

## CONSUMO DE PESCADO, EM ÁREA URBANA, NO MUNICÍPIO DE ITACOATIARA/AM, BRASIL

Nathasha Koide Lima<sup>1</sup>; Márcia Reis Pena<sup>2</sup>; Cris Rocha dos Anjos<sup>3</sup>; Nicanor Tiago Bueno Antunes<sup>4</sup>; Luanderson dos Santos Gama<sup>5</sup>

1 Acadêmica do Curso de Agronomia do Instituto de Ciências Exatas e Tecnologia da Universidade Federal do Amazonas ICET/UFAM

2 Professora ICET/UFAM.

3 Engenheira de Pesca do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas – IDAM/Itacoatiara.

4 Programa de Pós-graduação em Entomologia do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA.

5 Acadêmico do Curso de Agronomia ICET/UFAM.

### Resumo

Os moradores de Itacoatiara bem como os de outras cidades do estado do Amazonas/Brasil, têm o costume de incluir o pescado na dieta mais que outras regiões do Brasil. A presente pesquisa foi realizada com o objetivo de avaliar e levantar dados relacionados ao perfil de consumo de peixes no município pela população local. Os dados sobre a alimentação da população foram coletados em diferentes bairros da cidade e mostraram que para 50% dos entrevistados a fonte de proteína preferencialmente consumida diariamente foi relatada sendo a carne de frango, seguida pelo consumo de peixe com 29,17%. Além disso, 91,67% das pessoas entrevistadas relata consumir pescado semanalmente. Sobre a preferência entre os tipos, 98,48% dos participantes optou pelo peixe de escama. E quando questionados sobre qualidade dos pescados, 51,39% dos indivíduos considerou como boa a qualidade dos peixes comercializados em Itacoatiara e a maioria dos resultados apontam que, os consumidores preferem o produto quando o mesmo encontra-se fresco. Entretanto, quando questionados sobre as condições sanitárias de mercados e feiras de pescado, 77,78% não os consideraram como locais adequados para a venda de pescado. A principal sugestão apontada foi de melhorias no acesso e infraestrutura destes locais.

**Palavras-chaves:** pescado; segurança alimentar; Médio Amazonas.

### Abstract

*The inhabitants of Itacoatiara, as well as those of other cities in the state of Amazonas / Brazil, have the habit of including fish in the diet more than other regions of Brazil. This research was carried out with the objective of evaluating and collecting data related to the profile of fish consumption in the municipality by the local population. Data on the population's diet were collected in different neighborhoods in the city and showed that for 50% of the interviewees, the source of protein preferably consumed daily was reported being chicken meat, followed by fish consumption with 29.17%. In addition, 91.67% of the people interviewed report consuming fish weekly. Regarding preferences in different types of fish, 98.48% opted for fish with scales. When asked about the quality of the products offered in the city, 51.39% of the participants considered the offer to be good and the majority reported preference for the product when it is fresh. However, when questioned about the health conditions of*

*fish markets and fairs, 77.78% did not consider them as suitable places for the sale of fish. The main suggestion was to improve access and infrastructure in these locations.*

**Keywords:** *fish; food security; Middle Amazon.*

## **1 INTRODUÇÃO**

Os estudos sobre padrões alimentares da sociedade revelam que, a composição final dos hábitos, escolhas e práticas alimentícias, estão relacionadas principalmente ao histórico da construção das concepções de segurança alimentar e nutricional (SAN), ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e de soberania alimentar, além do contexto da transição nutricional, que está inserido no âmbito das mudanças demográfica e epidemiológica, assim como nas alterações políticas, sociais, econômicas (renda) e culturais de uma população[1].

Uma característica alimentar social, não é exclusiva apenas de pessoas com maior poder aquisitivo, a compreensão do tema depende do entendimento real do quadro de segurança alimentar para a construção de políticas públicas efetivas[2]. No Brasil, a maioria dos estudos relacionados aos padrões alimentares da população e suas mudanças, estão voltados para as localidades urbanas do Sul, Sudeste e Nordeste do país, as populações rurais brasileiras não foram, pelo menos até recentemente, alvos de interesse. Na Amazônia, a falta de estudos relacionados a questão alimentar é ainda mais escassa, mesmo que a parte populacional menos estudada seja exatamente a mais expressiva, os caboclos ou ribeirinhos, uma população que é rica em recursos naturais, devido à enorme diversidade de peixes e frutas, que fornecem os mais importantes e suficientes nutrientes para a vida dessa população[3]. Ainda são poucas as discussões sobre o tema na área urbana dos 62 municípios do Amazonas, considerando que esses tiveram um grande aumento populacional nas últimas décadas.

A pesca é considerada uma das atividades humanas mais importantes da região Amazônica, presente no comércio, renda, consumo e lazer para grande parte de sua população, principalmente para aquela que reside nas margens dos rios de grande e médio porte [4]. A região Norte do Brasil em função de suas características naturais de recursos hídricos, destaca-se quanto à aquisição de pescado, o Estado do Amazonas o consumo domiciliar per capita é de 30 kg/ano, para comparação, Goiás consome apenas 1,2 kg/ano[5]. Estudar os hábitos e preferências alimentares dos consumidores de uma população específica, significa compreender como eles estão dispostos a gastar os recursos financeiros ou não na busca pelo alimento naquele local [6].

O município de Itacoatiara encontra-se na região Metropolitana de Manaus, no estado do Amazonas. É considerada a terceira cidade mais populosa do estado com população estimada em 101.337 pessoas<sup>[7]</sup>. Assim, o objetivo dessa pesquisa foi avaliar o consumo de pescado no município e sua relação com o perfil socioeconômico dos consumidores. Os resultados obtidos poderão contribuir para a implementação de políticas públicas locais que possam auxiliar em uma maior segurança alimentar; assim como para o conhecimento e valorização cultural que envolve o consumo do pescado na região do Médio Amazonas.

## **2 MATERIAIS E MÉTODOS**

A pesquisa foi realizada na área urbana do município de Itacoatiara/AM no período de fevereiro a março de 2020. Apoiado no método Estudo de Caso que entre as várias estratégias de experimento, levantamento, análise de arquivos e pesquisa histórica, possibilita a análise de problemas complexos, para tanto utiliza múltiplas técnicas de pesquisa, compatível com a abordagem sistêmica<sup>[8]</sup>.

O estudo de caso não exige controle sobre eventos comportamentais e focaliza acontecimentos contemporâneos, permitindo uma análise qualitativa dos dados que serão obtidos<sup>[9]</sup>. No entanto, comporta, também, a análise quantitativa. Ele também é uma investigação empírica de fenômenos contemporâneos dentro do contexto da vida real.

Para garantir maior representatividade de amostra em todo o município, a aplicação dos questionários foi realizada nas 4 zonas da cidade: norte; leste; oeste e sul. Itacoatiara possui 24 bairros e através de escolha aleatória por sorteio, definiu-se 3 bairros por zona, totalizando 12 bairros para a execução do estudo. Os bairros selecionados foram: Zona norte: Prainha, Nogueira junior e Multirão II; Zona sul: Santa luzia; São Jorge e Jauary II; Zona oeste: Centro, Colônia e Pedreiras; Zona Leste: Eduardo Braga I, Jardim Florestal e Araújo Costa

Em cada bairro foram realizadas entrevistas em 6 domicílios, totalizando 72 entrevistas. Os sujeitos sociais que participaram da pesquisa foram maiores de 18 anos de idade, independente de sexo, cor, raça e crença, que se disponibilizarem a responder espontaneamente à entrevista. O questionário continha perguntas referentes aos dados pessoais, perfil socioeconômico do entrevistado e questões relativas ao do consumo do pescado.

Os dados foram tabulados em planilhas Excel, isso possibilitou gerar médias aritméticas, porcentagem, criação de gráficos e tabelas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa – CEP com número CAAE: 19905219.8.0000.5020.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

#### Perfil socioeconômico

Foram entrevistadas 72 pessoas, sendo 59,67% dos do sexo feminino e 40,33% do sexo masculino compreendendo diferentes faixas etárias. Além dos dados pessoais, informações sobre a escolaridade; moradia; profissão; auxílio de programas do governo e renda mensal foram questionadas durante a entrevista.

Verificou-se que 41,67% dos entrevistados possui ensino médio completo, e 1,39% é analfabeto (tabela 1). Em relação a profissão dos participantes (tabela 1), 33,33% são autônomos e 1,39% são pescadores.

**Tabela 1.** Escolaridade e profissão dos entrevistados em Itacoatiara/AM, no período de fevereiro a março de 2020.

		(%)
<b>Escolaridade</b>	Alfabetizado	1,39
	Analfabeto	1,39
	Ensino fundamental completo	2,78
	Ensino fundamental incompleto	25,00
	Ensino médio completo	41,67
	Ensino médio incompleto	6,94
	Superior completo	4,17
	Superior incompleto	16,67
Continuação da tabela 1		
<b>Profissão</b>	Autônomo	33,33
	Outros	33,33
	Aposentado	15,28
	Funcionário público	9,72
	Agricultor	5,56
	Pensionista	1,39
	Pescador	1,39

Fonte: elaborado pelo autor, 2020.

Dos participantes, a maioria (87,50%) tem residência própria, 6,94% declararam viver em casa alugada e 5,56% classificaram como outras a questão da sua moradia. Em relação aos programas do governo 69,44% dos entrevistados revelaram não receber nenhum tipo de auxílio

e 25% recebem o bolsa família (tabela 2). Sobre à renda da família (tabela 2), 47,22% dos participantes possuem renda familiar mensal de 1 salário mínimo.

**Tabela 2.** Auxílios recebidos e renda mensal dos entrevistados em Itacoatiara/AM no período de fevereiro a março de 2020.

		(%)
<b>Auxílios</b>	Nenhum	69,44
	Bolsa família	25,00
	Bolsa escola	4,17
	Seguro Defeso	1,39
<b>Renda mensal</b>	Menos de um salário	25,00
	Um salário mínimo	47,22
	Dois salários ou mais	19,44
	outros	8,33

Fonte: elaborado pelo autor,2020.

### Consumo de pescado

Os entrevistados foram questionados sobre qual tipo de proteína de origem animal, como, a carne bovina, carne de frango, carne suína, pescado e ovos, mais consumiam diariamente, classificando-os em 1º;2º;3º,4º;5º lugar de consumo frequente. E com 50,00% dos resultados dados obtidos da presente pesquisa relavam a carne de frango é a proteína mais consumida pelos participantes diariamente, seguida por carne de peixe com 29,17% e carne bovina com 16,47%.

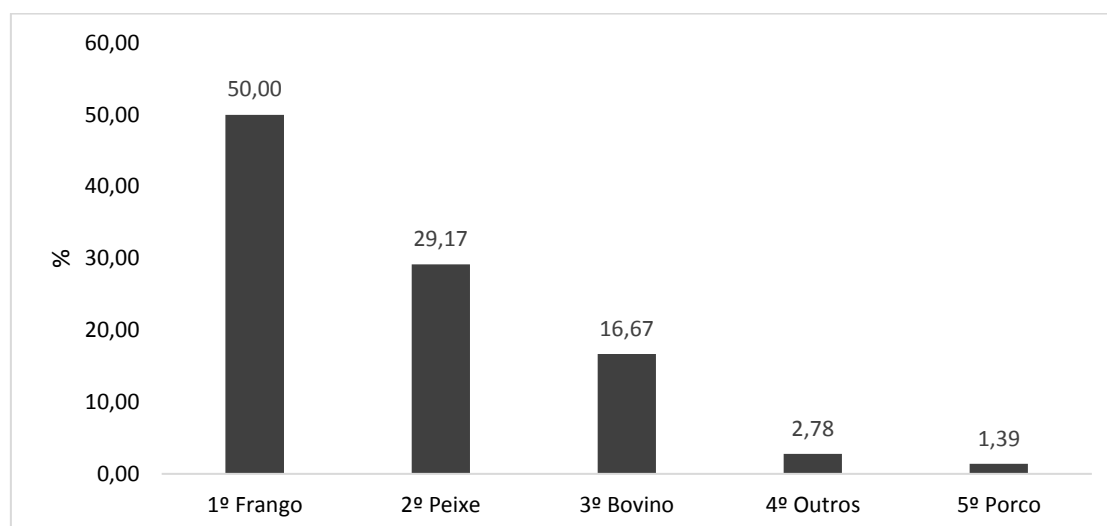


Figura 1. Proteínas de origem animal mais consumidas, diariamente, em Itacoatiara/AM, período de fevereiro a março de 2020.

Fonte: elaborado pelo autor, 2020.

A frequência de consumo de pescado pela população brasileira mostrou-se baixa em 2016. Estudos revelaram que enquanto a maioria consome peixes uma ou duas vezes por mês,

poucas pessoas têm o hábito de consumi-los semanalmente, ao menos uma vez em suas refeições. A diferença significativa no consumo entre as regiões, ficou clara em relação a região Norte do país, uma vez que os participantes declararam consumir peixes acima de três vezes por semana<sup>[10]</sup>.

Os participantes da presente pesquisa foram questionados quanto ao hábito de consumir peixe semanalmente. Foi observado que 91,67% dos entrevistados consomem peixe semanalmente, 4,17% dos indivíduos responderam que se alimentavam/compravam pescado raramente e 4,17% alegaram que nunca consumiam carne de peixe, nem durante a semana ou em qualquer outra data. Com relação aos indivíduos que não consumiam peixe frequentemente, foi questionado, o motivo para o não consumo de peixe por eles. Desses 16,67% relatam que o motivo é a falta de qualidade do produto, 16,67% afirmam que é a dificuldade no preparo e 66,67% argumentaram que a preferência/gosto pelo alimento é o principal motivo para o não consumo de pescado.

Dos participantes que consumiam peixes semanalmente, 34,85% relataram consumir o produto de 2 a 3 vezes na semana (figura 2).

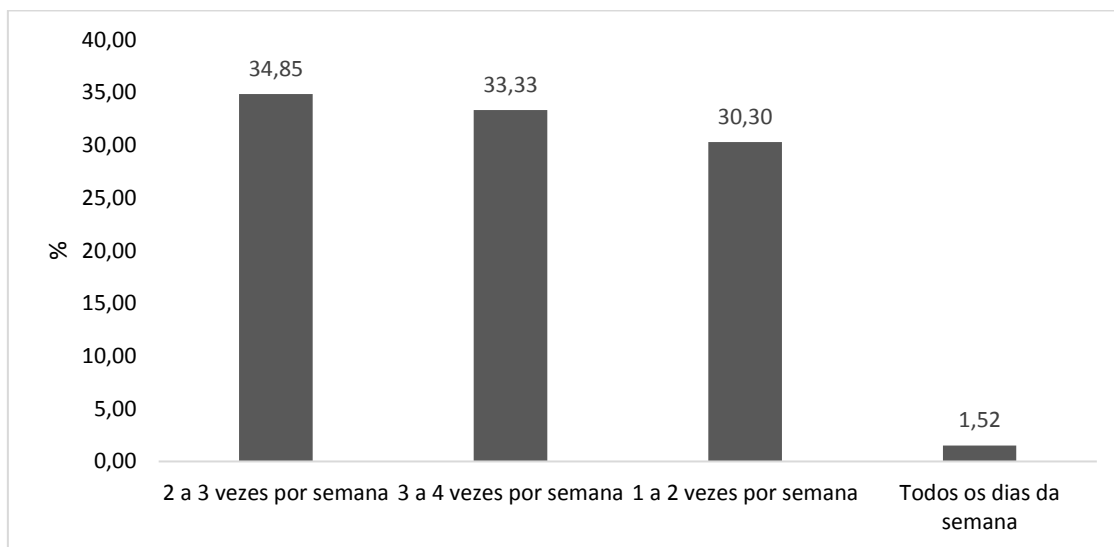


Figura 2. Frequência do consumo de peixes, semanalmente, em Itacoatiara/AM no período de fevereiro a março de 2020.

Fonte: elaborado pelo autor, 2020.

Na presente pesquisa, os participantes que consumiam pescado frequentemente, foram questionados sobre quantas das suas refeições por dia incluíam o pescado, a forma de preparo que mais utilizavam para consumi-lo e a quantidade consumida em cada refeição.

Em relação a quantidade de refeições por dia com o consumo do pescado, foi verificado que 57,58% dos indivíduos fazem apenas uma refeição, enquanto que 42,42% realizam duas refeições (tabela 3). No caso da forma de preparo, a maioria (48,48%) relatou consumir o peixe de forma cozida, seguida da forma assada e frita, com 36,36% e 15,15% respectivamente.

Uma pesquisa realizada em Parintins/AM, cidade próxima a Itacoatiara, mostra que as formas como os moradores da cidade mais consomem o pescado, era de forma assada, seguido pelo peixe cozido e frito<sup>[11]</sup>.

**Tabela 3.** Quantidade de refeições que incluem peixes, formas de consumo do pescado e quantidade de pescado, em cada refeição, consumido em Itacoatiara/AM no período de fevereiro a março de 2020.

		(%)*
<b>Refeições</b>	1 refeição	57,58
	2 refeições	42,42
	3 ou mais refeições	0,00
Continuação da tabela 3		
<b>Formas</b>	Cozido	48,48
	Assado	36,36
	Frito	15,15
	Desfiado	0,00

\*Respostas N = 66

Fonte: elaborado pelo autor, 2020.

Na presente pesquisa, 98,48% dos entrevistados preferem peixes de escama (tabela4).

A característica do baixo consumo de peixe liso pela população, pode ser explicada pelo fato do alimento ser considerado *reimoso*, esse é considerado um dos termos mais importantes dentre as expressões referentes aos tabus alimentares. A reima ou reuma refere-se a corrente de um líquido ou o fluxo de um humor orgânico, um alimento *reimoso* é considerado aquele que provoca a reima, isto é, aquele que prejudica o sangue e gera prurido, causando escoriações e lesões na pele, que podem evoluir para inflamações, degradação cutânea e infecções mais graves <sup>[13]</sup>.

Com relação a forma que os entrevistados preferem comprar o pescado, 98,61% prefere comprar a forma fresca e 1,39% a forma resfriada (tabela 4).

**Tabela 4.** Preferência pelo tipo de pescado e pela forma de compra em Itacoatiara/AM no período de fevereiro a março de 2020.

		(%)*
<b>Tipo de pescado</b>	Peixe de escama	98,48
	Peixe liso/couro	1,52

<b>**Forma da compra</b>	Fresco	98,61
	Resfriado	1,39
	File	0
	Salgado	0

\* Respostas N= 66

Fonte: elaborado pelo autor, 2020.

Os participantes foram questionados se os peixes que mais consumiam eram os de sua preferência, 89,39% respondeu que “Sim” e 10,61% “Não”. Os participantes que responderam “Não” foram indagados sobre o motivo para que isso ocorresse. 57,14% relataram que a qualidade dos peixes que mais gostavam não era de boa, e para 42,85% o preço elevado era o principal motivo para que não consumissem o pescado de sua preferência (tabela 5).

**Tabela 5.** Consumo do pescado, relacionado à preferência do entrevistado; e motivo para o não consumo do pescado com relação a preferência do participante, em Itacoatiara/AM no período de fevereiro a março de 2020.

		(%)
<b>Consumo preferência*</b>	Não	10,61
	Sim	89,39
<b>Motivo**</b>	Qualidade	57,14
	Oferta/disponibilidade	0
	Preço	42,86

\*Consumo preferência N=66

\* Motivo N=7

Fonte: elaborado pelo autor, 2020.

Na ausência ou impossibilidade da compra do pescado, todos os participantes foram questionados sobre quais outros produtos mais procuravam para substituição do pescado nas refeições. A maioria 59,72% escolhem o frango, 29,16% carne bovina, 8,33% enlatados e 2,78% consomem outros tipos de alimento.

Quanto as espécies de pescado, os participantes foram questionados sobre suas preferências de consumo, classificando do 1º;2º;3º, até o 8º lugar a sua preferência (figura 3). Dos indivíduos participantes, 96,97% escolheram para o primeiro lugar o Jaraqui (*Semaprochilodus teanurus*, *S. insignis*), 89,39% dos entrevistados escolheram para o segundo lugar o Tambaqui (*Colossoma macropomum*) e 75,76% colocaram em terceiro lugar a Curimatã (*Prochilodus nigricans*).

Foi verificado também que 19,70% dos entrevistados relataram consumir outros peixes, além dos quais foram lhes apresentados no questionário, como a Sardinha (*Triportheus*



*elongatus*, *T. flavus*), Branquinha (*Caenotropus labyrinthicus*) e Acari-bodó (*Hypostomos emarginatus*). Enquanto que 1,52% alegaram consumir mais peixe liso/couro, como Surubim (*Pseudoplatystoma fasciatum*, *P. tigrinum*) e Mapará (*Hypophthalmus edentatus*, *H. marginatus*, *H. fimbriatus*).

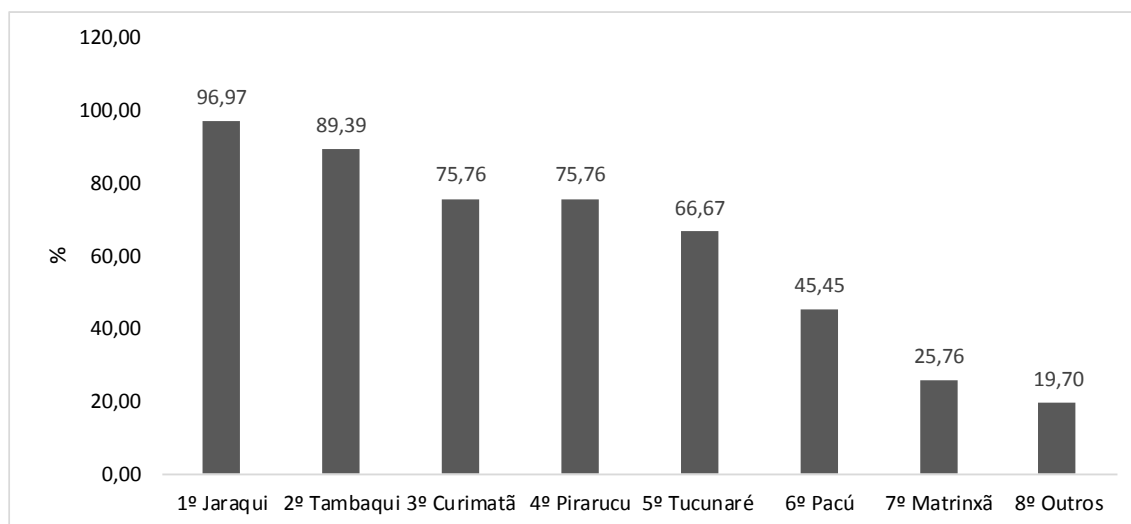


Figura 3. Preferência (%) pelas espécies de pescado com escama em Itacoatiara/AM no período de fevereiro a março de 2020.

Fonte: elaborado pelo autor, 2020.

A qualidade do pescado foi considerada boa por 51,39% dos participantes, mas regular para 36,11% dos entrevistados (tabela 6), o que revela uma insatisfação a respeito do pescado consumido em Itacoatiara considerável. Sobre os problemas com compra, 50% participantes relataram sentir certa dificuldade na hora de reconhecer um peixe de boa qualidade (tabela 6).

**Tabela 6.** Qualidade do pescado e dificuldade na hora da compra do pescado em Itacoatiara/AM no período de fevereiro a março de 2020.

		(%)*
<b>Qualidade</b>	Boa	51,39
	Regular	36,11
	Ruim	6,94
	Ótimo	5,56
<b>Mais difícil na hora de compra</b>	Reconhecer um peixe de boa qualidade	50,00
	Encontrar a espécie que deseja consumir	36,11
	Não senti dificuldade	13,89

\* Resposta N=66

Fonte: elaborado pelo autor, 2020.

Os entrevistados foram questionados sobre onde adquiriam os peixes que consumiam e observa-se que 48,61% costuma adquirir o pescado nas feiras da cidade e 20,83% compram no mercado (tabela 7).

Os participantes também foram questionados se consideravam os mercados e feiras adequados para a comercialização do pescado em Itacoatiara/AM. 22,22% responderam que “Sim” e para 77,78% dos entrevistados os mercados e feiras não são adequados para a venda de pescado.

Perguntou-se também quais as medidas o indivíduo achava que seriam mais importantes para melhorar o acesso do consumidor ao pescado, para 73,61% dos entrevistados, o mais importante seria melhorar a infraestrutura de comercialização nas feiras e mercados (estrutura, higiene, conservação) (tabela 7).

**Tabela 7.** Aquisição e medidas para melhorar o acesso ao pescado em Itacoatiara/AM no período de fevereiro a março de 2020.

	(%)	
<b>*Aquisição</b>	Feira	48,61
	Direto com o pescador	23,61
	Mercado	20,83
	Pesca própria	5,56
	Outros	1,39
<b>**Medidas</b>	Infraestrutura	73,61
	Preços acessíveis	19,44
	Disponibilidade	6,94

\*Respostas N=66

\*\*Levou-se em consideração as respostas dos 72 entrevistados na pesquisa.

Fonte: elaborado pelo autor, 2020.

#### 4 CONCLUSÃO

Os resultados demonstram que o consumo, preferência e frequência pelo pescado é elevado quando comparado a outras regiões do país. A preferência da maioria é pelo consumo do peixe fresco e de escama; quanto à espécie o jaraqui foi eleito o peixe preferido, seguido pelo tambaqui e curimatã. A qualidade do pescado foi avaliada como boa pela maioria dos entrevistados, contudo, o fato de uma parcela relevante dos participantes considerar a qualidade do pescado como regular, revela uma insatisfação considerável a respeito do pescado

consumido em Itacoatiara. Sobre os locais de comercialização, as feiras são os pontos de vendas onde os consumidores mais compram o produto. Os dados da pesquisa também apontam que os locais em que são comercializados os peixes foram considerados inadequados pela maioria e melhorar a infraestrutura desses locais atrairia mais consumidores segundo os entrevistados.

Diante dos resultados percebe-se que a alimentação dos moradores da área urbana de Itacoatiara/AM recebe forte influência do mercado globalizado, quando verificamos o elevado consumo da carne de frango, por exemplo, a busca por praticidade tanto no ato de compra quanto na forma de preparo dos alimentos são algumas das principais características relacionadas ao modo de vida urbano atual, o que faz surgir novos modos de consumo alimentar. No entanto, a presente pesquisa revela que o consumo do pescado ainda se mostra expressivo, principalmente em seu consumo frequente. Isso se deve em parte a ao fato de que muitos indivíduos ainda valorizam e optam pela cultura alimentar local da região.

## REFERÊNCIAS

1. Silva CO. et al. (Orgs.) Segurança Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 264 p.
2. Belik W, Siliprandi E. Hábitos Alimentares, Segurança e Soberania Alimentar. In: Vilarta R, Gustavo L, Gutierrez GL, Monterio MI. (Orgs.). Qualidade de Vida: Evolução dos Conceitos e Práticas no Século XXI. Campinas: IPES, 2010, v. 1, p. 187-196.
3. Mercado Ds, Almeida G da S, Silva Yls, Correia Jsc. Hábitos alimentares de ribeirinhos da Amazônia e contribuições das enchentes no agravo ao quadro de Insegurança Alimentar. Saber Científico. 2015; Porto Velho, v.4, n.1, p. 14 – 18.
4. Dos Santos GM, Dos Santos ACM. Sustentabilidade da pesca na Amazônia. Estudos Avançados. 2005; 19:165-182.
5. Firetti R, Astolphi JL de L, Garcia SM. Aquisição de Pescados para Consumo Domiciliar na Região Sudeste. Rev. de Economia Agrícola. 2013; 60:17-30.
6. Engel JF, Blackwell RD, Miniard PW. Comportamento do consumidor. 8.ed. Rio de Janeiro: LTC; 2005.
7. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Cidades e Estados. [Internet].2020. [acesso em 07 de fev de 2020]. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/itacoatiara/panorama>.
8. MORIN E. Ciência com Consciência. 7. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2005.
9. Yin RK. Estudo de caso: planejamento e métodos. Tradução: Daniel Grassi. 3. ed. Porto Alegre: Bookman; 2005.

10. Lopes IG, De Oliveira RG, Ramos FM. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira Macapá. *Rev Biotá Amazonia*. 2016; 6: 62-65
11. Costa VT, Silva SRR, Souza LJ, Batalha SO, Hoshiba AM. Aspectos do consumo e comércio de pescado em Parintins. *Bol. Inst. Pesca*. 2013; 39: 63- 75.
12. Silva AL. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). *Rev Antropol São Paulo, USP*. 2007;50:125–79.
13. Júnior LC de B, Estácio AG. Tabus alimentares em medicina: uma hipótese para fisiopatologia referente aos alimentos remosos. *Rev da Associação Médica Brasileira*. 2013;59(3) :213–216. <https://doi.org/10.1016/j.ramb.2013.04.001>