



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS
CURSO DE ENGENHARIA DE PESCA**



RAISA DIAS BRITO DIONIZIO

**PERFIL DE CONSUMODO PESCADO NO MUNICÍPIO DE SAPEAÇU,
BAHIA**

**CRUZ DAS ALMAS
2022**

RAISA DIAS BRITO DIONIZIO

PERFIL DE CONSUMO DO PESCADO NO MUNICÍPIO DE SAPEAÇU, BAHIA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal do Recôncavo da Bahia como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Engenharia de Pesca.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Norma Suely Evangelista-Barreto

**CRUZ DAS ALMAS
2022**

RAISA DIAS BRITO DIONIZIO

PERFIL DE CONSUMO DO PESCADO NO MUNICÍPIO DE SAPEAÇU, BAHIA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal do Recôncavo da Bahia como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Engenharia de Pesca.

Conceito Final: 8,9 (oito virgula nove)

Aprovada em: 11 / 05 / 2022



Prof^ª. Dr^ª. Norma Suelly Evangelista-Barreto, D.Sc.
Orientador
UFRB



Prof^ª. Dr^ª. Tatiana Pacheco Rodrigues, D.Sc.
1º Membro
UFRB



Prof^ª. Dr^ª. Mariza Alves Ferreira, D.Sc.
2º Membro
UFRB

Dedico este trabalho a mim,
por ter conseguido vencer
mais um desafio em minha vida.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus que permitiu que meus objetivos fossem alcançados, durante todos os meus anos de estudos, por proteger e iluminar meu caminho, pelas oportunidades e principalmente por ter me dado forças e determinação para que eu pudesse concluir minha graduação.

Aos meus pais Moacyr e Elizete por sempre acreditarem em mim, por toda confiança, apoio e principalmente por serem meu alicerce e os maiores responsáveis por essa conquista. Tudo que eu fiz e tudo que farei sempre serão por vocês.

À minha irmã Rebeca pela amizade e atenção dedicada quando sempre precisei.

Ao meu esposo Airton, que em momento algum me negou apoio, carinho e incentivo, além de suportar minhas ansiedades e estresse, muito obrigada por tudo!

À minha orientadora Prof^a. Dr^a. Norma Suely Evangelista Barreto que se mostrou sempre disponível, pelas valiosas contribuições dada durante todo o processo, muito obrigada.

Aos meus amigos Eliete, Jéssica, Marcos e Tamyres que durante o período da faculdade, me ajudaram a enfrentar os desafios sempre com boas risadas, atenção e carinho. Muito obrigada.

À Universidade Federal do Recôncavo da Bahia e a todos os professores do meu curso pelo conhecimento compartilhado, que me ajudaram a construir o que sou hoje.

Aos entrevistados que participaram desta pesquisa.

A todos que contribuíram de forma direta ou indireta na minha formação, muito obrigada.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	4
2	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	7
	2.1 Produção de pescado no Mundo, Brasil e Nordeste	7
	2.2 Benefícios do pescado	10
	2.3 Consumo do pescado no mundo e no Brasil	13
	2.4 Principais entraves no consumo de pescado no Brasil	17
3	OBJETIVOS	19
4	MATERIAL E MÉTODOS.....	20
	4.1 Área de estudo.....	20
	4.2 Coleta de dados.....	20
5	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	22
	5.2 Frequência do consumo de pescado	25
6	CONCLUSÃO	37
7	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	38

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Localização do município de Sapeaçu no estado da Bahia.	8
Figura 2. Distribuição da produção da piscicultura na região Nordeste por estado em 2015.	9
Figura 3. Evolução da produção de peixes de cultivo por regiões (2019 - 2020).	14
Figura 4. Consumo per capita do Brasil no período 1996 - 2020.	21
Figura 5. Sexo dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	23
Figura 6. Faixa etária dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	24
Figura 7. Escolaridade dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	24
Figura 8. Renda dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	25
Figura 9. Quantidade de pessoas que residem na casa dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	26
Figura 10. Consumidores de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia	26
Figura 11. Preferência de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	27
Figura 12. Consumo de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	28
Figura 13. Local de compra de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	29
Figura 14. Consumo por compra de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	30
Figura 15. Forma do pescado escolhidos pelos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	30
Figura 16. Condições sanitárias de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	31
Figura 17. Locais de consumo de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	32
Figura 18. Fatores que influenciam no consumo de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	33
Figura 19. Sugestões do consumidor para o aumento do consumo de peixe.	34

Figura 20. Preferência de peixes de água doce e marinha dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	35
Figura 21. Importância do preço e do sabor do pescado para os entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	35
Figura 22. Frequência relativa das espécies mais consumidas pelos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.	36

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Produção da piscicultura no Brasil e regiões no período de 2013 a 2015.	8
Tabela 2. Espécies de pescado consumidas pelos entrevistados do município de Sapeaçu, Bahia.	37

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABCC-Associação Brasileira dos Criadores de Camarão

ABIEC-Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne

ABPA-Associação Brasileira de Proteína Animal

ALA-Alfa-linolénico

AVC-Acidente vascular cerebral

CNA-Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil

DHA-Ácido docosahexaenóico

EMBRAPA-Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EPA-Ácido eicosapentaenóico

FAO-Food and Agriculture Organization

HDL-High Density Lipoproteins

IBGE-Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

KG-Quilograma

LA-Ácido linoleico

OMS-Organização Mundial da Saúde

PEIXE BR- Associação Brasileira de Piscicultura

PPM- Pesquisa Pecuária Municipal

MAPA- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MPA-Ministério da Pesca e Aquicultura

SEBRAE-Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SOFIA-State of the World Fisheries and Aquiculture

T-Tonelada

ZEE-Zona Econômica Exclusiva

RESUMO

O consumo de pescado no Brasil se encontra abaixo do indicado pela Organização Mundial da Saúde (OMS). O baixo consumo de peixe está associado a vários fatores, como por exemplo, o preço do pescado, questões culturais, familiares e até mesmo religiosas. Tentando entender os principais entraves que contribuem para um baixo consumo de pescado, este trabalho teve como objetivo caracterizar o perfil do consumo de pescado no município de Sapeaçu, Bahia. Os dados foram obtidos por meio de entrevistas a partir de um formulário disponibilizado na plataforma do Google Formulários durante o período de janeiro a fevereiro de 2022. De acordo com os resultados foram entrevistadas 139 pessoas, sendo 61% do sexo feminino e 39% do sexo masculino. Do total de entrevistados (37,41%) possuíam ensino médio completo, 71,22% possuíam renda mensal de até um salário mínimo. Para o consumo de pescado, 89% dos entrevistados relataram consumir pescado, e que conhecer sobre os benefícios de consumir essa proteína animal os ajuda em suas decisões de compra. Como conclusão tem-se que o consumo de pescado em Sapeaçu é influenciado diretamente pela renda familiar dos consumidores, onde o preço e o sabor são fatores importantes para seu consumo.

Palavras-chave: peixes, renda familiar, consumo.

ABSTRACT

The consumption of fish is indicated below by the World Health Organization (WHO). Low fish consumption is associated with several factors, such as the price of fish, cultural, family and even religious issues. Trying to understand the main obstacles that contribute to a low fish consumption of fishing, this work aimed at the profile of fish consumers in the municipality of Sapeaçu, Bahia. Data were obtained through interviews during the period of a form made available on the Google Forms platform during the period from January to February 2022. According to the results, 139 people were interviewed, 61% female and 39% male. Of the children up to (37.41%) had complete high school education, while 71.22% had a monthly income of one minimum wage. For fish consumption, 89% of the food consumed consuming fish and that they know about the benefits of eating this animal protein favors their purchasing decisions. As it has been concluded that the consumption of fish in Sapeaçu is directly influenced by the family income of consumers, where price and flavor are important factors for its consumption.

Keywords: fish, family income, consumption.

1 INTRODUÇÃO

O crescimento da população mundial, a preocupação com a segurança alimentar e o interesse cada vez maior em relação à sustentabilidade ambiental estão entre os principais desafios a serem enfrentados pelos países para as próximas décadas (SCHULTER; VIEIRA FILHO, 2017). Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, 2016), estima-se que em 2050 a população mundial seja de 9 bilhões de pessoas e, para alimentar este crescente número de indivíduos, a produção anual de carnes deverá aumentar em mais de 200 milhões de toneladas, chegando a cerca de 470 milhões.

Em relação ao pescado, a produção mundial se encontra em contínuo crescimento. Os setores da pesca e aquicultura são fontes de renda para milhões de pessoas no mundo, com estimativa de que esses dois setores garantam a subsistência de 10 a 12% da população mundial. O pescado também desempenha papel fundamental na segurança alimentar. Atualmente, o consumo per capita mundial de peixe é de 20,5 Kg per capita/ano (FAO, 2020). No entanto, existem diferenças no padrão de consumo per capita entre os diferentes países, em termos de quantidades e variedades. Essas diferenças estão relacionadas à disponibilidade e custo do produto e alimentos alternativos; à renda; fatores socioeconômicos e culturais, tradições alimentares, gostos, demanda, estações do ano, preços, infraestrutura, saúde e marketing. O consumo entre os diferentes países pode variar de 1 Kg a 100 Kg, sendo o consumo mais elevado em países de zonas costeiras ou áreas de águas continentais (FAO, 2014).

Mesmo com o crescimento da produção da piscicultura nos últimos anos (SIDONIO et al., 2012), o consumo brasileiro de pescado é de 9 Kg pescado/habitante/ano, o que é considerado baixo (SEAFOOD, 2020). Em 2017, o consumo de pescado representou 17% da ingestão global de proteína de origem animal, indicando um aumento da importância relativa do pescado em relação ao consumo de proteína de origem animal no mundo (FAO, 2020).

O Brasil, apesar da produção de pescado também estar crescendo, é conhecido como um dos maiores produtores mundiais de carne bovina, suína, frango e peixe

31 (SCHULTER; VIEIRA FILHO, 2017). A produção de pescado é dividida entre a pesca
32 extrativa que ocorre pela retirada de recursos do ambiente natural e a aquicultura que
33 é o cultivo em espaço controlado de organismos aquáticos (EMBRAPA, 2017).

34 O pescado se destaca nutricionalmente de outros alimentos de origem animal
35 quanto à quantidade e qualidade de suas proteínas, à presença de vitaminas
36 lipossolúveis A e D, minerais como, cálcio, fósforo, ferro, cobre e selênio e por ser fonte
37 de ácidos graxos essenciais como o ômega-3 eicosapentaenoico (EPA) e
38 docosaexaenoico (DHA). O teor de proteínas varia de 15% a 25%, tendo em sua
39 constituição todos os aminoácidos essenciais ao homem e uma fonte proteica completa
40 e de alta digestibilidade (SOARES; GONÇALVES, 2012).

41 A comercialização do pescado no Brasil, tanto oriundo da pesca quanto da
42 aquicultura tem sido concentrada em diversos tipos de estabelecimentos comerciais
43 como, por exemplo, mercados públicos, feiras-livres, peixarias e restaurantes, em
44 diferentes apresentações (postas, filé, inteiro ou pré-processado, fresco ou congelado).
45 Dentre os estabelecimentos citados, a principal forma de aquisição e que apresenta
46 maior fragilidade quanto à manipulação e à conservação tem sido em feiras-livres e
47 municipal (SILVA; MATTÉ; MATTÉ, 2008). As feiras livres apresentam fragilidades em
48 relação à conservação de pescado, visto que estudos relacionados ao perfil
49 microbiológico dos alimentos apresentam resultados insatisfatórios devido a presença
50 de microrganismos patogênicos. Estes alimentos podem representar riscos a saúde
51 pública, quando expostos e comercializados ao ar livre, sem conservação adequada
52 (REIS et al., 2017).

53 Em relação ao consumo de carnes no Brasil verifica-se que os hábitos alimentares
54 regionais e culturais afetam diretamente o consumo de proteína animal, sendo este
55 representado principalmente pela carne bovina nas refeições diárias da população
56 (ABIEC, 2018). Com isso, o país é tipicamente consumidor de carne bovina, enquanto o
57 consumo de pescado quase não é visto no cotidiano alimentar da população brasileira
58 (IBGE, 2014). No entanto, apesar da preferência pela carne bovina no país, o peixe é
59 um alimento que atende aos consumidores que buscam por uma alimentação mais
60 saudável e com menos colesterol. Além disso, o peixe é uma fonte de muitos nutrientes
61 necessários para o crescimento e desenvolvimento de bebês, como proteína, gordura,

62 ferro, zinco e vitamina B12 (BRASIL, 2019), excelente alternativa para a alimentação de
63 idosos, visto que quando se consome alimentos ricos em ômega 3, pelo menos uma vez
64 por semana, tem sido reduzido o risco de demência e de Alzheimer (THOMAZ; VIEBIG,
65 2021).

66 Baseado no que foi exposto, buscar informações é fundamental para
67 conhecermos o consumo de pescado nos diferentes municípios brasileiros, a cidade de
68 Sapeaçu foi escolhida por estar inserida na região do Recôncavo da Bahia que é
69 banhada por rios e tem a barragem da Pedra do Cavalo. Este trabalho faz parte de um
70 estudo maior que busca caracterizar o perfil do consumidor de pescado em diversas
71 comunidades da região.

72

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Produção de pescado no Mundo, Brasil e Nordeste

A produção mundial de pescado no ano de 2018 atingiu a marca de 179 milhões de toneladas, estando o Brasil na 13^o posição no *ranking* geral dos maiores produtores de pescado (FAO, 2020). Em termos de peixes cultivados, o Brasil em 2021 produziu 841.005 mil toneladas, ou seja, um crescimento de 4,7%, ocupando a 13^o posição mundial (PEIXE BR, 2022).

Segundo a Associação Brasileira dos Criadores de Camarão (ABCC, 2019) e a Associação Brasileira da Piscicultura (PEIXE BR, 2020), em uma avaliação recente indicou que a produção de pescado no Brasil em 2018 ultrapassou 1,6 milhão de toneladas, com a aquicultura representando cerca de 50%. Para o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a produção proveniente da pesca de captura na última década no país foi cerca de 800 mil toneladas, enquanto a aquicultura duplicou a sua produção em menos de 10 anos, passando de 400 mil toneladas em 2009 para cerca de 800 mil toneladas em 2018 (IBGE, 2020).

Segundo a FAO (2020) o Brasil não reporta dados oficiais da aquicultura desde 2014, ficando as estatísticas para este período como meras estimativas. Além disso, todos os dados de 2019 disponibilizados pelo IBGE em outubro de 2020 precisam ser confirmados.

O Brasil é um país de dimensões continentais, com uma área de 8.510.345.538km². Possui uma das maiores bacias hidrográficas do mundo, além de um extenso litoral, com cerca de 8.700 km de extensão, vários estuários e uma zona econômica exclusiva (ZEE) no Oceano Atlântico de 4.500 km² (XIMENES, 2021). Segundo dados do IBGE (2016) em relação à produção de organismos aquáticos no país, há uma concentração relevante na criação de peixes (70,2%) seguida pela criação de camarões (20,5%). Dessa forma, nos últimos anos o Brasil vem se destacando na expansão da piscicultura, nas regiões Norte (30,6%) e Sul (24,4%), em relação a produção de pescado em cativeiro. A região Nordeste, em 2015 foi responsável por 17,4% da produção nacional de peixes, com 17,5% do valor de produção como observado na Tabela 1.

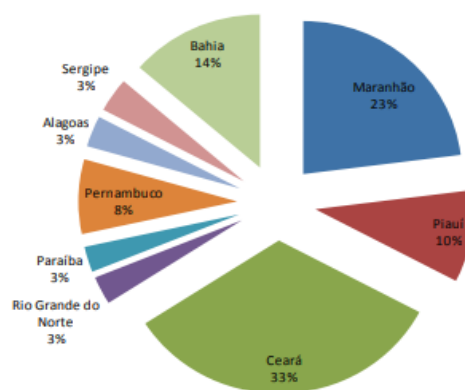
Tabela 1. Produção da piscicultura no Brasil e regiões no período de 2013 a 2015.

Regiões	Produção (ton)			Valor da produção (mil R\$)							
	2013	2014	2015	Variação		Participação			Variação		Participação
				(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	
Norte	72.969	139.128	147.700	6,2	30,6	406.591	831.394	1.036.884	25	33,8	
Nordeste	76.393	87.841	84.119	-4,2	17,4	441.036	527.316	537.028	2	17,5	
Centro-Oeste	105.010	90.047	72.345	-19,7	15	567.911	600.264	516.841	-14	16,9	
Sudeste	50.058	53.176	61.277	15,2	12,7	235.528	276.908	360.755	30	11,8	
Sul	88.063	104.138	117.801	13,1	24,4	369.853	478.674	613.184	28	20	
Brasil	392.493	474.329	483.241	1,9	100	2.020.919	2.714.556	3.064.692	13	100	

Fonte: Adaptado IBGE (2016).

Os estados do Nordeste (Figura 1) apresentam um ambiente muito propício para o cultivo em cativeiro de pescado (IBGE, 2016), tendo em vista que o aparecimento da aquicultura marinha na extensão litoral da região (cerca de 3000 km) apresenta um elevado potencial de produção aquícola em tanques escavados com o uso de água de poço e de reservatórios. Além disso, a região apresenta a promessa do uso de canais de irrigação para a produção de peixes, o que pode ainda mais potencializar seu cultivo e produção (GREGORIO, 2018).

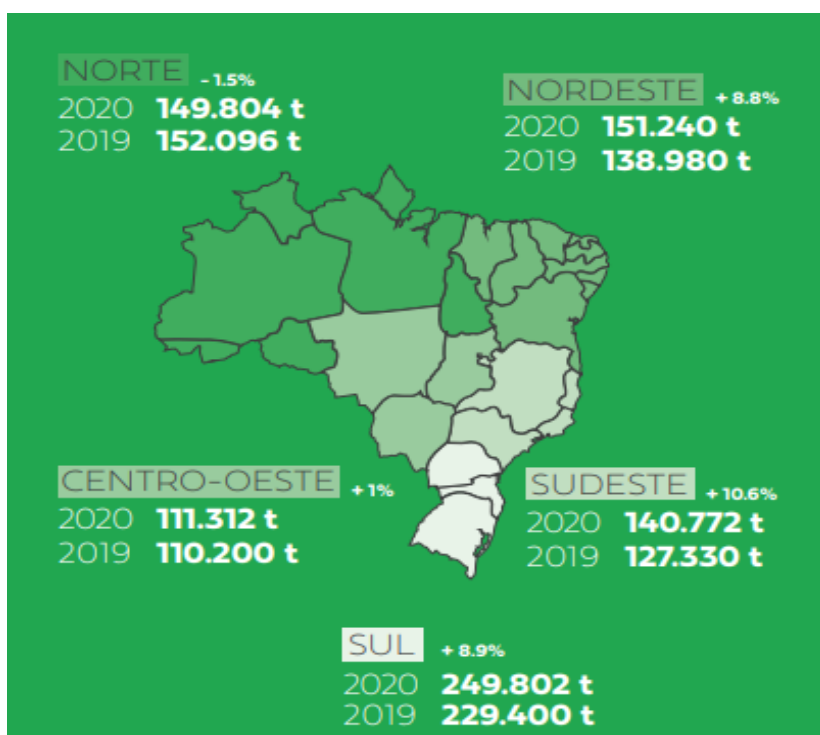
Figura 1. Distribuição da produção da piscicultura na região Nordeste por estado em 2015.



Fonte: IBGE (2016).

A produção brasileira de peixes de cultivo em 2020 apresentou uma pequena mudança na produção de peixes por região, com a consolidação do Sul como a região mais importante com (249.802 t), a região Nordeste superando a região Norte ao tornar-se a 2ª região mais produtiva, com 18,8% da produção (151.240 t) e crescimento de 0,5% em um ano. A região Norte, 3ª região mais importante (149.804 t) se encontra praticamente empatada percentualmente com a região Nordeste, participando com 20% da produção em 2020. Na sequência vem a região Sudeste, que apresentou um percentual de crescimento de 0,8% e representa 17,6% (140.772 t) da produção, e a região Centro-Oeste, região de extremo potencial produtivo, que representa 13,9% do total nacional (Figura 2) (PEIXE BR, 2021).

Figura 2. Evolução da produção de peixes de cultivo por regiões brasileiras (2019 - 2020).



Fonte: PEIXE BR (2021).

O estado da Bahia possui uma área de 564.760,427km², com uma costa de 1.200 km (IBGE, 2020), a Bahia é a oitava maior economia do país e ocupa o primeiro lugar na região Nordeste, em 2019 apresentou um consumo de pescado com 9,47 Kg/habitante/ano (SEAGRI, 2020). Mesmo com um crescimento contínuo das

pisciculturas, a Bahia é responsável por apenas 2,4% da produção de peixes no Brasil, ocupando a quinta posição no *ranking* nacional da produção de pescado e a terceira do Nordeste (IBGE, 2016), o Recôncavo Baiano é responsável pelo suprimento de pescado de parte do seu Estado, sendo considerável fonte de renda para a população (GONDIM, MIRANDA, LEITE; 2015).

Com o avanço da Piscicultura pela Bahia, passaram a estudar as espécies mais propícias para sobreviverem na região Nordeste, isso porque, devido às elevadas temperaturas, nem todas as espécies conseguem se adaptar, a Tilápia (*Oreochromis niloticus*) é a principal espécie cultivada na Bahia (GREGÓRIO et al.,2017).

2.2 Benefícios do pescado

A crescente procura por alimentos saudáveis, categoria na qual os peixes se enquadram, impulsionou o aumento de seu consumo no Brasil (PEIXE BR, 2020). Segundo o relatório da FAO (2020), o pescado é visto como um item indispensável para uma dieta balanceada e saudável, pois possui proteínas complexas que são formadas por moléculas orgânicas e compreendem todos os aminoácidos essenciais, que o organismo humano não é capaz de sintetizar. No entanto, vários fatores contribuem para o consumo limitado de pescado, dentre eles podem ser citados as diferenças socioeconômicas e culturais do país (FAO, 2020).

A carne de peixe é de alta digestibilidade, as proteínas do pescado possuem menor quantidade de tecido conjuntivo o que permite que a digestão seja mais fácil, facilitando o processo de absorção gastrointestinal, quando comparada com as outras proteínas de origem animal (SILVA, 2016). Possui gorduras essenciais, como a série ômega-3, vitaminas do tipo D, A e B, além de minerais como, cálcio, iodo, zinco e selênio. A composição química do pescado promove benefícios à saúde, como por exemplo, proteção contra doenças cardiovasculares, desenvolvimento do cérebro e sistema nervoso do feto e crianças e controle da obesidade (FAO, 2016). Para Bakre et al. (2018) a ingestão de peixes tende a melhorar a função cognitiva no decorrer da vida, isso porque os ácidos graxos dos peixes são importantes para o bom funcionamento do cérebro.

Dentre os micronutrientes benéficos da carne de peixe podemos citar o iodo, principal constituinte da tetraiodotironina ou hormônio tireoidiano (65% de seu peso

molecular), pois sem ele não há síntese possível do hormônio tireoidiano. O iodo é muito escasso na dieta e por isso a fortificação do iodo no sal de mesa (NaCl) tem sido uma medida obrigatória de saúde pública em muitos países. O teor de iodo nos peixes apresenta variação considerável. Assim, ao pensarmos em uma porção de 110 g, o consumo de peixe pode contribuir com a ingestão dietética recomendada - IDR de iodo em muitos indivíduos (MENDIVILL, 2021).

O selênio é outro mineral escasso na dieta humana, onde o peixe é uma boa fonte de selênio cuja biodisponibilidade e níveis no plasma sanguíneo se correlacionam bem em populações com consumo regular dessa matéria-prima (SILVA, 2016). Este mineral também exerce um papel essencial na ação dos hormônios tireoidianos, após ser sintetizado na glândula tireoide e secretado na circulação, o hormônio tireoidiano (tetraiodotironina-T4) atinge os tecidos-alvo sendo desiodado em T3, permitindo que ele se ligue ao seu receptor nuclear com alta afinidade e estimule uma infinidade de efeitos no metabolismo celular e na produção de energia (MENDIVILL, 2021).

Os lipídeos são ácidos graxos polinsaturados e abundantes entre os animais marinhos. O nosso organismo consegue sintetizar a maioria dos ácidos graxos, com exceção do ácido linoleico (LA) ômega 6 e alfa-linolênico (ALA) ômega 3, devendo estes ser obtidos através da alimentação. Os principais ácidos graxos ômega-3 presentes nos peixes são o ácido eicosapentaenóico (EPA) e o ácido docosahexaenóico (DHA), estes lipídeos possuem efeito anti-inflamatório, são essenciais para o corpo humano, pois possuem papel importante no combate ao *stress* e depressão, aumento da concentração e memória, proteção de doenças neurodegenerativas como a doença de Alzheimer, além de contribuir no crescimento do feto na gravidez (APN, 2016).

Quando ingeridos diariamente os ácidos graxos auxiliam na diminuição do risco de desenvolvimento de doenças coronárias, regulam os níveis de açúcar no sangue, os níveis de colesterol e inflamações no corpo (BRASIL, 2014). Em um estudo realizado para verificar-se o consumo regular de óleos e alimentos ricos em ômega 3, como o óleo de canola, óleo de linhaça, óleo de peixe, óleos de nozes, cavalinha, salmão, atum, linhaça, entre outros, os autores observaram uma redução de 60% no risco de desenvolver a doença de Alzheimer (VIEBIG et al., 2021).

A vitamina D é considerada um hormônio esteróide, necessário para garantir a absorção adequada de cálcio e fosfato na dieta, assim ela desempenha um papel essencial na homeostase do sistema músculo esquelético. Com isso, um consumo alimentar regular rico em peixe diminui o risco de os consumidores desenvolverem osteoporose ou fraturas clínicas, quando comparado a um padrão alimentar em que a carne bovina é a principal fonte de proteína (MENDIVILL, 2021).

O consumo de peixe também está associado à prevenção de diversas doenças em humanos, dentre elas o câncer de boca (HU et al., 2019), o risco de mortalidade por doenças cardiovasculares e o risco de acidente vascular cerebral - AVC. Segundo Zhao et al. (2019) o risco de acidente vascular cerebral diminuiu de 2% a 12% com o aumento do consumo de peixe em 100 a 700 g/semana, ou seja, 1 a 4 porções por semana. A ingestão de peixe também pode diminuir o risco de infarto do miocárdio (JAYEDI et al., 2019) e prevenção primária do diabetes (WALLIN et al., 2017). Além disso, o consumo de peixes oleosos levou a melhorias significativas nos níveis de triglicérides e *High Density Lipoproteins* (HDL) ou Lipoproteínas de alta densidade (ALHASSAN, 2017). Em relação a outras fontes de proteína animal, a carne de peixe proporciona alta saciedade, ajudando ainda a controlar o apetite e produzir menor índice glicêmico após a refeição (BRASIL, 2014).

A pandemia da COVID-19 declarada como uma situação epidêmica pela Organização Mundial de Saúde (OMS) por se propagar em vários continentes de forma rápida e ao mesmo tempo e que se iniciou no Brasil em fevereiro de 2020, mostrou a grande necessidade da população por uma alimentação rica em nutrientes, prática pouco comum entre os muitos brasileiros. Mesmo havendo uma elevada capacidade de infecção, os casos mais graves se apresentaram em pessoas com doenças crônicas como diabetes, doenças respiratórias e cardiovasculares em pacientes acima de 70 anos. Doença essas, em muitas situações consequentes de uma alimentação inadequada e desregrada. Nesse aspecto, é importante salientar a relação estreita entre o ato alimentício e a saúde (DULTRA et al., 2020).

2.3 Consumo de pescado no mundo e no Brasil

De acordo com as estimativas, a população mundial chegará a 9,7 bilhões de pessoas em 2050, 2 bilhões ou 25% a mais que em 2020 (ONU, 2020) e alimentar essa população será uma janela de oportunidade para a aquicultura nacional (XIMENES, 2021). Devido à ocorrência da pandemia causada pelo Covid-19, efeitos negativos foram observados por toda a cadeia produtiva do pescado, principalmente no elo do consumo. Até fevereiro de 2020, os resultados econômicos da cadeia eram considerados bons em relação ao ano anterior (CHALITA, 2020).

Segundo Ximenes (2021), no período de março a abril de 2020 a demanda por proteína pela população brasileira e classe de mais baixa renda por peixes de água doce e ovos de galinha foi aquecida logo após o início da pandemia. Com o prolongamento da crise, a demanda por estes produtos foi desaquecendo, sendo substituídos por outros produtos como fígado bovino, carne de porco e de frango, levando em consideração também a atual conjuntura do alto preço da carne bovina.

De acordo com a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA, 2021), a proteína animal mais produzida no Brasil é a carne de frango, seguida da carne bovina e a da suína. A carne de peixe continua em quarto lugar entre as proteínas animais consumidas pelos brasileiros, com um consumo per capita em torno de 9,5 kg/hab/ano, perdendo para o frango que se encontra em primeiro lugar, cujo consumo per capita é de 45 kg/hab/ano, a carne bovina com 35 kg/hab/ano e a carne suína com 15 kg/hab/ano (PEIXE BR, 2018).

Dentro do cenário de produção de proteína animal, os peixes são uma fonte valiosa, pois uma porção de 150 g de peixe fornece de 50% a 60% das necessidades diárias de proteína. Em termos de caloria sua contribuição alimentar é bem baixa com apenas 33 calorias (FAO, 2014).

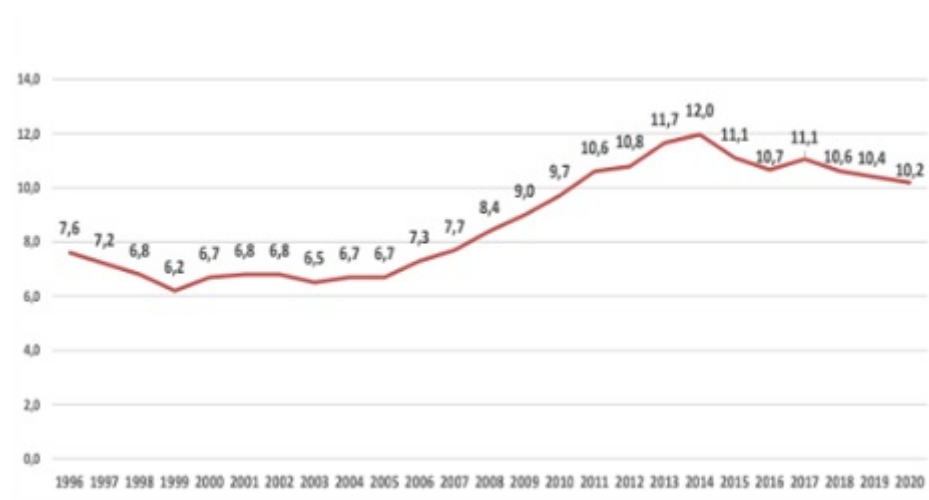
O consumo de peixes pode sofrer influência, como, por exemplo, questões culturais, familiares, amigos e meios de comunicação. Esse último cada vez mais tem estimulado o consumo de peixe no Brasil, por meio de estratégias de *marketing*, associadas a mercados e restaurantes, que passaram a trazer informações sobre os benefícios da carne de peixe (MANGAS et al., 2016).

A tendência de uma pequena queda no consumo de pescado per capita Kg/ano dos últimos 3 anos (Figura 3), se justifica pela forte queda nas importações (queda de 33% no período de 2017 a 2020) não suficientemente compensada pelo crescimento da aquicultura local, que no mesmo período cresceu 17% (SEAFOOD, 2021).

Esses números são bem inferiores quando comparados com a média global, que é de 20,5 kg per capita, dos quais aproximadamente 10,5 kg são provenientes da aquicultura (FAO, 2020). Cerca de 20% de todo o pescado consumido no Brasil (320.000 toneladas) é importado, o que vale cerca de US\$ 1,2 bilhão (XIMENES, 2021).

Tem-se observado um crescimento global na cadeia de pescado que resultou no conseqüente aumento no consumo de peixes no Brasil e no mundo. Parte desse crescimento tem sido atribuído, principalmente, ao avanço da aquicultura, setor de produção de alimentos que vem apresentando importantes resultados econômico (TVETERAS et al., 2012).

Figura 3. Consumo per capita do Brasil no período 1996 – 2020.



Fonte: SEAFOOD (2021).

Apesar de percebermos um aumento global no consumo de pescado, existem grandes diferenças regionais na quantidade de pescado consumido (FAO, 2020). Segundo Sonoda et al. (2012), entendermos a demanda dos consumidores de pescado e como ela se relaciona com outros tipos de proteínas e alimentos é fundamental para assegurar um aumento no consumo de peixes.

Uma pesquisa realizada por Lopes et al. (2016), sobre a preferência de fontes de proteínas nas refeições das regiões brasileiras, mostrou que a frequência de consumo de peixes pela população brasileira é baixo nas regiões Nordeste (24,7%), Centro-Oeste (18,7%), Sul (22,6%) e Sudeste (15,2%). Ainda segundo os autores a preferência por peixes se destaca em terceiro lugar, a carne de aves em segundo e a carne bovina em primeiro lugar, com exceção da região Norte onde 70,7% da população possuem o peixe como primeira escolha em suas refeições.

O destaque da região Norte se deve ao peixe ser a fonte proteica mais importante na região Amazônica e seu consumo ser influenciado por razões culturais, sociais e econômicas (SARTORI; AMÂNCIO, 2012). Outro fator que também contribui para que a região Norte se destaque no consumo de peixe tem sido a grande oferta de pescado com preços atrativos, possibilitando que a população local desperte o interesse em consumir a carne de peixe, apresentando maior preferência na inclusão do pescado em suas refeições, quando comparado com outros tipos de carnes (LOPES et al., 2016).

No Brasil a tendência por consumir pescado em datas especiais de forma geral é influenciada pelas tradições religiosas. O povo brasileiro tem o hábito de aumentar o consumo em períodos e datas que marcam algum momento simbólico na vida religiosa, como é o caso da quaresma e semana santa, onde o consumo de carnes vermelhas é substituído pelo consumo de pescado, especialmente o peixe (BARROS et al., 2011).

Parte do baixo consumo de pescado pela população brasileira pode ser atribuído à grande oferta e menor preço de outros tipos de carne, que apresentam melhor estruturação da cadeia produtiva, o que acaba estimulando a escolha do consumidor (MACIEL, 2015).

Para Bombardelli et al. (2005) outros fatores que contribuem para essa diferença entre as regiões, diz respeito à indisponibilidade de produtos de fácil preparo que atendam à sociedade em quantidade e qualidade (SEBRAE, 2015).

O mercado brasileiro de peixes é complexo e diverso, haja vista seu enorme tamanho e a grande diversidade socioeconômica verificada entre as várias regiões do país (FLORES, 2014).

Os consumidores de pescado têm aumentado a busca por produtos de mais fácil preparo como cortes, pratos pré-prontos, produtos com embalagens mais funcionais e

porções de menor tamanho. Neste contexto, os supermercados têm se consolidado como o principal canal de varejo de pescado em todo o Brasil e isso impõem a necessidade de melhor conhecer os hábitos dos consumidores deste segmento de mercado (SEBRAE, 2015). Segundo Ghifarini et al. (2018) os consumidores que frequentam supermercados geralmente possuem maior poder aquisitivo e grau de instrução, tendo uma exigência mais elevada em termos de apresentação e conservação dos produtos.

Um estudo realizado em cinco regiões diferentes por Filho et al. (2020), mostrou que os consumidores com renda mais alta e mais pessoas na família consomem mais peixe, o que é esperado. Entretanto, consumidores com renda mais elevada e uma numerosa família não aumentam seu consumo proporcionalmente à elevação da sua renda. Segundo Ribeiro et al. (2018) quando questionado sobre as principais formas em que o consumidor comprava peixe, a maioria dos entrevistados relataram comprar o peixe fresco (84,4%) e apenas 6,21% preferiam peixe congelado. Segundo os autores esses dados mudam de acordo com a oferta e disponibilidade do pescado, além do fato dos municípios estudados serem de regiões com hábitos e culturas diferentes.

Para Mendonça et al. (2017) dentre os fatores que contribuem para o baixo consumo de pescado pelos brasileiros pode ser citado o alto custo do produto, uma vez que o preço pode ter grande oscilação anual, quando comparado com outras carnes (bovina, aves e suína), devido à disponibilidade de algumas espécies em algumas épocas do ano. Os fatores que influenciam no consumo de peixes, são: a aparência do peixe, o cheiro, firmeza, dificuldade de preparo, a quantidade de espinhas que é perigoso principalmente para crianças e idosos podendo causar acidentes com graves consequências, fatores que facilitam o consumo de peixes: benefícios a saúde, fácil digestão, variação do cardápio, sabor e o hábito (ALMEIDA et al., 2020).

Segundo Rodrigues (2014) o consumo de peixes está mais concentrado na região do rio São Francisco e na região litorânea, a produção de pescado, no litoral da Bahia é destinada ao mercado de Salvador, a espécie mais popular da Bahia é tilápia (BRANDÃO, 2018). Apesar da pouca produção de peixe, o Estado da Bahia tem a cidade que mais consome peixe no Brasil, Salvador, grande parte do que é consumido no estado (50%) vem de Santa Catarina e do Pará (SEBRAE, 2017).

As espécies mais consumidas pelos baianos são: vermelho – *Lutjanus synagris*, robalo – *Centropomus undecimalis*, pescada branca – *Cynoscion leiarchus*, corvina – *Micropogonias furnieri*, sardinha - *Sardinella brasiliensis*, tilápia – *Oreochromis niloticus*, salmão - *Salmo salar*, tambaqui – *Colossoma macropomum*, dourado – *Salminus brasiliensis*, tainha – *Mugil curema*, albacora – *Thunnus albacares*, pacu – *Piaractus mesopotamicus* e atum – *Thunnus* (SEBRAE, 2017; MAR BAHIA, 2020).

2.4 Principais entraves no consumo de pescado

Entender a demanda dos consumidores de pescado e como ela se relaciona com outros tipos de proteínas e alimentos é fundamental para assegurar um aumento no consumo de peixes (SONODA et al., 2012). O mercado brasileiro de peixes é complexo e diverso, haja vista seu enorme tamanho e a grande diversidade socioeconômica verificada entre as diversas regiões do país (FLORES; PEDROZA, 2014).

A demanda nacional pela carne de peixe implica em uma série de questionamentos, onde se faz necessário identificar as espécies de preferência ao paladar nacional, as exigências em relação à qualidade do produto, entre outros fatores. Assim, estudos para a quantificação e qualificação dos tipos de clientes e suas principais exigências tem sido de grande importância, pois é uma das premissas básicas dentro do universo do comércio e satisfação do cliente (PESSOA et al., 2020).

As mudanças socioeconômicas e culturais verificadas nas últimas décadas no Brasil, como o aumento da renda, a emancipação feminina, a urbanização e a redução do tamanho das famílias, têm se refletido nos hábitos de consumo de peixes. Como resultado dessas mudanças, os consumidores de pescado têm aumentado a busca por produtos de mais fácil preparo como cortes, pratos pré-prontos, produtos com embalagens mais funcionais e porções de menor tamanho (FILHO et al., 2020).

Segundo a FAO (2021) imposições impostas pela pandemia da COVID-19, como restrições de mobilidade, fechamento ou horário de funcionamento dos mercados provocaram mudanças na alimentação. O aumento de preço dos alimentos perecíveis, muitas vezes mais nutritivos, juntamente com a redução dos rendimentos, induziu as famílias a escolherem alimentos mais baratos altamente processados com uma vida útil

mais longa, muitas vezes de alta densidade de energia e mínimo valor nutricional, os hábitos alimentares mudaram durante a quarentena e o isolamento social.

O alto preço ocorre porque a cadeia produtiva do peixe apresenta custo elevado, diferentemente do que acontece na produção de carne bovina e aves, as duas carnes mais consumidas no Brasil. A preferência por outras carnes e a presença de espinhas estão diretamente ligados a dificuldade que os indivíduos encontram em comer a carne de peixe (LEANDRO et al., 2018).

Segundo a Peixe BR (2020), o baixo consumo se dá devido à falta de conhecimento sobre as características, benefícios para a saúde, vantagens e sabor dos peixes produzidos em cativeiro. Com isso, em 2019 a associação criou, com apoio de diversas empresas da cadeia produtiva de peixes, a campanha Coma Mais Peixe com o objetivo de divulgar os benefícios do consumo de peixes de cultivo, mitos e verdades da produção de peixes, formas de preparação dos peixes com material anunciado de forma simples e de fácil entendimento.

O maior consumo de carne bovina pode ser explicado pela sua facilidade de aquisição, além dos hábitos culturais ligados ao consumo dessa carne, como por exemplo, a ideia do status social que o consumo da carne bovina proporciona (FIGUEIREDO JUNIOR et al., 2017).

Os setores econômicos e de comercialização da pesca e da aquicultura divulgando as informações desse mercado de maneira mais eficiente de forma que tenha um maior alcance, assim estimulando a formulação de novos produtos comercializados, visando o aumento do consumo de peixes pela população (LOPES et al., 2016). Na Região Nordeste são escassos os entrepostos de pesca, frigoríficos e postos de recepção e revenda de peixes, o que dificulta o escoamento da produção. O peixe produzido em cativeiro no Nordeste geralmente é comercializado para atravessadores que revendem o produto no comércio local e nos centros urbanos (XIMENES, 2021).

O mercado consumidor está cada vez mais exigente na escolha dos produtos, conhecer o perfil de consumo é uma ferramenta muito importante para contribuir com informações para novas estratégias de *marketing* que impulsionam o consumo de pescado, principalmente pelo fato de ter poucos trabalhos realizados no Estado da Bahia.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo geral:

Avaliar o perfil do consumidor de pescado no município de Sapeaçu - Bahia.

3.2. Objetivos específicos:

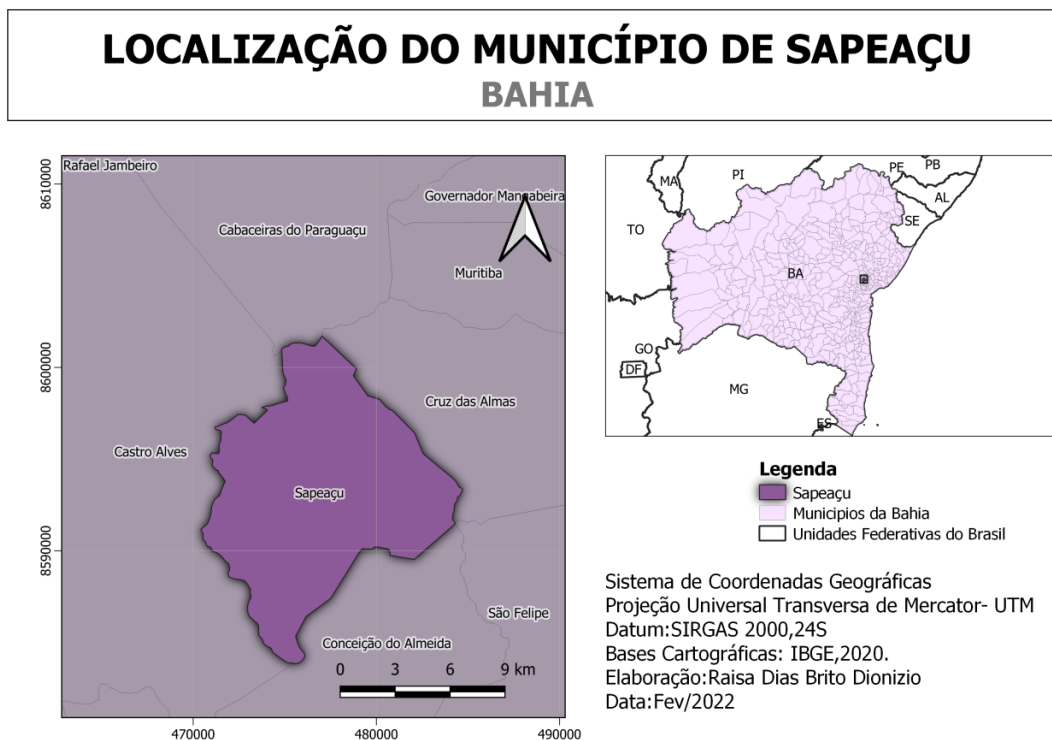
- Identificar o perfil dos consumidores quanto à frequência de consumo de pescado;
- Avaliar os fatores que facilitam e dificultam o consumo de pescado no município;
- Conhecer os principais locais de aquisição do produto e principais locais de consumo, além da preferência da forma e beneficiamento;
- Identificar as espécies mais consumidas.

4. MATERIAL E MÉTODOS

4.1 Área de estudo

A pesquisa foi destinada aos consumidores do município de Sapeaçu, que possui uma área de 131, 218 km², no qual vivem cerca de 17.421 pessoas, situada no Recôncavo da Bahia, Brasil (Figura 4). A cidade de Sapeaçu se encontra localizada às margens da BR-101 e BA-242, com coordenadas geográficas de latitude 12° 43' 40" Sul e Longitude 39° 10' 55" Oeste, localizada a 166km de Salvador (IBGE,2021).

Figura 4. Localização do município de Sapeaçu no estado da Bahia.



Fonte (IBGE, 2020).

4.2 Coleta de dados

O instrumento de pesquisa foi um questionário aplicado de forma remota por meio da plataforma do Google Formulários. No questionário foram abordadas questões como fatores que facilitam e dificultam o consumo de pescado no município, frequência de consumo, local de compra e consumo, forma que o consumidor prefere o pescado,

espécies mais consumidas, além dos fatores socioeconômicos dos consumidores (Apêndice 1).

O questionário foi disponibilizado no período de 24 de janeiro a 13 de fevereiro de 2022 e continha 22 perguntas. As perguntas foram elaboradas com base em 4 áreas de interesse:

- a) Dados socioeconômicos dos entrevistados: compreendida das seis primeiras questões do questionário, onde os itens apontados foram idade, sexo, profissão, escolaridade, renda e quantidade de pessoas da família.
- b) Quantificação do consumo: neste item foi considerado se o indivíduo consome ou não pescado, a frequência de consumo semanal, quantidade em quilogramas que se obtém e locais de compra.
- c) Preferências de consumo: este item abordou quais tipos de peixe são mais consumidos, preferência de consumo de peixe dulcícola ou marinho.
- d) Qualidade do pescado: neste item foi abordado se o pescado adquirido apresentava condições adequadas para o consumo, além da influência do preço e do sabor na decisão de compra.

A divulgação da pesquisa foi feita por meio de grupos das redes sociais (Facebook e WhatsApp), de forma aleatória para moradores de locais de grande fluxo no município de Sapeaçu, Bahia. Para participar da pesquisa os participantes tinham acesso por meio de um link que continha a apresentação da proposta e objetivos da pesquisa. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP), com número de parecer de n. protocolo 5.209.172. Antes de responderem ao questionário os participantes liam e concordavam com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Após a aplicação dos questionários, os dados foram compilados em planilha eletrônica por meio do software de edição de planilha eletrônica Microsoft Office Excel 2013®, onde as respostas dos indivíduos foram dispostas em linhas e as questões em colunas, sendo uma coluna para cada questão. Os dados foram submetidos a uma análise descritiva, onde observou-se a frequência das observações, e transformados em porcentagens pelo software de edição de planilha eletrônica Microsoft Office Excel 2013®. A partir dos resultados da análise foi realizada a construção de gráficos para

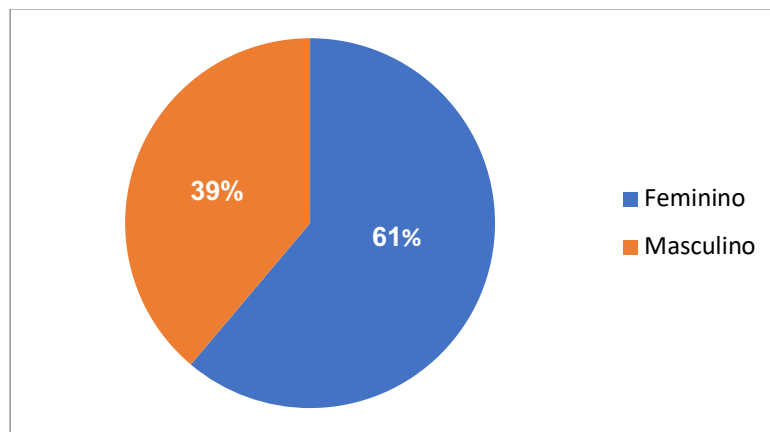
facilitar a interpretação e discussão dos resultados.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

5.1 Perfil socioeconômico dos consumidores de pescado no município de Sapeaçu

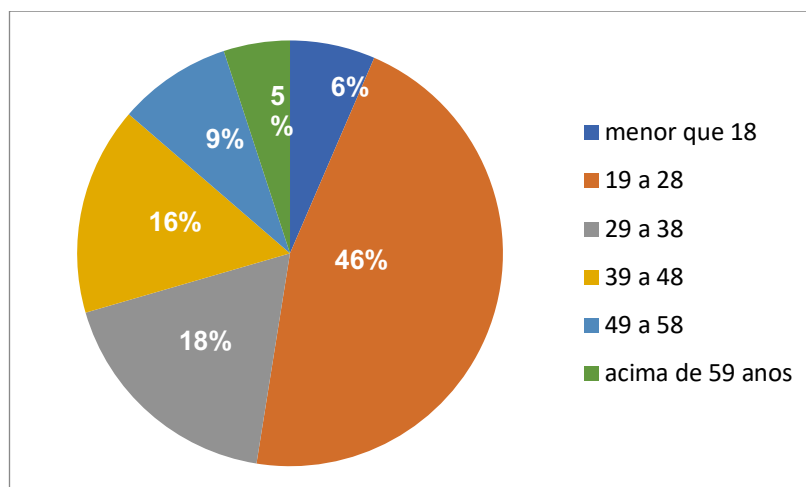
No presente estudo foram entrevistados 139 consumidores, sendo em sua maioria (61%) do sexo feminino (Figura 5). Acredita-se que a predominância do sexo feminino em responder a pesquisa se justifica pelo papel da mulher como responsáveis pela compra de gêneros alimentícios da família, associado ao fato de se revelarem mais dispostas em participar de pesquisas *on line* (ALMEIDA et al., 2020; ARBEX et al., 2017; et al.,2020).

Figura 5. Sexo dos entrevistados do município de Sapeaçu no estado da Bahia.



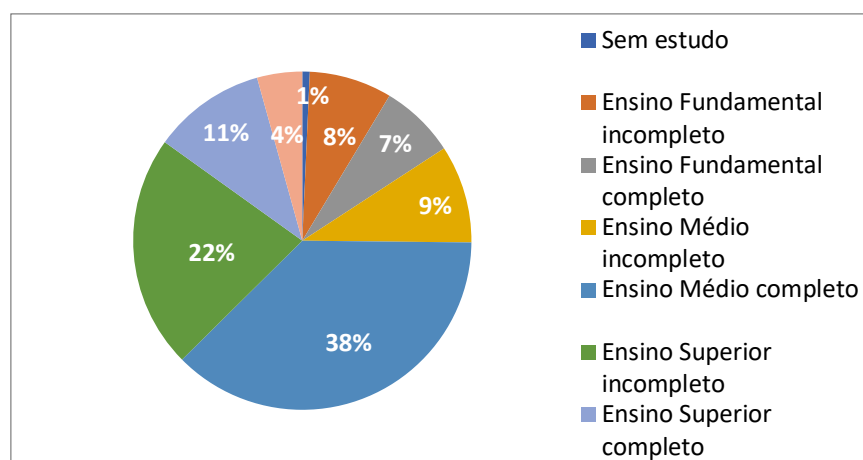
A maioria dos entrevistados (46%) apresentaram faixa etária de 19 a 28 anos, seguido da faixa etária de 29 a 38 anos (18%), e de 39 a 48 anos (16%), conforme Figura 6. Esse resultado demonstra que os jovens adultos se encontram mais atentos a pesquisas *on lines* devido ao maior uso dos aplicativos digitais. Resultados semelhantes também foram relatados por Arbex et al. (2017) e Fornari et al. (2017) ao observarem maior participação dos entrevistados na faixa etária de 18 a 35 anos, demonstrando que os jovens também compram e frequentam feiras livres e supermercados.

Figura 6. Faixa etária dos entrevistados do município de Sapeaçu no estado da Bahia.



Quanto à escolaridade, cerca de 37,41% dos entrevistados possuíam ensino médio completo, 22,30% ensino superior incompleto e 10,79% ensino superior completo (Figura 7). Esse parâmetro é de extrema importância, uma vez que permite correlacionar o grau de instrução do consumidor com o nível de informação disponível no processo de compra e consumo de bens e serviços. Para Mangas et al. (2016) e Almeida et al. (2020) a escolaridade do indivíduo não influencia no consumo de pescado, o valor monetário do produto associado ao tipo de pescado consumido exerce um pouco de influência.

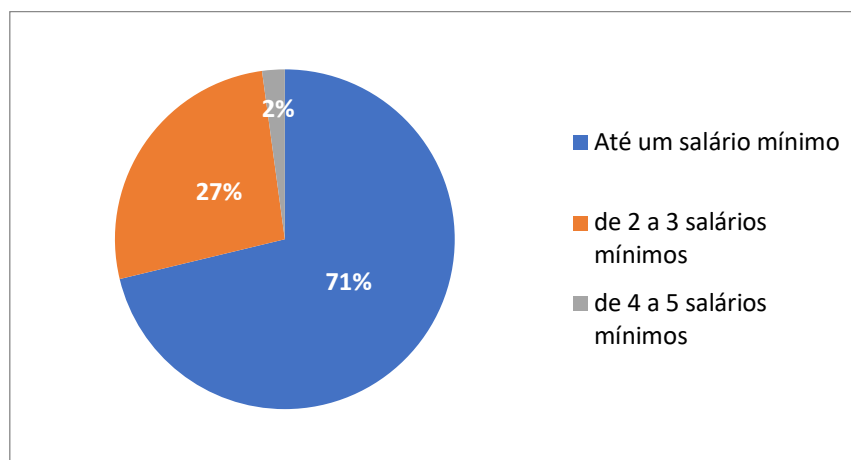
Figura 7. Escolaridade dos entrevistados do município de Sapeaçu no estado da Bahia.



O perfil da renda dos consumidores mostrou-se um parâmetro importante para se determinar o consumo de pescado no município. Em relação à renda mensal dos

entrevistados verificou-se que a maioria dos entrevistados (71,22%) apresentaram renda de até um salário mínimo (Figura 8).

Figura 8. Renda dos entrevistados do município de Sapeaçu no estado da Bahia.



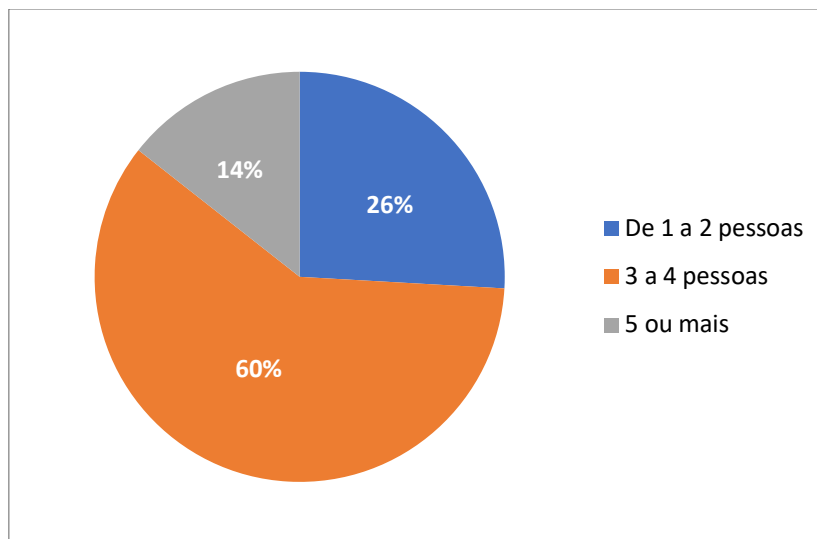
De acordo com o Censo demográfico de 2018 do IBGE (2019), a renda familiar é de 1,5 salários mínimos no município de Sapeaçu, Bahia. Na pesquisa realizada por Leandro et al. (2018) ao avaliarem o perfil do consumidor de pescado no município de Sinop, Mato Grosso, os autores observaram que o consumo de pescado está intrinsecamente ligado à renda, onde 92,40% dos entrevistados que consumiam peixe possuíam entre 1 a 5 salários mínimos, e os entrevistados com renda inferior a 1 salário mínimo raramente consumiam peixe.

Brabo et al. (2018) também relataram que para 93% dos entrevistados em Bragança, Pará e 94,5% em Tracuateua, Pará, que consumiam pescado apresentavam uma renda de até dois salários mínimos. Para Ximenes (2021) a substituição por proteínas alternativas à carne bovina na região Nordeste é mais fácil e, no caso do pescado, a oferta não tem sido suficiente para alcançar todas as faixas de renda, principalmente para aqueles que se encontram na faixa de renda de 1 a 5 salários mínimos.

Quando perguntado sobre o número de pessoas por residência, observou-se que a maior concentração (60%) era de três a quatro pessoas, 26% de 1 a 2 pessoas e 14% para 5 ou mais pessoas (Figura 9). Resultados semelhantes também foram descritos por Almeida et al. (2020) em sua pesquisa em Campo Grande-MS e relataram maior

percentual por residência para três pessoas (30,9%) e duas pessoas (23,3%), podendo sofrer interferência pois pode haver alguma pessoa que reside na casa, mas não consoma pescado.

Figura 9. Quantidade de pessoas que residem na casa dos entrevistados do município de Sapeaçu no estado da Bahia.



De modo geral, assim como observado por Silveira et al. (2012) verificou-se que não houve uma relação direta no perfil de consumidores entre o sexo, a faixa etária e a escolaridade, corroborando com os achados desse trabalho.

5.2 Frequência do consumo de pescado

Entre os entrevistados, a frequência de consumo de pescado foi maior quando comparado ao não consumo, 11% não consome por não apreciar o sabor ou por algum tipo de reação alérgica (Figura 10).

Quanto a preferência do pescado verificou-se que a maioria (91,9%) prefere peixes, seguido de crustáceos (6,5%), e por último moluscos e outros, com 0,80%, respectivamente (Figura 11). A maior prevalência na escolha dos peixes é justificada principalmente pela oferta. Esse resultado demonstra que estes resultados também corroboram com o estudo de Silva et al. (2020), onde o peixe era o grupo mais preferido.

Figura 10. Frequência relativa dos consumidores de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.

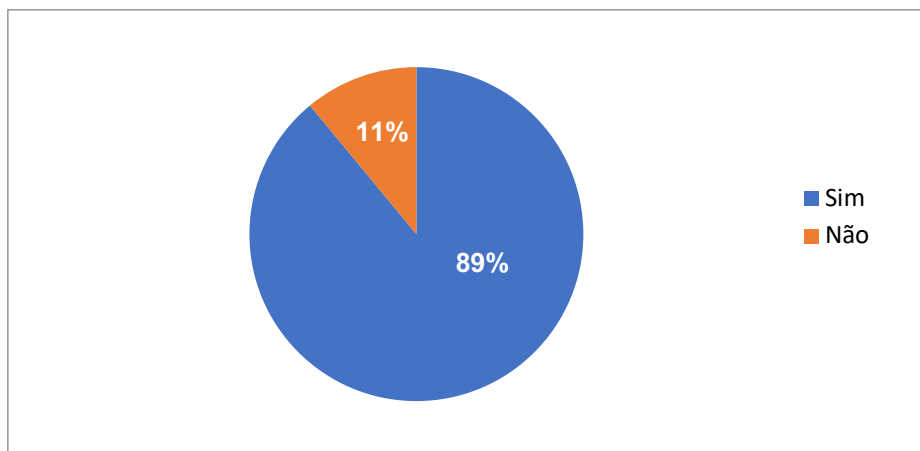
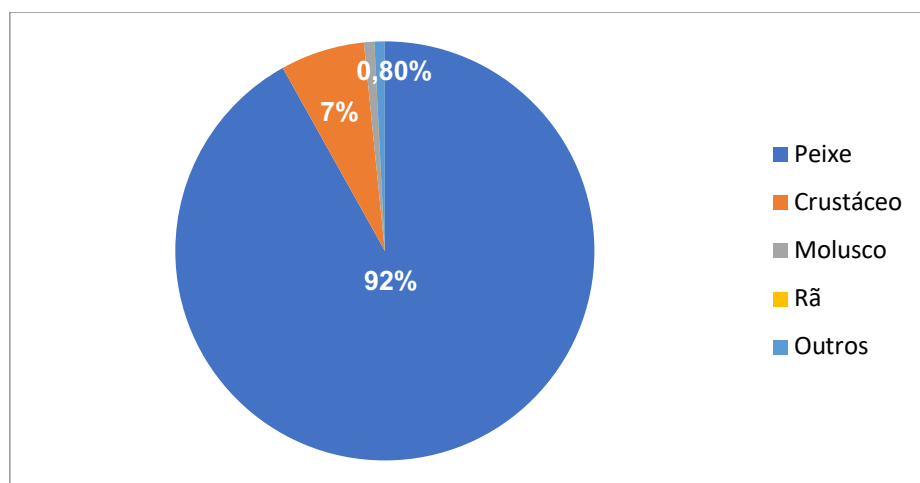
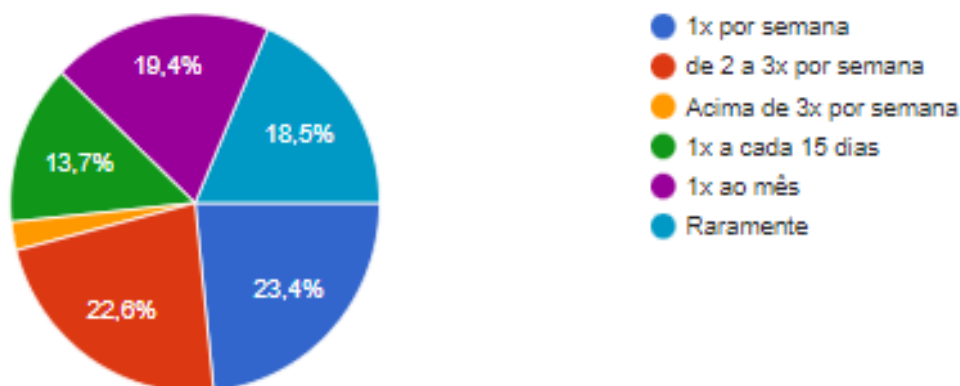


Figura 11. Frequência relativa da preferência de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.



Com base na renda mensal dos entrevistados observamos que a frequência de consumo (Figura 12), está relacionada com a renda mensal dos consumidores, pois verificamos que a frequência 1 vez por semana e 2 a 3 vezes por semana foram as que mais apresentaram representatividade com 23,4% e 22,6%, pertenciam a renda de até um salário mínimo, seguido de 19,4% que consomem 1 vez ao mês, 18,5% que consomem raramente, 13,7% 1 vez a cada 15 dias, 11,51% nenhuma vez e 2,15% acima de 3 vezes por semana. Os que consomem mais pescado (> 3 vezes na semana) eram aqueles que apresentaram renda de 4 a 5 salários mínimos ou que consumiam por indicação médica.

Figura 12. Consumo de pescado dos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.



Resultados contrários foram observados por Fornari et al. (2017) ao estudarem o consumo de pescado da população de Palmas (TO) e relatarem maior frequência de consumo para o item até 3 vezes por semana (30,30%). Estes dados diferem do presente trabalho pois o Estado de Tocantins tem uma produção de peixes que implica em uma maior oferta.

O recurso financeiro disponível para a aquisição de pescado tem sido um fator limitante relevante que interferi nos hábitos de consumo dessa proteína (CARNEIRO et al., 2019). A preferência por consumir pescado apenas aos finais de semana pode ser uma resposta ao alto preço, e por isso, se torna um produto pouco presente na mesa do consumidor (LEANDRO et al., 2018).

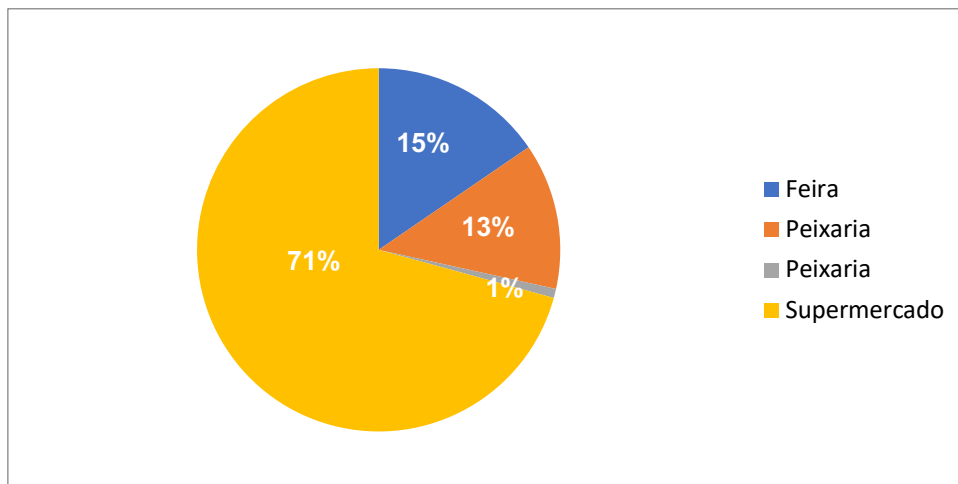
Kato et al. (2021) ao analisarem o consumo de pescado, nas regiões Sul, Sudeste, Norte, Nordeste e Centro-Oeste brasileiro, verificaram que 25,93% dos entrevistados consumiam pescado pelo menos uma vez na semana, 23,93% duas a três vezes no mês, 20,94% duas ou mais vezes na semana e 11,68% apenas uma vez no mês.

Quanto ao local de compra do pescado, 71% dos entrevistados têm o hábito de adquirirem esse alimento diretamente nos supermercados, 15% em feiras livres, 13% em peixaria e 1% no porto (Figura 13). A maior representatividade do supermercado está associada à comodidade de encontrar diversos gêneros alimentícios em um mesmo local, sem que seja necessário deslocar-se para a feira ou peixaria.

Resultados similares foram encontrados por Almeida et al. (2020), ao observarem que 56% dos consumidores também preferiam adquirir os peixes em supermercados e

peixarias (22%). Esta predominância da aquisição do pescado em supermercados pode estar associada ao fato da compra de alimentos se concentrar em um único local, evitando dessa forma que o consumidor tenha que se direcionar a uma peixaria ou a uma feira para aquisição apenas do pescado (KUBITZA, 2002).

Figura 13. Local de compra de pescado dos entrevistados em Sapeaçu, Bahia.

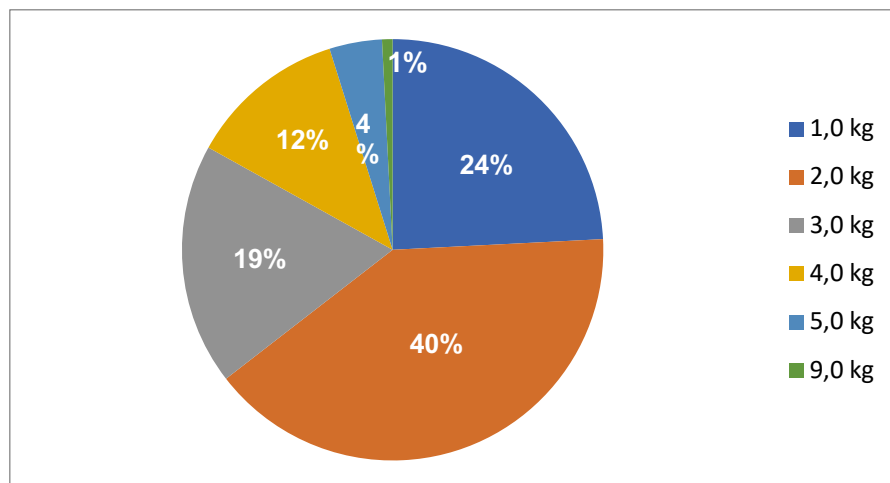


Para Pessoa et al. (2020), o peixe comercializado no Brasil, quer seja oriundo da pesca ou da aquicultura, se concentra em mercados, feiras-livres e restaurantes, sendo oferecido de várias maneiras, como cortado em postas, filé, inteiro ou pré-processado, fresco ou congelado.

Quando analisamos a quantidade de pescado por compra (Figura 14), podemos inferir que 40,32% dos entrevistados compram ao redor de 2,0 kg de peixe, seguindo de 24,19% que compram 1,0 kg, 18,54% compram 3,0 kg, 12,09% compram 4,0 kg e 4,03% compram 5,0 kg.

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2017) a média anual de 2016 do consumo de pescado no Brasil foi de 9 Kg/habitante/ano, ficando abaixo do recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) que é de 12 Kg/habitante/ano. Vários fatores podem interferir diretamente no baixo consumo de pescado, como o preço, a oferta, procura dos consumidores e os tabus alimentares.

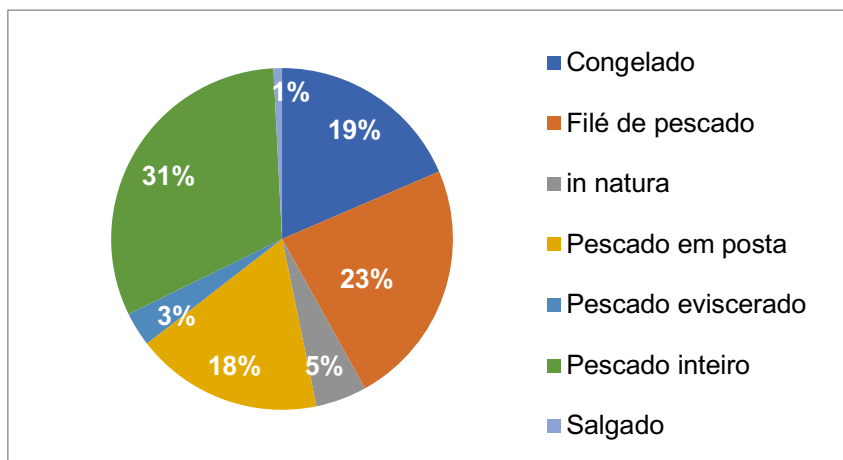
Figura 14. Quantidade de peixe por compra pelos entrevistados em Sapeaçu, Bahia.



Segundo recomendações da OMS, o consumo da proteína de pescado deve ser de forma harmônica e de no mínimo 250 gramas semanais, divididas em duas refeições (BRASIL, 2014).

Em relação à forma de preferência do pescado verifica-se na Figura 15 que a maioria (31%) dos entrevistados prefere comprar peixe inteiro, seguido do filé, peixe congelado e peixe em posta. Verificou-se ainda que o pescado in natura, eviscerado e salgado obtiveram a menor preferência, provavelmente por não haver uma alta oferta desses produtos.

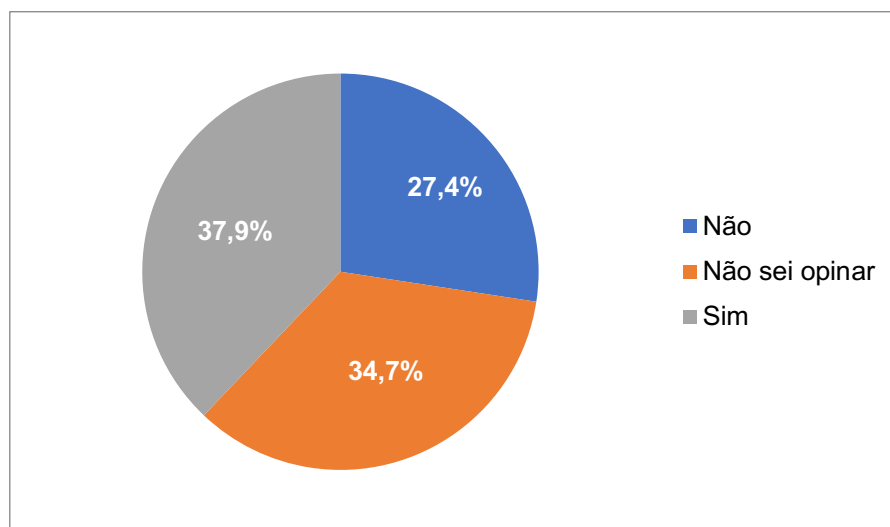
Figura 15. Preferência dos peixes pelos entrevistados em Sapeaçu, Bahia.



O consumo de pescado está diretamente relacionado a sua oferta e disponibilidade, como pode ser observado no estudo de Ribeiro et al. (2018) em Palmas, Tocantins, que verificaram maior preferência dos consumidores por peixe fresco e peixe congelado. Já Leandro et al. (2018), relataram que os consumidores de peixe de Sinop, Mato Grosso, preferem peixes em sua forma inteiro, filé fresco e filé congelado. Percebe-se que o fato de Tocantins e Mato Grosso apresentarem grande potencial para o desenvolvimento da atividade aquícola, apresentam maior oferta de peixes quando comparados ao município de Sapeaçu, Bahia.

Para as questões referentes às condições higiênicas sanitárias durante a comercialização do pescado em Sapeaçu foi observado que os entrevistados consideram que o pescado se encontra em boas condições (38%), seguido dos que não souberam opinar e não souberam dizer as condições nas quais o alimento é comercializado (Figura 16). Estes dados diferem dos achados de Ramos et al. (2020), onde 78% dos entrevistados afirmaram que o peixe era de boa qualidade.

Figura 16. Condições higiênicas sanitárias de pescado pelos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.

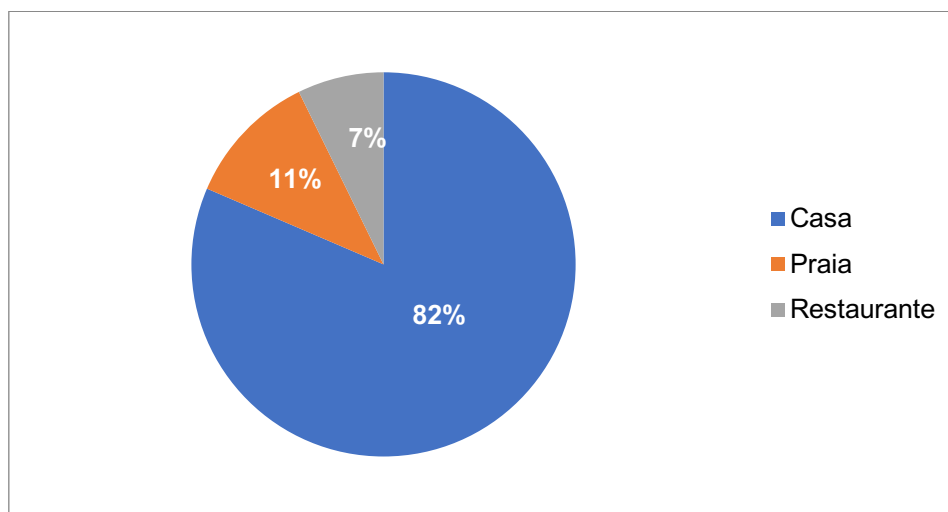


A qualidade do peixe tem se tornado um dos fatores que tem forte influência na compra do produto pelos consumidores (FIGUEIREDO et al., 2016). Segundo Evangelista-Barreto et al. (2020) a baixa qualidade microbiológica dos produtos é agravada pela comercialização a granel dos peixes e o excesso de manipulação por parte dos consumidores, sugerindo falhas de higiene do local de armazenamento. No entanto,

como a maioria dos peixes são adquiridos em supermercados e congelados, fica difícil visualmente observar alterações proteolíticas no músculo do alimento ou oxidação lipídica, esse fato é justificado pelo fato de 34,7% que não sabe opinar sobre as condições higiênicas.

Quanto ao local de consumo, a maioria dos entrevistados (82%) consome esta proteína em casa, seguido da praia e restaurante (Figura 17). O consumo de pescado em casa está associado ao menor custo, enquanto o consumo na praia ou restaurante está correlacionado ao momento de lazer. Dados do SEBRAE (2015) mostraram que o consumo domiciliar de pescado varia amplamente quanto ao tipo e origem em função da renda familiar. Entre as preferências, verifica-se que o local de consumo tem sido a própria casa, o que está atrelado ao fato do custo ser menor, bem como no modo de preparar e temperar para ficar no gosto do consumidor.

Figura 17. Locais de consumo de pescado pelos entrevistados de Sapeaçu, Bahia.

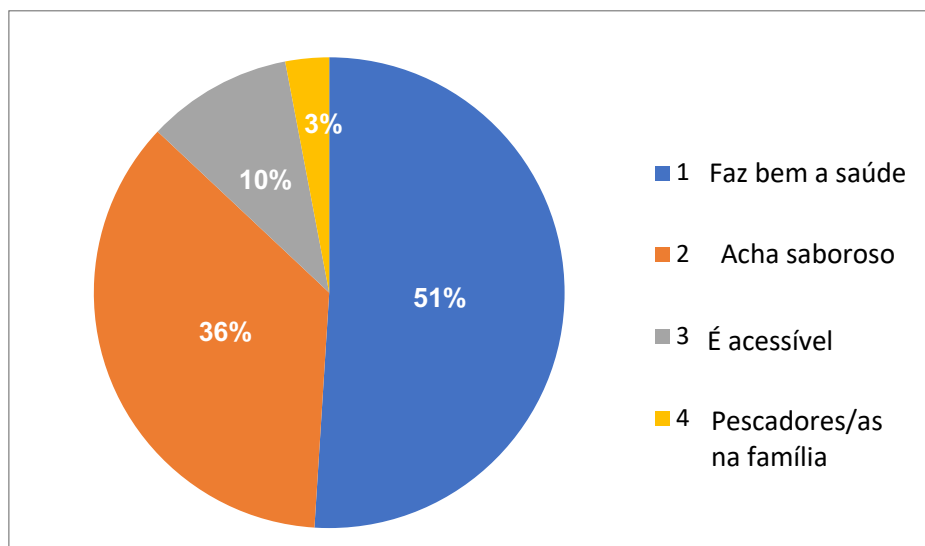


Fornari et al. (2017) e Arbex et al.(2017),relataram que em seu estudo no que se refere ao consumo, mais da metade dos entrevistados disseram consumir pescado em sua casa, semelhante ao observado em Sapeaçu, Bahia, reforçando a ideia da formação de hábitos para o consumo.

De acordo com os entrevistados em ordem decrescente para os principais fatores que influenciam o consumo de pescado em Sapeaçu, BA, temos: fazer bem à saúde, ser saboroso, ser acessível, ser barato e ter pescadores na família (Figura 18). Ainda nesse

nesse quesito podemos observar que os consumidores de Sapeaçu entendem os benefícios do pescado. No trabalho de Pessoa et al. (2020), observamos que os motivos que levaram os consumidores a optar pela compra do pescado foram: variar o cardápio, ser um alimento nutritivo e fazer bem à saúde, semelhante aos fatores encontrados neste estudo.

Figura 18. Fatores que influenciam no consumo de pescado pelos entrevistados em Sapeaçu, Bahia.



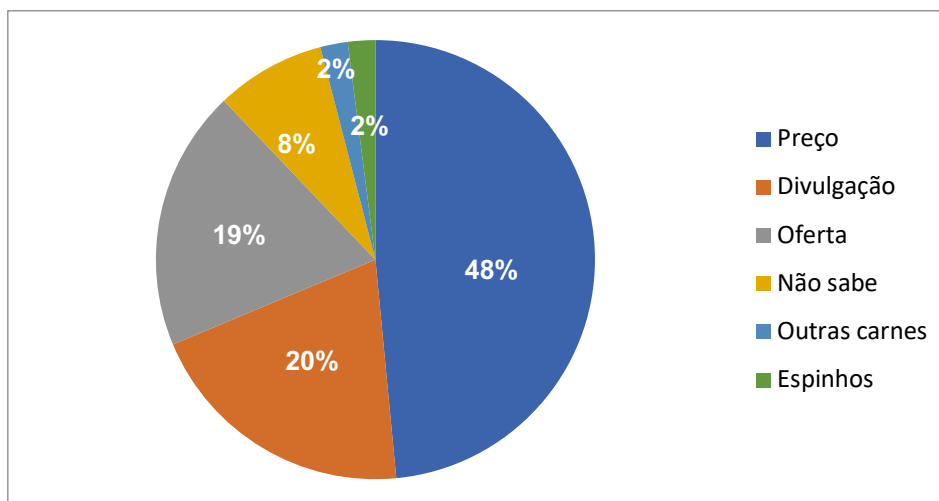
Dentre os principais fatores que poderiam contribuir para que aumentasse o consumo de pescado no município se destaca o preço (Figura 19). Segundo os entrevistados com o aumento da carne bovina, tem havido uma maior busca por proteínas alternativas, embora nem sempre o peixe tenha um valor atrativo, corroborando com Carneiro (2019) ao relatar que o baixo consumo de pescado pelos brasileiros está relacionado com o alto custo do alimento.

A exceção dos consumidores que consomem pescado por recomendação médica ou por conhecerem seus benefícios, para os entrevistados uma divulgação sobre os benefícios do pescado também despertaria o interesse no consumo de peixe, principalmente para aquelas pessoas que buscam uma alimentação saudável.

Dentre os fatores que contribuem para o baixo consumo de pescado em Sapeaçu, BA os entrevistados pontuaram: a falta de diversidade de produtos nos supermercados e feiras, dificultando a aquisição da população, baixa oferta quando comparada a outras proteínas e alergias. Ainda segundo os entrevistados se houvesse um aumento no

número de locais de comercialização na cidade o consumo aumentaria a sugestão dos entrevistados estava relacionada aos locais de aquisição, além dos supermercados a cidade só possui uma única peixaria que funciona aos sábados e se trata de um *food truck*.

Figura 19. Sugestões do consumidor para o aumento no consumo de peixe, em Sapeaçu, Bahia.



Segundo Lopes et al. (2016) o valor do produto final ainda tem sido elevado na maior parte do país, não somente por altos custos de produção, mas também pelos encargos do processamento.

Ao analisarmos o item “origem do pescado” ficou evidente que o consumidor de Sapeaçu, tem maior preferência pelo pescado de água doce (Figura 20). Além da maior oferta de peixes dulcícolas na região, banhada por rios e a barragem Pedra do Cavalo, onde a pesca artesanal e a piscicultura têm forte influência, a depender da espécie os peixes de água doce são menos onerosos quando comparados a algumas espécies marinhas. Em seu estudo no município de Ipixuna, Pará, Ramos et al. (2018) observaram não haver preferência quanto à origem do pescado ser de água doce ou marinha.

Segundo os entrevistados, dentre os diversos motivos que influenciam no consumo de pescado no município (Figura 21), o preço foi considerado o principal fator que influencia na compra. Ainda nesse quesito podemos observar que os consumidores de Sapeaçu consideram que o preço do peixe é muito importante na decisão de compra.

Os achados de Pessoa et al. (2020) também corroboram com este estudo onde o preço foi o principal fator considerado pela maioria dos entrevistados.

Figura 20. Preferência de peixes de água doce e marinha pelos entrevistados em Sapeaçu, Bahia.

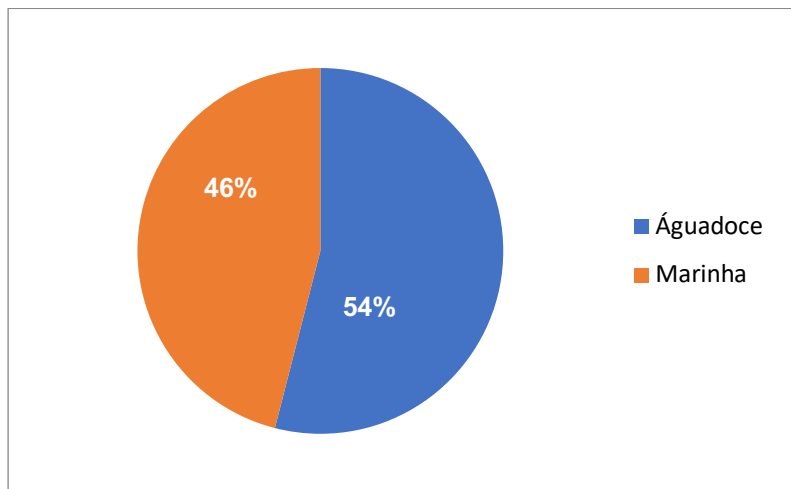
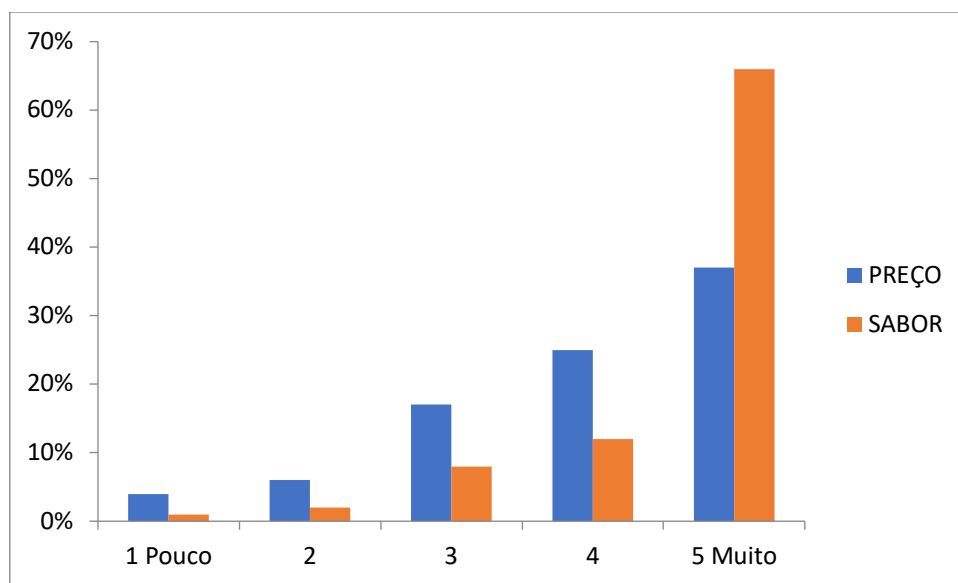


Figura 21. Importância do preço e do sabor do pescado para os entrevistados em Sapeaçu, Bahia.



Quanto ao sabor e sua influência no consumo de pescado, verifica-se que este é muito importante na hora da compra (Figura 21). Dados de Almeida et al. (2020) e Ribeiro et al. (2018) corroboram com os resultados deste estudo, onde o sabor da carne de peixe representa uma característica importante, e que deveria ser mais explorado de forma comercial visando aumentar o consumo desse tipo de carne.

Quando perguntado sobre a espécie de peixe preferida, os entrevistados falaram o nome dos peixes de acordo com os nomes populares e posteriormente houve a identificação científica, a maioria destacou diversas espécies que foram citadas em menor frequência (Tabela 2), esse resultado é influenciado, pela disponibilidade, quantidade de espinhas, modo de tratar e preparar, cheiro, aparência, sabor e preço. As três espécies mais citadas são: a corvina (*Plagioscion squamosissimus*), a sardinha (*Sardinella brasiliensis*) e a tilápia (*Oreochromis niloticus*), são espécies facilmente encontradas nos supermercados e até mesmo na feira livre, (Figura 22), inferindo que estas espécies seriam as mais ofertadas no município, além de possuírem um preço menor em relação às outras, essas espécies apresentam várias características para o consumo, como por exemplo: a corvina é bastante apreciada pelo seu sabor e seu uso em moquecas, a sardinha é um peixe de fácil aquisição além de possibilitar variadas receitas rápidas. Royer (2014), Silva et al. (2020) e Silva et al. (2018) em seus estudos também citaram dentre as principais espécies consumidas a sardinha e a tilápia. Atualmente, a tilápia é o segundo peixe mais cultivado no mundo, um dos peixes mais consumidos no Brasil e no mundo, devido ao avanço nos sistemas de cultivos, com alcances de índices zootécnicos que promovem a eficiência no cultivo, além da tilápia apresentar-se como a maior espécie produzida na região Nordeste do Brasil (EMBRAPA, 2017).

Figura 22. Espécies mais consumidas pelos entrevistados em Sapeaçu, Bahia.

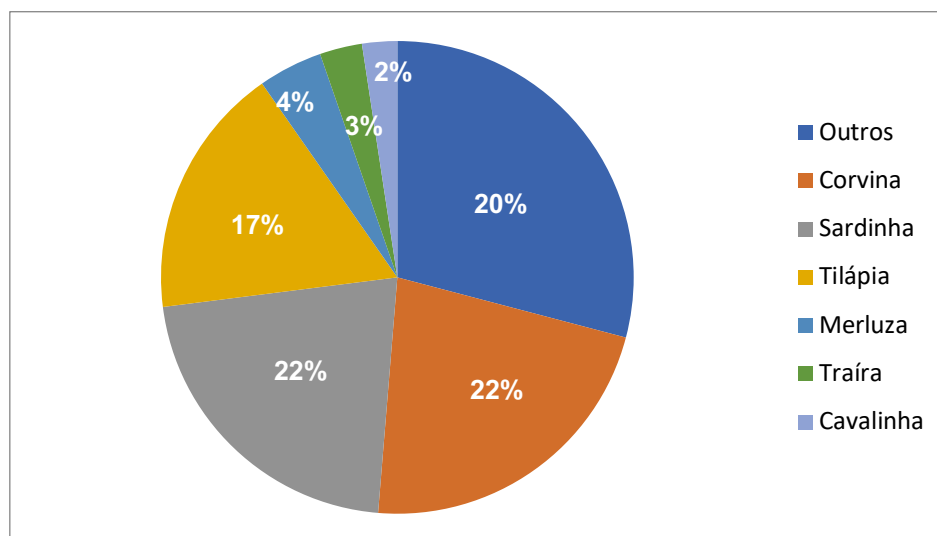


Tabela 2. Espécies de pescado consumidas pelos entrevistados do município de Sapeaçu/BA.

Nome Comum	Nome científico
Anchova	<i>Pomatomus saltatrix</i>
Arraia / Raia	<i>Dasyatis</i> spp
Atum	<i>Thunnus thynnus</i>
Bacalhau	<i>Gadus morhua</i>
Camarão	<i>Litopenaeus</i> vannamei
Caranguejo	<i>Ucides</i> cordatus
Cavalinha	<i>Scomber japonicus</i>
Dourado	<i>Coryphaena</i> hippurus
Gordinho	<i>Prepilus</i> paru
Jundiá	<i>Rhamdia</i> sebae
Lambreta	<i>Phacoides</i> spectinatu
Manjubinha	<i>Anchoviella</i> lepidentostole
Merluza	<i>Merluccius</i> hubbsi
Olho de boi	<i>Seriola</i> dumerili
Pampo	<i>Trachinotus</i> carolinus
Pescadabranca	<i>Cynoscion</i> leiarchus
Robalo	<i>Centropomus</i> spp
Salmão	<i>Salmo</i> salar
Sururu	<i>Mytella</i> charruana
Tainha	<i>Mugil</i> curema
Tambaqui	<i>Colossoma</i> macropomum
Traíra	<i>Hoplias</i> malabaricus
Tucunaré	<i>Cichla</i> ocellaris
Vermelho	<i>Lutjanus</i> spp

6 CONCLUSÃO

Constatou-se neste trabalho que os consumidores sapeaçuenses apreciam a carne de peixe, seu consumo ainda é baixo, em relação ao que indica a Organização Mundial da Saúde. A grande maioria dos consumidores da cidade, em todas as faixas etárias e de renda, tem grande preferência pela carne de peixe, independente de sexo.

O perfil socioeconômico exerce influência no consumo de pescado no município de Sapeaçu, Bahia. Os fatores que limitam o consumo de pescado foram: o preço, espinhas e alergias associadas à falta de informações da população sobre os benefícios que o pescado promove à saúde, o sabor, a disponibilidade e os hábitos alimentares.

O estudo identificou ainda aspectos importantes como, o local de aquisição do pescado ser os supermercados, em função da praticidade, facilidade, além de concentrar vários produtos num único local, a preferência da forma de beneficiamento por produto inteiro, congelado e filé, além da residência ser o local de escolha de preparo, entre os motivos que levavam os indivíduos a consumirem peixe está à qualidade nutricional do peixe. As espécies preferidas pelos consumidores de Sapeaçu são a Corvina e a Sardinha.

Os resultados demonstram a necessidade de marketing para estimular e expandir o consumo de pescado, de modo a comunicar a qualidade junto aos consumidores, estratégias que aumente a oferta do peixe, a redução dos preços, aumentando a competitividade do pescado em relação a outras fontes de proteína animal, favorecendo o aumento do consumo na região.

7. REFERÊNCIAS

ABIEC (2018)-Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne. Disponível em:<<https://www.abiec.com.br/Sumario.aspx>>. Acesso em: 16 de novembro de 2021.

APN (2016) - Associação Portuguesa dos Nutricionistas. Pescar Saúde. Nº39 E-book (não paginado).Disponível:<https://www.apn.org.pt/documentos/ebooks/Ebook_pescado_Final_High.pdf> Acessado:15 de fevereiro de 2022

ALHASSAN, A.; YOUNG, J.; LARA, M.J.Consumo de peixes e fatores de risco vascular: Uma revisão sistemática e meta-análise de estudos de intervenção. **Aterosclerose**, 266, 87-94, 2017.

ALMEIDA, R.A.; BATISTA, C. C.; SOUZA, C. C.; FRAINER, M. D.Análise do Consumo da Carne de Peixe em Campo Grande –MS. **Revista Ciências Gerenciais**, v. 24, n. 40, p. 112-119. 2020.

ARBEX, E. A. S.; MACIEL, E. S.; PÉREZ, J. L. R.; SAVAY-DA-SILVA, L.K. Perfil de consumidores de pescado em comunidades universitárias da Região Metropolitana de Cuiabá-MT. Proceedings do VII SIMCOPE. Instituto Pesca, São Paulo, 2017.

BAKRE, A.T.;CHEN, R.; KHUTAN, R.; WEI, L.; SMITH, T.; QIN,G. Association between fish consumption and risk of dementia: a new study from China and a systematic literature review and meta-analysis. **Publiche althnutrition**, v. 21, n. 10, p. 1921-1932, 2018.

BARROS, G. S.; MENESES, J. N. C.; SILVA, J. A. Representações sociais do consumo de carne em Belo Horizonte. **Physis Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 1, p. 365-383, 2011

BRANDÃO, Carolina da Silva. Perspectivas do desenvolvimento da piscicultura no Brasil: um enfoque na produção de tilápias nos últimos dez anos. 2018. 56 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal da Bahia, Salvador.

BOMBARDELLI, R. A.; SYPPERRECK, M. A.; SANCHES, E. A. Situação atual e perspectivas para o consumo, processamento e agregação de valor ao pescado. **Arquivos de Ciência Veterinária e Zoologia**, v. 8, n. 2, p. 181–195, 2005.

BRABO, M. F.; PEREIRA, L. F. S.; SANTANA, J. V. M.; CAMPELO, D. A. V.; VERAS, G. C. Cenário atual da produção de pescado no mundo, no Brasil e no estado do Pará: ênfase na aquicultura. **Acta Fish, Sergipe**, v. 4, n. 2, p. 50-58, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde (2014). Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira**. 2ºed.Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CARNEIRO, J. S.; COSTA, P. A. M.; NETO, G. C. V.; SEGUNDO, A. M. N.;BARRETO,

H. M. F. Perfil do consumidor de peixe em APODI-RN. IV Congresso Internacional das Ciências Agrárias- COINTER-PDVAgro 2019

CHALITA, M. A. N. Consequências da Pandemia do SARS-CoV-2 no Mercado do Pescado. Análises e indicadores do agronegócio, v. 15, p. 01-09, 2020.

COELHO, A.C.S.; FARIA-JÚNIOR, C.H.; SOUSA, K.N. Fatores que influenciam a compra de peixes por classe social no município de Santarém-PA. **Agroecossistemas**, v. 9, n. 1, p. 62-83, 2017.

CRIANÇA, E. S.; CANELA, E. S.; LOPES, A. R. D. B. C.; OTANI, F. S.; NEBO, C. (2021). Perfil socioeconômico dos consumidores de peixes na microrregião de Redenção do Pará. **Brazilian Journal of Development**, v.7, n.4, 37525-37545, 2021.

DUTRA, A. F. F. O. DIAS, A. D. C.; ARAÚJO, D. G. de S. SILVA, E. M. A importância da alimentação saudável e estado nutricional adequado frente a pandemia de COVID-19. **Brazilian Journal of Development**, v.6, n.9, 66464-66473, 2020.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Embrapa Pesca e Aquicultura. Palmas. Embrapa, 2017. Disponível em:<<https://www.embrapa.br/tema-pesca-e-aquicultura/>>Acesso:26 de outubro de 2021

EVANGELISTA-BARRETO, N. S.; FERNANDES, J.C.; SANTANA, I. S.; FREITAS, M. C.; SANTO, M. S. Qualidade microbiológica e físico e química de peixes congelados comercializados em supermercados de Cruz das Almas, Bahia. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 2, p.9099-9108 fev.2020.

FAO-FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION-FAO.The State of World Fisheries and Aquaculture.FAO Fisheries Department Rome: Italy, 2014.

_____.The State of World Fisheries and Aquaculture.FAO Fisheries Department Rome: Italy, 2016.

_____.The State of World Fisheries and Aquaculture.Sustainability in action. Rome: Italy, 2020.

FIGUEIREDO JÚNIOR, J. P.; GIVISIEZ, P. E. N.; SANTOS, E. G.; SANTANA, M. H. M.; OLIVEIRA, C. J. B.; SANTOS, T. S.; FIGUEIREDO LIMA, D. F. Caracterização do consumo e perfil do consumidor de frango da cidade de João Pessoa-PB. **Revista Agropecuária Técnica**, Areia, v.38, n.3, p. 153-159, 2017

FILHO, M. X. P.; FLORES, R. M. V.; ROCHA, H. S.; SILVA, H. J. T.; SONODA, D.Y.; CARVALHO, V. B.; OLIVEIRA, L.; RODRIGUES, F. L. M.O mercado de peixes da piscicultura no Brasil: estudo do segmento de supermercados. Embrapa Pesca e Aquicultura-Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento (INFOTECA-E), 2020.

FLORES, R. M. V.; CHICRALA, P. M.; SOARES, S.S. Avaliação das preferências dos consumidores de pescado do estado do Tocantins através de pesquisa de campo

realizada no seminário caiu na rede é lucro. **Brazilian Journal of Aquatic Science and Technology**, v.18, n.1, p.121-129, 2014.

FORNARI, C. A. C.; COSTA, R. P. B.; KATO, H. C. A.; SOUSA, D. N. Estudo sobre os hábitos de consumo de pescado da população de Palmas (TO). **DESAFIOS- Revista Interdisciplinar Da Universidade Federal Do Tocantins**, Palmas, v. 4, n. 4, p. 136-142, 2017.

GIL, A.; GIL, F. Fish a Mediterranean source of n-3 PUFA: Benefits do not justify limiting consumption. **British Journal of Nutrition**. Apr: 113, 2015.

GONDIM, N.; MIRANDA, M. S.; LEITE, C. C. Fish in small salted and dried greater sales in the reconcavo baiano region: evaluation of physical chemistry and microbiological quality. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, v. 8, n.1, p.72- 83, 2015.

GHIFARINI, A. F.; SUMARWAN, U.; NAJIB, M. Application of theory of planned behavior in shrimp consumer behavior analysis. **Independent Journal of Management & Production**, v. 9, n. 3, 2018.

GREGORIO, M. G.; CIPRIANO, F. A. L.; SANTANA, A. M.; ARAÚJO, A. S. Piscicultura: sua importância e principais desafios no nordeste. Anais do II Congresso Internacional da Diversidade do Semiárido, Campina Grande- PB, 2017.

GUIMARÃES, L. M. & OLIVEIRA, D. S. Influência de uma alimentação saudável para longevidade e prevenção de doenças. **Revista Franco Montoro**, Interciência & Sociedade. v.3, n.2, 2014.

HU, S.; YU, J.; WANG, Y.; LI, Y.; CHEN, H.; SHI, Y.; MA, X. Fish consumption could reduce the risk of oral cancer in Europeans: A metaanalysis. **Archives of oral biology**, Bethesda, v. 107, e104494, 2019

JAYEDI, Ahmad et al. Consumo de peixes e risco de mortalidade por todas as causas e cardiovasculares: uma meta-análise dose-resposta de estudos observacionais prospectivos. **Nutrição em saúde pública**, v. 21, n. 7, p. 1297-1306, 2018.

KATO, H. A. C. H.; SOUSA, D. N.; MACIEL, E. S.; LIMA, L. K. F.; SANTOS, V. R. V.; CHICRALA, P. C. M.S. Efeitos do isolamento social durante a pandemia de Covid-19 na comercialização e no consumo de pescado no Brasil - Palmas, TO: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2021.

KUBITZA, F. Com a palavra, os consumidores. **Panorama da Aquicultura**, Rio de Janeiro v.12, n.69, p.48-53, fev., 2002.

_____. Aquicultura no Brasil: principais espécies, áreas de cultivo, rações, fatores limitantes e desafios. **Panorama da Aquicultura**, Rio de Janeiro, v.25, n.150, jul./ago, 2015.

LEANDRO, V. S.; MOREIRA, P. S. A.; OTANI, F. S. Perfil de consumo e do consumidor de peixe do município de Sinop, Mato Grosso. **Revista Agroecossistemas**, Pará, v. 10, n. 1, p. 73-98, 2018.

LOPES, I.G.; OLIVEIRA, R.G.; RAMOS, F.M. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira. *Biota Amazônia*, v. 6, n. 2, p 62-65, 2016.

MACIEL, E.S. SAVAY-DA-SILVA, L.K. GALVÃO, J.A.OETTERER, M. Atributos de qualidade do pescado relacionados ao consumo na cidade de Corumbá, MS. **Boletim Instituto de Pesca**, São Paulo, 41(1): 199-206, 2015.

MANGAS, F.P.; REBELLO, F.K.; SANTOS, M.A.S.; MARTINS, C.M. Caracterização do perfil dos consumidores de peixe no município de Belém, estado do Pará, Brasil. **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente**. v.9, n.4, p. 839-857, 2016

MAR BAHIA- Saiba quais são os peixes mais consumidos na Bahia. **Mar Bahia.ABR**, 2021. Disponível em:<<https://www.marbahia.com.br/post/saiba-quais-sao-os-peixes-mais-consumidos-na-bahia>>Acesso em: 05 de março de 2022.

MENDES, K. M. F. SILVA, H. M. L.; PENHA, I. C. S.; MEDEIROS, C. N. O. B.; ASSIS, A. S. Hábitos e preferências do consumidor de peixe em Belém-Pará. **Revista Valore**, Volta Redonda, 3 (Edição Especial): 1-8, 2018

MENDIVILL, O.C. Consumo de Peixe: Uma revisão de seus efeitos na saúde metabólica hormonal. Jun.2021

MENDONÇA, B. S.; CASSETTA, J.; LEWANDOWSKI, V. Fatores que afetam o consumo de peixe. Anais do II Simpósio em Produção Sustentável e Saúde Animal, Umuarama - PR, 2017.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265p.

NEVES, M.L.C. Estratégias para desenvolvimento de agroindústrias de carne bovina apoiadas no conhecimento de valor para o consumidor. Campo Grande: Universidade para o Desenvolvimento do Estado e da Região do Pantanal, 2005

OLIVEIRA, A. F. F.; DIAS, A. C. D.; ARAÚJO, D. S. G.; SILVA, I. F. M.; GOMES, L. F. M. A importância da alimentação saudável e estado nutricional adequado frente a pandemia de COVID-19. **Brazilian Journal of Development**, v.6, n.9, 66464-66473, 2020

OURÍVEIS, N. F.; LEITE, B. F. C.; GIMENES, N. K.; GOMES, M. N.B.; FARIA, F.J.C.; SOUZA, A. S.; BRUMATTI, R. C. Fatores relacionados ao consumo da carne de peixe pela população de Campo Grande, MS, Brasil. **Brazilian Journal of Development**, v.6, n.1, 2525-8761, 2020.

PEIXE BR. Anuário Brasileiro da Piscicultura Peixe BR 2018. Disponível em:<<https://www.peixebr.com.br/anuario-peixebr-2018/>> Acesso em: 13 de dezembro de

2021

PESSOA, R. M. S.; COSTA, D. C. C. C.; SILVA, A. A. F.; ARAÚJO, C. A.; CAMPOS, F. S.; GOIS, G. C. Avaliação das preferências dos consumidores de pescado no município de Piancó-PB. **Diversitas Journal**, v. 5, n. 4, p. 2408-2421, 2020

RAMOS, P. S.; ANJOS, M. A.; TAVARES, A. F.; OLIVEIRA, A. J. T.; SIMPLÍCIO, P. L.; FARIA M. B.; LIMA, H. K. S. DIAS, L.N.S. Perfil do consumidor de pescado comercializado no município de Ipixuna do Pará, 55º Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia, Goiânia, 2018.

REIS, D.H.C.; MENEGUELLI, M.; MUNIZ, I.M.; CAETANO, A.R.; ARAÚJO, K.F. OSOWSKI, A. Avaliação do perfil microbiológico do peixe *Pseudoplatystoma corruscans* e *Colossoma macropomum* (pintado e tambaqui), comercializado no município de Rolim de Moura, tendo em foco a saúde pública. **Revista Brasileira de Ciências da Amazônia**, v.6, n.1, p.21-28, 2017.

RIBEIRO, R. C.; BARROS, L. A.; PIRES, C. R. F.; KATO, H. C. A.; SOUSA, D. N. Avaliação do consumo de peixes no município de Palmas-TO. **Boletim de Indústria Animal**, Nova Odessa, v.75, p.1-11, 2018.

RODRIGUES, Eduardo Rômulo Nunes. Avaliação da produção e consumo de peixes no Estado da Bahia – perspectivas para uma produção sustentável. 2014. 97 f. Tese (Mestrado em Zootecnia)- Universidade Federal da Bahia, Salvador.

ROYER, A. F. B.; JÚNIOR, R. G. C. Perfil dos consumidores de pescado no Município de Vilhena-RO. **PUBVET**, v. 8, p. 2451-2549, 2014.

SARTORI, A. G. O.; AMANCIO, R. D. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.19, n.2, p. 83-93. 2012.

SEAGRI. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura (2020). Evolução da Produção e consumo de pescado na Bahia. SEAGRI, 2020.

SCHULTER, E.P.; V. F.; J.E.R. Desenvolvimento e potencial da tilapicultura no Brasil. **Revista De Economia E Agronegócio**, v.16, n.2, p.177-201, 2018. Disponível em:<<https://doi.org/10.25070/rea.v16i2.554>> Acesso em: 02 de novembro de 2021

SCHREIBER, F. H. R et al.Canais de comercialização do pescado de água doce. Repositorio UFSM, Palmeiras das Missões – RS. 2020.95p. Disponível em:<repositorio.ufsm.br/handle/1/21327>

SEAFOOD BRASIL. **Você sabe quanto o brasileiro realmente come de pescado.** Seafood Brasil. Mar.2021 Disponível em:<<https://www.seafoodbrasil.com.br>> Acesso em 03 de fevereiro de 2022

SEBRAE - Serviço brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas. Aquicultura no

Brasil Série Estudos Mercadológicos. Brasília: Sebrae, 2015.

SEBRAE -.Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas.Agronegócios: Piscicultura. Série Estudo de Mercado. Bahia: Sebrae, 2017.

SIDONIO, L.; CAVALCANTI, I.; CAPANEMA,L.; MORCH,R.; MAGALHÃES,G.; LIMA,J.; BURNS,V.; ALVES JÚNIOR,A.J.; MUNGIOLI,R. Panorama da aquicultura no Brasil: desafios e oportunidades.Rio de Janeiro: BNDES,.(**BNDS Setorial 35**), 2012.

SILVA, A. F. H. Benefícios do consumo regular de pescado para a saúde humana. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. -Universidade Fernando Pessoa. Faculdade Ciências da Saúde. Porto, 2016.

SILVA, M.L. MATTÉ, G.R. MATTÉ, M.H. Aspectos sanitários da comercialização de pescado em feiras livres da cidade de São Paulo, SP/Brasil. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v.67, n.3, p.208-214,set.2008.

SILVA, W. A.; COELHO, A. P.; MAGALHÃES, P. H. M.; SILVA, L. L.; MOURA, C. N. S.; SHINOZAKI-MENDES. Fatores que influenciam o consumo do pescado no semiárido. **Revista Científica Rural**, Bagé-RS, volume 22, nº1, 2020.

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 – RS. Sinergia, Rio Grande, v.16, n. 1, p.9-19, 2012.

SOARES, K.M.P. GONÇALVES, A.A.Qualidadee segurança do pescado. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v.71, n.1, p.1-10, 2012.

SONODA, D.Y.; SHIROTA, R. Consumo de pescado no Brasil fica abaixo da media internacional. Mercado e Consumo. **Visão Agrícola**, n.11, jul-dez, 2012.

TVETERAS, S.; ASCHE, F.; BELLEMARE, M. F.; SMITH, M. D; GUTTORMSEN, A. G.; LEM, A.; LIEN, K.; VANNUCCINI, S.Fishis food –the FAO’sfishprice index. **Plos one**, v.7, p.e36731, 2012.

WALLIN, A.; DI GIUSEPPE, D.; ORSINI, N.; ÅKESSON, A.; FOROUHI, N. G.; WOLK, A. Fish consumption and frying of fish in relation to type 2 diabetes incidence: a prospective cohort study of Swedish men. **European journal of nutrition**, Bethesda, v. 56, n. 2, p. 843-852, 2017.

XIMENES, L. F. Produçãode pescado no Brasil e no Nordeste Brasileiro. **Caderno Setorial ETENE**, Ano 5, nº 150, Janeiro: BNDES, 2021.

ZHAO, W.; TANG, H.; YANG, X.; LUO, X.; WANG, X.; SHAO, C.; HE, J. Fish consumption and stroke risk: A meta-Analysis of prospective cohort studies. **Journal of Stroke and Cerebrovascular Diseases**, Science Direct, v. 28, n. 3, p. 604-611, 2019

APÊNDICE I

QUESTIONÁRIO- AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PESCADO NO MUNICÍPIO DE SAPEAÇU, BAHIA

- 1
2
3
4
5
6 1-Qual sua faixa etária?
7 menor que 18
8 19 a 28
9 29 a 38
10 39 a 48
11 49 a 58
12 acima de 59 anos
13
14 2-Sexo
15 M
16 F
17 Outros
18
19 3-Quantas pessoas residem em sua casa?
20 de 1 a 2
21 3 a 4
22 5 ou mais
23
24 4-Qual a sua profissão?
25
26 5-Qual sua renda mensal?
27 até um salário mínimo
28 de 2 a 3 salários mínimos
29 de 4 a 5 salários mínimos
30 mais de 6 salários mínimos
31
32 6-Qual sua escolaridade?
33 Sem estudo
34 Ensino fundamental incompleto
35 Ensino fundamental completo
36 Ensino médio incompleto
37 Ensino médio completo
38 Ensino superior incompleto
39 Ensino superior completo
40 Pós graduado/a
41
42 7-Você come pescado?
43 Sim
44 Não
45 8-Qual sua preferência de pescado?
46 1-Peixe

- 47 2-Crustáceo
48 3-Molusco
49 4-Rã
50 5-Outros
51
52 9-Por que você come peixe?
53 Acho saboroso
54 Faz bem a saúde (rico em vitaminas, minerais e ômega 3)
55 É acessível (barato)
56 Tenho pescadores/as na família
57 Outros
58
59 10-Quantas vezes por semana você come pescado?
60 1x por semana
61 de 2 a 3x por semana
62 Acima de 3x por semana
63 1x a cada 15 dias
64 1x ao mês
65 Raramente
66
67 11-Onde você prefere comprar o pescado?
68 Feira
69 Supermercado
70 Peixaria
71 Outros
72
73 12-Quantos quilos de peixe você aproximadamente compra?
74 1
75 2
76 3
77 4
78 5
79 6
80 7
81 8
82 9
83 10
84
85 13-Onde você prefere comer pescado?
86 Casa
87 Restaurante
88 Praia
89 Outros
90
91 14-De que forma prefere comprar peixe?
92 Pescado inteiro
93 Pescado eviscerado

- 94 Filé de pescado
95 Pescado em posta
96 in natura
97 Congelado
98 Salgado
99
100 15-Quais tipos de peixes você consome com mais frequência?
101
102 16- Tem preferencia por peixes de
103 Água doce
104 Marinho
105
106 17-No seu entendimento, o pescado comercializado (exposto) está em condições
107 adequadas para o consumo?
108 Sim
109 Não
110 Não sei opinar
111
112 18-Por que você não come pescado?
113
114 19-Em sua opinião o que faria a população comer mais peixe? Por quê?
115
116 20-O quanto o preço do peixe é importante em sua decisão?
117 1-Pouco
118 5-Muito
119
120 21-O quanto o sabor do peixe é importante em sua decisão de compra?
121 1-Pouco
122 5-Muito
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135