. 361-365, 2008.

KUBITZA, F. O mar está pra peixe... pra peixe cultivado. **Panor Aquic**, v.100, p.14-23, 2007. Secretaria Especial de Aqüicultura e Pesca (SEAP). Disponível em: <http://www.presidencia.gov.br/estrutura\_presidencia/seap/>Acesso em: 13 julho 2017.

MARTINS, C. V. B.; VAZ S. K., MINOZZO, M. G. Aspectos sanitários de pescados comercializados em “pesque-pagues” de Toledo (PR). **Revista Higiene Alimentar**, v.16, n.98, p.51-56, 2002.

ORDOÑEZ, J. A. (Org.). **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, v. 2. p. 219-239, 2005.

PEREIRA, D. S.; JULIÃO, L.; SUCASAS, L. F. A.; SILVA, L. K. S.; GALVÃO, J. A.; OETTERER, M. **Boas Práticas para Manipuladores de Pescado**: O Pescado e o Uso do Frio, Piracicaba - São Paulo, v.1, n.1, p.20, 2009.

PIMENTEL, L. P. S. Características físico-químicas e microbiológicas do gelo utilizado na conservação do pescado comercializado em supermercados da Grande São Paulo, Brasil. **Dissertação** (Mestrado em Prática de Saúde Pública) – Universidade de São Paulo, São Paulo, p.72, 2001.

RODRIGUES, M. S. M.; RODRIGUES, L. B.; CARMO, J. L.; BRITO, W. A. J.; PATEZ, C. Aproveitamento Integral do Pescado com ênfase na Higiene, Manuseio, Cortes, Salga e Defumação. In: 2º Congresso Brasileiro de Extensão Universitária Belo Horizonte. Decreto 45.674 de 29 de dezembro de 2011. São Paulo. **Anais**. São Paulo/SP, 2004. p.8. CD-ROM.

VITALI, A. A. Novas tendências em processamento de alimentos. **Boletim da Sociedade Brasileira de Ciências e Tecnologia de Alimentos**, v.31, n.1, p.15-16, 1997.

XAVIER, A. Z. P., VIEIRA, G. D. G., RODRIGUES, L. O. M., et al. Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares. **Monografia** de Conclusão do Curso de Nutrição. Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Vale do Rio Doce, Governador Valadares, p.95, 2009.