**CARACTERIZAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADOS NO MUNICÍPIO DE CRUZ DAS ALMAS, BAHIA**

**Julliana de Castro Lima1; Tiago Sampaio de Santana2; Antonio Araujo Mendez3\*; Marcelo Carneiro de Freitas4.**

1[jullykstro@yahoo.com.br](mailto:jullykstro@yahoo.com.br). Engenheira de Pesca, Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal, Universidade Estadual de Santa Cruz - UESC. 2[tiagosampaioeng@gmail.com](mailto:tiagosampaioeng@gmail.com). Graduando em Engenharia de Pesca, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB. [3araujo.mendez@live.com](mailto:3araujo.mendez@live.com). Graduando em Engenharia de Pesca, UFRB. [4marcfreitas@gmail.com](mailto:4marcfreitas@gmail.com). Docente do Curso de Engenharia de Pesca, Centro de Ciências, Agrárias, Ambientais e Biológicas, UFRB.

**RESUMO**

O trabalho teve como objetivo caracterizar a comercialização de pescados no município de Cruz das Almas, Bahia. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário semiestruturado sobre aspectos da comercialização de pescados, aplicado aos comerciantes dos principais estabelecimentos comerciais que vendiam pescados: no mercado municipal de carnes, em um hipermercado, em supermercados (A, B e C) e em uma peixaria. Foram coletados dados sobre espécies comercializadas, origem e procedência dos pescados, forma de comercialização, período de maior consumo e características do ponto de venda. Além disso, foram observadas as condições de armazenamento e conservação dos pescados, manipulação dos alimentos e condições sanitárias dos estabelecimentos. Nos estabelecimentos comerciais foram observados 50 diferentes tipos de pescado comercializados, sendo a maioria de origem marinha, onde a peixaria foi o local com a maior diversidade (39 espécies), seguida pelo mercado municipal de carnes (37 espécies), e a menor variedade de pescado foi verificada no supermercado C (7 espécies). O filé foi o tipo de processamento de pescado mais visualizado nos estabelecimentos, mas dependendo da espécie verificou-se outros tipos: atum enlatado, bacalhau (seco e filé), camarão (inteiro e filé), corvina (inteiro), merluza (filé), pescada (inteiro, filé e postas), sardinha (inteira, eviscerada e enlatada) e salmão (filé). Nos supermercados, os pescados congelados eram melhor conservados, estando dispostos em gôndolas refrigeradas e com boas condições higiênicas, porém estavam misturados com outros tipos de produtos congelados, existindo a dificuldade em sua visualização e entendimento dos preços. Já os pescados secos e salgados eram mantidos em condições inadequadas de conservação, expostos ao ar livre, junto com outros tipos de alimentos salgados. Os enlatados foram representativos no que diz respeito a variedade de formas de apresentação, sendo encontrados enlatados de sardinha e atum. As condições higiênico-sanitárias e a conservação do pescado visualizadas nos boxes do mercado municipal de carnes eram precárias, apesar da grande variedade de pescados comercializados frescos. A peixaria apresentou alguns pontos positivos em relação às condições higiênico-sanitárias, variedade de produtos, organização e propaganda, entretanto, foram observados muitos cristais de gelo nos pescados, o que pode indicar falhas na conservação dos produtos. Existem boas perspectivas para o aumento do consumo de pescados no município de Cruz das Almas, mas os comerciantes precisam investir em melhorias nas condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, na forma de armazenamento e exposição do pescado para a comercialização, assim como aumentar a variedade de produtos disponíveis com preços acessíveis aos diferentes perfis de consumidores.

**Palavras-chave:** Consumo; Economia; Tecnologia do Pescado.

1. **INTRODUÇÃO**

Com o crescimento da população, a demanda por fontes proteicas tem aumentado proporcionalmente, e a difusão de informações pelos veículos de comunicação tem feito com que as pessoas busquem alimentos com qualidade nutricional. Nas últimas décadas, a população tem reconhecido a importância de hábitos alimentares saudáveis, sobretudo o consumo de pescados para benefício da saúde (GONÇALVES et al., 2008).

O consumo per capita de pescados no Brasil em 2012 foi em média 9 kg por habitante por ano, inferior ao consumo mundial de 19,2 kg por habitante por ano (FAO, 2014) e abaixo do recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que é de 12 kg por pessoa por ano. Embora o consumo seja considerado baixo, principalmente, considerando o potencial produtivo de pescados do país, houve um incremento na presença de pescado nas gôndolas dos supermercados, porém, com pouca variedade e carência de produtos de conveniência, fáceis de preparar e que mantenham as vantagens nutricionais do consumo de pescado (GONÇALVES et al., 2008). Os pescados são uma importante fonte de proteína animal para a população, por serem de fácil digestibilidade, altamente nutritivos, ricos em micronutrientes, minerais, como cálcio e fósforo, vitaminas A, D e do complexo B e ácidos graxos essenciais (BARRETO et al., 2012; MITTERER-DALTOÉ et al., 2012; YAMAMOTO et al., 2012).

Entre os fatores que influenciam o consumo pescado pela população, destacam-se o estilo de vida, experiência e hábito, características sóciodemográficas, crenças sobre saúde e alimentação e conveniência (GONÇALVES et al., 2008). O consumo de pescado é considerado menos dinâmico em nosso país em relação à outras fontes de proteína animal, devido ao seu preço mais elevado, mais acessível aos consumidores esporádicos ou com alta renda. O consumo mais expressivo é proveniente das populações ribeirinhas e costeiras que praticam a pesca extrativa (GONÇALVES e MACHADO, 2007). Uma grande variedade de pescados são ingredientes típicos da culinária baiana, o que também caracteriza maior consumo no estado (CERQUEIRA, 2013).

A economia urbana do comércio formal e informal de Cruz das Almas, ao longo dos anos, vem apresentando um acentuado crescimento, principalmente, com a criação da Universidade e Embrapa, que atraiu estudantes e profissionais de diferentes regiões. Outro fator que contribui para o crescimento econômico do município é sua localização privilegiada, que atrai pessoas de cidades vizinhas tornando-o um importante centro regional de produtos e serviços. O trabalho teve como objetivo principal a caracterização da comercialização de pescados no município de Cruz das Almas, Bahia.

# 2- MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado no município de Cruz das Almas a 140 km da capital Salvador. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário semiestruturado sobre aspectos da comercialização de pescado, que aplicado aos comerciantes dos principais estabelecimentos comerciais que vendiam pescados: no mercado municipal de carnes, um hipermercado, em três supermercados (A, B e C) de maior representatividade e em uma peixaria. No mercado municipal de carnes, foram selecionados quatro boxes que apresentavam maior variedade de pescados frescos, dois boxes de pescado seco e salgado e um vendedor informal de caranguejo.

Foram coletados dados sobre espécies comercializadas, origem e procedência dos pescados, forma de comercialização, período de maior consumo e características do ponto de venda. Além disso, foram observadas as condições de armazenamento e conservação dos pescados, manipulação dos alimentos e condições sanitárias dos estabelecimentos.

Os dados foram agrupados, calculados e tabulados com auxílio do programa Excel® e apresentados em forma de tabelas para garantir melhor visualização dos resultados.

**3- RESULTADOS E DISCUSSÃO**

**3.1. Origem e procedência**

A origem dos pescados comercializados no hipermercado e em todos os supermercados investigados foi principalmente marinha, procedente de atravessadores. Os gerentes dos estabelecimentos não souberam informar de qual cidade compravam os pescados. A peixaria e os boxes do mercado municipal apresentavam pescados de águas continentais, marinhas e estuarinas, sendo que da peixaria o pescado era proveniente do estado de Santa Catarina. Os pescados de seis boxes investigados eram obtidos de atravessadores, em apenas um box, os pescados eram provenientes da pesca realizada pelo proprietário.

**3.2. Características dos estabelecimentos e condições sanitárias**

O mercado municipal de carnes está localizado próximo ao centro do município, na região de uma feira livre e possui boxes destinados ao comércio de carnes em geral, funcionando diariamente, onde uma parcela dos boxes é destinada a comercialização de pescados, que funcionam de quinta a sábado das 6:00 às 14:00h, havendo exceções de alguns comerciantes que relataram vender na sexta e no sábado ou somente aos sábados.

Em áreas de manipulação do pescado, os pisos, paredes e teto devem ser de cor clara, de materiais resistentes, impermeáveis e laváveis e o piso deve possuir declividade para escoamento da água e evitar formação de poças (YAMAMOTO et al., 2012). Os boxes de comercialização de pescado no Mercado Municipal de Carnes possuíam um azulejo de cor branca, pia e valas para escoamento da água, porém as condições higiênicas eram precárias. As calhas colocadas pela Prefeitura cobriam os nomes dos estabelecimentos colocados pelos proprietários, indicando que não havia preocupação da administração do local em colaborar com a identidade e a propaganda do estabelecimento.

Alguns pescados ficavam expostos ao ar livre, sem a conservação em gelo e na presença de insetos voadores como moscas, além disso, alguns clientes tinham o hábito de manipular os pescados expostos. Alguns pescados também eram armazenados em freezers verticais ou em caixas de isopor contendo gelo, entretanto, em quantidade insuficiente para cobri-los e mantê-los conservados adequadamente. De acordo com Yamamoto et al. (2012), a quantidade de gelo a ser utilizada dependerá da quantidade de pescado e da temperatura ambiente, recomenda-se entre 50-100% de gelo em relação a quantidade de pescado, sendo importante o contato com o pescado.

Nos boxes, a manipulação do pescador era feita com as mãos, com auxílio de diferentes utensílios metálicos, de plástico ou madeira, visivelmente sujos. Alguns boxes possuíam uma balança para pesagem dos pescados, porém os que não tinham este equipamento utilizavam-se dos provenientes de outros boxes. Apesar de todas vantagens do seu consumo, o pescado é um alimento altamente suscetível à deterioração, exigindo uma maior fiscalização higiênica e cuidados especiais em todas as etapas da comercialização, desde a manipulação, armazenamento, conservação até o transporte (BARRETO et al., 2012).

O hipermercado e os supermercados não possuíam peixaria, os pescados congelados eram expostos em gôndolas e os secos e salgados em expositores próximo ao açougue, juntamente com outros tipos de carnes secas. As gôndolas dos supermercados A e B e do hipermercado não eram cobertas, expondo o pescado às contaminações do ambiente e apenas o hipermercado comercializa o pescado seco/salgado protegido com um filme plástico. Alguns produtos não apresentavam exposição de preço e houve dificuldade em identificar os preços de alguns produtos em relação ao preço por unidade de peso, principalmente no supermercado “A”. Foram observados cristais de gelo, que eram característicos de descongelamento e recongelamento dos pescados, o que pode indicar problemas na manutenção da refrigeração. De acordo com Colla e Prentice-Hernández (2003), expor o alimento a uma temperatura superior à do congelamento é prejudicial devido à recristalização, proliferação de microrganismos e autólise, diminuindo a qualidade do produto final.

A peixaria teve a melhor forma de apresentação dos pescados, em expositores horizontais refrigerados, limpos e com divisão para cada tipo de pescado, com preços dos produtos devidamente visíveis. Apesar de ser especializada em pescado e possuir a melhor apresentação dos mesmos, comparada aos demais estabelecimentos analisados, foram identificados muitos cristais de gelo na superfície dos pescados, podendo haver deficiência no armazenamento dos produtos congelados, que pode a vir comprometer a sua qualidade final.

Como existe a tendência de crescimento no consumo de pescado, é necessário que sejam feitas melhorias por parte dos comerciantes nas instalações destinadas à exposição do pescado e maior cuidado com as condições sanitárias do ambiente e conservação dos pescados, investindo em propaganda e em uma oferta mais variada, que atenda a parcela da população que já possui o hábito de consumir pescado e por outro lado uma oferta de qualidade que seja mais acessível economicamente (CARDOSO et al., 2006).

**3.3. Variedade de pescados e preços**

Foi observado um total de 50 tipos diferentes de pescados, sendo a maioria marinhos. Os peixes marinhos mais comercializados no hiper e supermercados foram: o bacalhau (seco e filé), a corvina (inteiro), a merluza (filé), a pescada (inteiro, filé e postas) e a sardinha (inteira, eviscerada e enlatada). Os peixes de água doce foram representados pelas tilápias, enquanto que os crustáceos pelo camarão (inteiro e filé). No mercado municipal de carnes os peixes vermelhos e as pescadas branca e amarela foram frequentes em quase todos os boxes. Os crustáceos mais comercializados foram o siri e o camarão (fresco, descascado e defumado) e entre os moluscos foram as lulas, destacam-se os bivalves, comercializados desconchados, sururu, lambreta e chumbinho.

A peixaria foi o local que teve a maior diversidade de pescados (39 espécies), seguida pelo mercado municipal de carnes (37 espécies), supermercado A (19), supermercado B (13), hipermercado (11) e a menor foi observada no supermercado C (7 espécies). Apesar da baixa diversidade, os supermercados ofereciam diferentes formas de apresentação das mesmas espécies (seco e salgado, filé, posta, inteiro, eviscerado, enlatado, molhos etc.).

# A maior variedade de espécies de pescados de diferentes ambientes (água doce, marinho e estuarino) foi observada no mercado municipal de carnes, principalmente mantidos em gelo (fresco) ou congelado em freezers horizontais. Com exceção dos boxes de peixe seco e salgado e camarão defumado, os demais boxes não são especializados em apenas um tipo de pescado, apesar de ser possível identificar a predominância de determinados tipos em alguns.

# Os pescados secos e salgados foram encontrados sob a forma de filés e postas de peixes e camarão defumado, principalmente no hipermercado e supermercados. Os enlatados foram encontrados apenas no hipermercado e supermercados. Apesar da maior variedade de pescados ter sido observada na peixaria, especializada no atacado e varejo de pescados congelados, o estabelecimento comercializa outros tipos de alimento, como carne de frango e bovina. O supermercado “A” se destacou pela diversidade de apresentação de enlatados (pedaços, ralado, patê, molho, diferentes sabores), porém apenas de atum e sardinha.

Os preços variaram pouco entre os boxes do mercado municipal de carnes, com uma diferença média de R$2,00 para os mesmos produtos. Não foi possível coletar informações de preços de todas as espécies comercializadas nos boxes devido à indisponibilidade dos proprietários em responder a entrevista, pois, necessitavam atender aos consumidores. Já entre o hiper e supermercados, houve uma variação muito grande entre os preços dos produtos congelados, em suas diferentes formas de apresentação e marcas. Os preços encontrados na peixaria, apesar da maioria dos produtos terem o preço inferior, se aproximaram da média do hiper e supermercados (Tabela 1).

# 3.4. Tempo de mercado

# 

# Todos os estabelecimentos comercializavam pescado a mais de três anos. Os proprietários dos boxes de pescado informaram que vendiam a muito tempo, variando de 11 anos a 30 anos neste comércio. A maioria trabalha no setor em uma média de 25 anos, e um dos entrevistados, por ser filho de pescador, trabalhava desde a infância.

# 3.5 Sazonalidade do consumo

# 

# Todos os pontos de comércio vendiam pescado regularmente durante todo o ano, com um aumento no mês de abril, devido ao período da Semana Santa, no qual há um hábito religioso de consumo de peixe. Nesse período, os preços dos pescados aumentam, principalmente os mais consumidos. No trabalho de Cardoso et al. (2006) também foi identificada uma influência da questão cultural e religiosa da Semana Santa, onde o consumo aumenta em torno de 200% a 250% nesse período, e durante o resto do ano o maior consumo é voltado a carne de gado ou frango.

**Tabela 1.** Preços mínimos, máximos e médios dos pescados (nome vulgar) mais comercializado nos principais pontos de venda do município de Cruz das Almas, Bahia.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Mínimo (Estabelecimento)** | **Máximo (Estabelecimento)** | **Média** |
| **Pescado (Preço/kg)** |  |  |  |
| **Fresco** |  |  |  |
| Corvina | R$10,00 (Merc. Municipal) | R$ 12,00 (Merc. Municipal) | R$11,00 |
| Sardinha | R$ ? (Merc. Municipal) | R$ ? (Merc. Municipal) | - |
| Vermelho | R$17,00 (Merc. Municipal) | R$19,00 (Merc. Municipal) | R$18,00 |
| **Inteiro congelado** |  |  |  |
| Camarão | R$4,98 (Supermercado C) | R$27,59 (Supermercado C) | R$13,52 |
| Corvina | R$6,99 (Supermercado A) | R$ 14,99 (Hipermercado) | R$10,59 |
| Sardinha | R$6,10 (Peixaria) | R$6,59 (Hipermercado) | R$6,35 |
| **Filé congelado** |  |  |  |
| Bacalhau | R$22,48 (Supermercado C) | R$58,80 (Supermercado B) | R$35,76 |
| Camarão | R$25,90 (Supermercado B) | R$57,78 (Peixaria) | R$36,92 |
| Merluza | R$12,99 (Supermercado A) | R$14,93 (Supermercado B) | R$13,72 |
| Pescada | R$37,12 (Peixaria) | R$34,98 (Supermercado C) | R$36,05 |
| Salmão | R$26,90 (Supermercado B) | R$33,99 (Supermercado A) | R$30,40 |
| **Postas congeladas** |  |  |  |
| Corvina | R$12,30 (Peixaria) | R$13,99 (Supermercado A) | R$13,26 |
| Dourado | R$17,39 (Peixaria) | R$20,99 (Hipermercado) | R$19,19 |
| Salmão | R$25,59 (Peixaria) | R$34,99 (Hipermercado) | R$30,29 |
| **Seco e salgado** |  |  |  |
| Bacalhau | R$24,99 (Hipermercado) | R$29,99 (Supermercado B) | R$26,99 |
| Camarão defumado | R$139,89 (Supermercado A) | - | R$39,89 |
| Bagre | R$16,99 (Supermercado A) | R$17,89 (Supermercado B) | R$17,49 |
| **Enlatado (Preço/lata)** |  |  |  |
| Atum | R$4,31 (Supermercado A) | R$6,65 (Supermercado B) | R$5,31 |
| Sardinha | R$2,42 (Supermercado B) | R$5,55 (Supermercado A) | R$4,13 |
| **Outros congelados** |  |  |  |
| Lula | R$21,99 (Hipermercado) | R$24,23 (Peixaria) | R$23,11 |
| Mariscada | R$23,00 (Peixaria) | R$27,96 (Supermercado C) | R$25,48 |
| Sururu | R$20,00 | - | R$20,00 |

R$? Indica a comercialização do produto, porém não sendo possível obter o preço.

**4- CONCLUSÃO**

Existem perspectivas para o aumento do consumo de pescados no município de Cruz das Almas, porém os comerciantes necessitam investir em estruturas de comercialização adequadas, obedecendo as normas higiênico-sanitárias, mantendo constante a refrigeração dos produtos congelados e uma melhor manutenção dos produtos secos/salgados, permitindo aumentar da qualidade do produto comercializado.

# 5- REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

BARRETO, N.S.E.; MOURA, F.C.M.; TEIXEIRA, J.A., ASSIM, D.A.; MIRANDA, P.C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do pescado comercializado no município de Cruz das Almas, Bahia. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 25, n. 3, p. 86-95, 2012.

CARDOSO, E.S.; NEU, V.; SILVA, F.; FREITAS SCHERER; M.; PEREIRA, I.C. Os círculos econômicos do pescado em Santa Maria. **Geografia**, v. 15, n. 2, 2006.

CERQUEIRA, B.N. **Qualidade sanitária do camarão salgado e seco comercializado no mercado municipal de Cruz das Almas, BA**. 2013. Monografia (Bacharel em Biologia). UFRB, Cruz das Almas, 2013.

COLLA, L.M.; PRENTICE-HERNÁNDEZ, C. Congelamento e descongelamento – sua influência sobre os alimentos. **Vetor**, Rio Grande, n. 13, p. 53-66, 2003.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. **The State of World Fisheries and Aquaculture 2014**. Rome, 2014. 223 p. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i3720e.pdf>>. Acesso em: 11 ago. 2016.

GONÇALVES, A.A.; PASSOS, M.G.; BIEDRZYCKI, A. Tendência do consumo de pescado na cidade de Porto Alegre: um estudo através de análise de correspondência. **Estudos tecnológicos**, vol. 4, n.1, p. 21-36, 2008.

GONÇALVES, J.S.; MACHADO, R.S. Consumo e hierarquia dos relativos de preços de proteína animal no Brasil, 1997-2006. **Informações Econômicas**, São Paulo, v.37, n.9, 2007.

IBGE. **IBGE Cidades@**. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE): Rio de Janeiro 2011. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?lang=&codmun=290980&search=bahia|cruz-das-almas|infograficos:-dados-gerais-do-municipio> Acesso em: 17 mar. 2014.

MARTINS, I.S.; CAVALCANTI, M.L.F.; MAZZILLI, R.N. Relação entre consumo alimentar e renda familiar na cidade de Iguape, S. Paulo (Brasil). **Revista Saúde Pública**, n.11, p. 27-38, 1977.

MIRANDA, P.C.; BARRETO, N.S.E. Avaliação higiênico-sanitária de diferentes estabelecimentos de comercialização da carne-de-sol no município de Cruz das Almas-BA. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 25, n. 2, p. 166-172, 2012.

MITTERER-DALTOÉ, M.L.; LATORRES, J.M.; CARBONERA, N.; PASTOUS-MADUREIRA, L.S.; QUEIROZ, M.I. Potencial de inserção de empanados de pescado na merenda escolar mediante determinantes individuais. **Ciência Rural**, v.42, n.11, 2012.

REBOUÇAS, F.; PINHEIRO, J.P.S. 2010. Produção e evolução do espaço urbano de Cruz das Almas/Bahia (1953-1998). In: I Congresso Brasileiro de Organização do Espaço, 2010. São Paulo. **Anais**... São Paulo: UNESP, 2010.

YAMAMOTO, N.S.; BRANCO, C.P.; SANTOS, J.L. Avaliação qualitativa do pescado comercializado no município de Santos. Sp. **Revista Ceciliana,** vol. 4, n.1, p. 72-77, 2012.