

Perfil socioeconômico e preferências de consumidores de tambaquis comercializados em feiras livres do Baixo Rio São Francisco, em Alagoas - Brasil

Daniel de Magalhães Araujo^[1], Alyson do Nascimento Cardoso^[2], Valdeí Marcelino da Silva^[3], Wellington Araújo Santos^[4], Joseane da Silva^[5], João Lucas Farias Lins^[6]

[1]danielzootecnista@yahoo.com.br. Instituto Federal de Alagoas (IFAL)/Programa de Pós-Graduação em Tecnologias Ambientais (PPGTEC). [2]alysonloucoporti@hotmail.com. Universidade Federal de Alagoas (UFAL)/Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde (ICBS). [3]tateval@hotmail.com. Universidade Federal de Alagoas (UFAL)/Centro de Ciências Agrárias (CECA). [4]wellingtonferafal2012@hotmail.com. Universidade Federal de Alagoas (UFAL)/Instituto de Computação (IC). [5]biologiajoseane@gmail.com. Instituto Federal de Alagoas (IFAL)/Campus Satuba. [6]joalukasfarias@yahoo.com.br. Universidade Federal de Alagoas (UFAL)/Centro de Ciências Agrárias (CECA).

RESUMO

Foram entrevistados 104 consumidores na feira livre de Penedo (PEN) e 105 na de Porto Real do Colégio (PRC), em Alagoas. Em Penedo, 31 consumidores citaram o tambaqui como a espécie preferida para o consumo; já em Porto Real do Colégio, 28 consumidores o citaram. Ao citarem o tambaqui como a espécie preferida, os consumidores foram entrevistados com o objetivo de detectar a caracterização socioeconômica e as preferências de aquisição e consumo de peixes. A maioria dos entrevistados era homem, sendo as médias de idade 45,76 (PEN) e 39,85 (PRC) anos. A baixa escolaridade e renda familiar eram características comuns. Em PEN, as carnes preferidas e mais consumidas eram as de peixe e frango (33,33% e 33,33%), enquanto, em PRC, a carne bovina era a preferida (40,74%) e a mais consumida (37,04%). Entre os consumidores que declararam que o tambaqui era sua espécie predileta, o consumo de peixes era alto; 66,67% em PEN e 61,53% em PRC declararam que consumiam peixes mais de uma vez por semana. A maioria preferia comprar tambaquis vivos ou inteiros frescos. Os valores de R\$ 6,08 (PEN) e R\$ 5,48 (PRC) pelo quilograma do tambaqui foram considerados justos pelos entrevistados, que desistiam da compra se o valor ultrapassasse R\$ 10. A maioria dos entrevistados considerou boa ou ótima a qualidade do tambaqui comercializado nos municípios.

Palavras-chave: *Colossoma macropomum*. Cadeia produtiva de pescados. Compra de peixe. *Oreochromis niloticus*. Preferência de consumo de peixe.

ABSTRACT

104 and 105 consumers were interviewed in Penedo (PEN) and Porto Real do Colégio (PRC) street markets, Alagoas. In Penedo, 31 consumers said tambaqui was their favorite species for consumption, while in Porto Real do Colégio, 28 mentioned it as their preference. The objectives of the interview were the following: to have a socioeconomical profile of the consumers and to get to know people's fish consumption's preferences. Men were the majority of the interviewees in both cities and the average age was 41.77 (PEN) and 44.62 (PRC). Low education and family income were common characteristics. In PEN, the preferred and most consumed kinds of meat were fish and chicken (33.33% and 33.33%), while in PRC beef was the favorite (40.74%) and the most consumed one (37.04%). Fish consumption was high among consumers that declared tambaqui as their favorite species. 66.67% of consumers in PEN and 61.53% in PRC stated that they consumed fish more than once a week. Most consumers preferred to buy live or fresh tambaquis and they thought that the price R\$ 6.08 (PEN) and 5.48 (PRC) was a reasonable one. They also said that they would not buy it if the price exceeded R\$ 10.00. The vast majority of respondents considered the quality of the tambaquis good or excellent.

Keywords: *Colossoma macropomum*. Fish buying. *Oreochromis niloticus*. Fish preference consumption. Fish production chain.

1 Introdução

Porto Real do Colégio (PRC) é uma pequena cidade do estado de Alagoas, região Nordeste do Brasil. Segundo o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento — PNUD (2013), com um território de 240,46 km² e uma população de 19.334 habitantes, Porto Real do Colégio possuía um Índice de Desenvolvimento Humano — IDH de 0,378 no ano 2000, mas que saltou para 0,551 no ano de 2010, faixa considerada de baixo IDH. O Índice de Gini da cidade foi de 0,61. Conforme o IBGE (2013), o Produto Interno Bruto (PIB) do município é principalmente dependente da Administração e dos Serviços Públicos (53,29%), seguida pelo setor de Serviços (21,29%) e da Agropecuária (17,68%). A cidade de Penedo, considerada um polo da microrregião do leste de Alagoas, dista cerca de 50 km de PRC e ambas estão separadas pela cidade de Igreja Nova. Segundo o PNUD (2013), o município possui um território de 690,81 km², uma população de 60.378 habitantes e possuía um IDH de 0,495 no ano 2000, que saltou para 0,630 no ano de 2010, faixa considerada de médio IDH, e Índice de Gini de 0,55. Conforme o IBGE (2013), o PIB do município é menos dependente da Administração e dos Serviços Públicos (30,59%), seguida pelo setor de Serviços (40,23%) e da Agropecuária (16,53%).

Dentre as atividades produtivas nos municípios alagoanos que compõem o baixo Rio São Francisco, na inexistência de parques industriais, destaca-se a agropecuária. Esta atividade tem sido tradicionalmente realizada por meio de mão de obra familiar — para a subsistência, mas, também, para a comercialização de excedentes —, havendo, assim, maior participação de pequenos produtores. A produção agropecuária é centrada em culturas vegetais tipicamente destinadas à alimentação humana, como milho, feijão, arroz e mandioca, bem como na criação de bovinos de corte e leite e pequenos animais, dentre os quais os peixes possuem significativa importância. A piscicultura, seguindo o modelo da agropecuária na região, é praticada por pequenos criadores em cultivos com baixo nível tecnológico e juntamente a outras atividades rurais.

Na região do baixo Rio São Francisco, onde estão localizadas as cidades de Penedo e Porto Real do Colégio, a atividade de piscicultura, conforme Araújo e Sá (2008), foi implantada no início dos anos de 1980 como uma alternativa de substituição, ou complemento, das atividades tradicionais de

subsistência (a pesca e a agricultura de vazante) da população local. Essas atividades foram prejudicadas pelos planos de desenvolvimento implementados no vale do rio, executados pela Companhia Hidroelétrica do São Francisco (Chesf) e pela Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf). Com relação à pesca, há inúmeros relatos, por parte da população ribeirinha e por técnicos do setor, de que a perda de áreas de várzea no vale do rio e a redução do seu volume de água formaram bancos de areia no seu leito, facilitando a entrada de água do mar até locais cada vez mais distantes da foz que, somados a outros fatores antrópicos, têm resultado na depleção dos recursos pesqueiros. Neste sentido, a atividade de aquicultura ganha importância na região, pois tem sido praticada como forma de mitigar os efeitos negativos da redução dos estoques pesqueiros, gerando emprego e renda para as comunidades e auxiliando na manutenção da oferta de pescados para alimentação humana, o que é importante, tendo em vista que a demanda pelos pescados é crescente.

Dentre os diversos fatores que corroboram para o estabelecimento da atividade de piscicultura nestas localidades do Nordeste brasileiro, Soares *et al.* (2007) citam as temperaturas elevadas e uniformes durante todo o ano, possibilitando o cultivo de espécies tropicais com a obtenção de altos índices de produtividade. Neste sentido, duas espécies tropicais merecem destaque, a tilápia do Nilo, espécie exótica, e o tambaqui, espécie nativa do Brasil. Conforme o Senso da Pecuária Municipal, realizado pelo IBGE (2015), a tilápia do Nilo é a espécie mais produzida no Brasil, com 219,33 mil toneladas despescadas em 2015, representando 45,40% do total nacional. Ainda conforme o Senso supracitado, o tambaqui é a segunda espécie mais produzida, com 135,957 mil toneladas despescadas em 2015, representando 29,10% das despescas brasileiras. Entretanto o tambaqui ainda possui maior participação na produção nacional, pois a terceira espécie dentre as mais produzidas é o tambacu (um híbrido entre tambaqui e pacu), com 37,44 mil toneladas despescadas (7,70% das despescas).

A comercialização das tilápias, tambaquis e demais espécies de peixes produzidas em pisciculturas de Penedo e Porto Real do Colégio tem como principais canais as feiras livres semanais destas cidades. Os pequenos piscicultores, em sua maioria, não conseguem atender as exigências de escala de produção e as questões legais para a venda aos

supermercados, assim como não há frigoríficos com plantas de processamento de pescado na região, que poderiam absorver parcialmente a produção local. Assim, os piscicultores vendem os peixes a atravessadores ou comercializam nas feiras livres. Em decorrência de alguns deles estarem exercendo não somente a produção, mas também atuando como comerciantes dos peixes, segundo Araujo *et al.* (2015a), os pequenos piscicultores têm se instruído sobre a importância de conhecerem as características do mercado local para se prepararem melhor para atenderem as demandas dos consumidores, de forma a aumentarem suas vendas, obterem maior lucratividade e, assim, para que consigam sobreviver da atividade. Entretanto, são escassos os trabalhos que abordem os diversos aspectos da comercialização, sejam com relação aos comerciantes ou aos consumidores dos pescados nas feiras livres da região.

Devido à importância das feiras livres para as vendas no varejo e do conhecimento sobre o processo de comercialização da espécie, como já relatado, o presente estudo teve por objetivo realizar uma caracterização econômica e social dos consumidores, determinar as preferências de aquisição e consumo de peixes, tipificar comportamentos relativos à compra e evidenciar as opiniões — daqueles que afirmaram que o tambaqui era sua espécie preferida para consumo — sobre os preços e a qualidade do pescado comercializado nas feiras livres de Penedo e Porto Real do Colégio.

2 Método da pesquisa

Este texto é o resultado de estudos para caracterização dos consumidores e as suas preferências sobre os aspectos gerais de aquisição e de consumo de peixes nas feiras livres de Penedo e Porto Real do Colégio, tendo como espécie alvo o tambaqui. É necessário ressaltar que a série de levantamento de dados ocorreu devido à demanda dos próprios piscicultores à Gestão do Arranjo Produtivo Local de Piscicultura de Alagoas, repassado ao Instituto Federal de Alagoas em uma Rodada de Negócios promovida pelo SEBRAE - AL.

Os dados foram coletados nas feiras livres semanais das cidades de Penedo (aos sábados) e Porto Real do Colégio (sextas-feiras), em Alagoas, entre os meses de setembro e outubro de 2012. Neste período, foram realizadas três incursões visando à realização das entrevistas com os consumidores, utilizando-se

de um questionário semiestruturado como instrumento de coleta de dados.

Anteriormente ao período de coleta de dados, foram realizadas incursões para o reconhecimento de ambas as feiras livres e dos pontos de venda dos peixes, assim como para a identificação dos feirantes e das espécies comercializadas. Após o diagnóstico inicial das feiras livres e embasando-se por uma revisão da literatura, foi montado um questionário semiestruturado. Este instrumento de coleta de dados foi testado pelos pesquisadores com os consumidores em situação real de compra ($n = 10$), sendo solicitada a avaliação destes sobre possíveis dificuldades para o entendimento das questões e o fornecimento das informações. Depois de consultados os entrevistados, realizou-se uma análise crítica, pela equipe de pesquisadores, do instrumento e das entrevistas prévias para adoção de mudanças entendidas como necessárias para a consolidação da versão final.

O questionário continha uma parte inicial com vistas à caracterização geral do entrevistado (município onde reside, idade, gênero, estado civil, escolaridade, número de residentes por domicílio e renda mensal familiar), além de questões mais direcionadas ao tema central do estudo (carne preferida, carne que consome com maior frequência, frequência de consumo de peixes, motivos para o consumo de peixes, se gostaria de consumir peixes mais vezes, tipo e espécie de peixes que prefere, percepções sobre o preço dos peixes, locais de compra, apresentação do pescado adquirido, propensão para a compra de cortes especiais, propensão para valorização e aquisição de produção sustentável local, ocasiões de consumo, características da carne de peixe e consideração sobre possível dificuldade de preparo), totalizando-se 27 questões. Sempre que os consumidores entrevistados afirmavam que o tambaqui era a sua espécie preferida para o consumo, eles eram questionados com mais nove perguntas específicas sobre a espécie (sobre a produção no município, frequência de consumo, preferência pelo tambaqui em detrimento dos outros peixes, preferência de locais para aquisição, questões relacionadas ao preço e ao julgamento da qualidade do tambaqui comercializado na feira livre). As questões, conforme constavam no questionário, podem ser vistas nas Tabelas 1 a 5, no item 3 (Resultados da pesquisa).

De posse da versão final de ambos os questionários, geral e específico (para aqueles que afirmassem que o tambaqui era sua espécie preferida para o consumo), novas incursões foram realizadas às feiras livres para

que fossem coletados os dados. Foram abordados, de maneira aleatória, consumidores que transitavam nas ruas ocupadas pelas bancas dos feirantes. Àqueles, os pesquisadores se identificavam, inclusive citando seu vínculo institucional, e apresentavam brevemente a ideia central da pesquisa. As pessoas abordadas eram informadas que a decisão de responder ou não ao questionário era de caráter voluntário e que havia a obrigatoriedade por parte dos pesquisadores em manter o sigilo individual das informações prestadas e que estas somente seriam divulgadas em valores médios, sendo possível a identificação do entrevistado. Assim, aquelas pessoas que aceitaram os termos e as condições explicitadas foram entrevistadas.

Foram realizadas 104 entrevistas em Penedo e 105 em Porto Real do Colégio. Entretanto, respectivamente, 31 e 28 pessoas afirmaram que o tambaqui era a espécie preferida para o consumo. Foram solicitadas, a estas pessoas, que respondessem ao questionário específico sobre o tambaqui. Destacase que todos os valores apresentados neste estudo são oriundos dos consumidores que, ao responderem ao primeiro questionário, afirmaram que o tambaqui era a espécie favorita para o consumo (31 e 28 pessoas). As entrevistas foram realizadas entre 6h e 13h, em dois finais de semana (sextas-feiras e sábados, a depender da cidade), e duravam entre vinte e quarenta minutos.

Após a coleta das informações, todas as respostas foram digitadas e contabilizadas em valores absolutos em planilhas eletrônicas, sendo, então, os valores transformados em percentuais. Os percentuais de cada resposta não necessariamente refletem o total de 31 ou de 28 entrevistados, mas ao total de respostas obtidas em cada questão, tendo em vista que alguns compradores não responderam a todas as perguntas e que, além disso, para algumas perguntas era possível adotar mais de uma resposta. Os dados tabulados foram analisados por meio de estatística descritiva utilizando-se o software Excel®, sendo produzidas, então, tabelas de resultados apresentadas neste trabalho.

3 Resultados da pesquisa

Como explicitado na metodologia deste trabalho, 31 (29,81%) pessoas do total de entrevistados em Penedo e 28 (29,47%) pessoas do total em Porto Real do Colégio têm o tambaqui como a espécie de peixes que preferem comer. Além disso, dentre as pessoas que citaram outras espécies como suas preferidas (por exemplo: tilápia do Nilo, curimatã-pacu e piau),

o tambaqui é a segunda espécie que preferem comer — 15 (23,44%) pessoas em Penedo e 13 (23,64%) em Porto Real do Colégio. São escassos os estudos sobre preferências e frequências de consumo de pescados no país e, quando realizados, tratam os pescados de forma geral, sem que haja especificações sobre as espécies de peixes que os consumidores preferem comer. Tratando-se de espécies nativas do Brasil, como o tambaqui, torna-se mais difícil encontrar parâmetros para a realização de comparações adequadas. Uma das exceções é o estudo sobre hábitos alimentares e consumo de pescados realizados por Fornari *et al.* (2017), em Palmas, que afirmam que as espécies de peixes redondos, dentre as quais destacam o tambaqui, são as primordialmente consumidas por 56,99% dos entrevistados. Braga, Silva e Rebêlo (2016), estudando as preferências e os tabus alimentares no consumo de pescado no Pará, relatam que, entre 38 tipos de peixes citados para o consumo, destacaram-se os denominados “peixes de escama”, sendo que 56,99% dos entrevistados escolheram a opção “peixes redondos” e o tambaqui foi a preferência para cerca de 19%. Para Fornari *et al.* (2017), o maior consumo de peixes redondos na cidade estudada pode estar associado ao aumento expressivo da produção em cativeiro, o que não parece ter ocorrido em Penedo e Porto Real do Colégio, onde a produção de peixes está praticamente centrada na tilápia do Nilo e no tambaqui, apesar de não haver dados precisos sobre as produções municipais ao longo dos anos.

Dentre os entrevistados, os homens foram maioria em ambas as cidades (66,67% em Penedo e 74,07% em Porto Real do Colégio). As médias de idade foram entre 45,76 e 39,85 anos, respectivamente; mais da metade dos entrevistados eram casados (Tabela 1). Em geral, o grau de escolaridade formal dos entrevistados é baixo, uma vez que 66,66% (PEN) e 74,07% (PRC) dos consumidores que têm o tambaqui como espécie preferida sequer concluíram o ensino médio. Ainda que o estudo não tenha direcionado a entrevista para determinado gênero, não é possível o entendimento de que os homens são a maioria dos consumidores naqueles ambientes, tão pouco que tenham maior preferência pelos tambaquís do que as mulheres. Entretanto, Figueiro, Sousa e Castro (2014) observaram maioria de homens nas feiras livres onde o estudo foi desenvolvido, no estado do Pará.

Tabela 1 – Caracterização dos consumidores entrevistados nas feiras livres de Penedo (n = 31) e de Porto Real do Colégio (n = 28), em Alagoas, e que citaram o tambaqui como espécie de peixe preferida para o consumo*

Questões Abordadas	Valores (%)	
	Penedo	Porto Real do Colégio
1. Gênero		
Masculino	66,67	74,07
Feminino	33,33	25,93
2. Idade média (em anos)	45,76	39,85
3. Estado civil		
Solteiro	30,00	29,63
Casado	53,33	55,56
Companheiro	0,00	3,70
Separado	6,67	0,00
Víuvo	10,00	11,11
4. Escolaridade		
Não estudou	26,67	18,52
Fundamental incompleto	13,33	22,22
Fundamental completo	13,33	29,63
Médio incompleto	13,33	3,70
Médio completo	23,33	18,52
Superior incompleto	6,67	7,41
Superior completo	3,33	0,00
Pós-graduação	0,00	0,00
5. Quantas pessoas moram em sua residência?	4,37	3,74
6. Renda Familiar¹		
Menor que um salário mínimo	36,67	37,04
Entre um e três salários mínimos	53,33	48,15
Entre três e seis salários mínimos	3,33	11,11
Entre seis e dez salários mínimos	6,67	3,70
Mais que dez salários	0,00	0,00
7. Quais as suas carnes preferidas		
Bovina	26,67	40,74
Frango	33,33	14,81
Suína	3,33	7,41

Peixe	33,33	33,33
Caprina e/ou Ovina	3,33	3,70
Outras (exóticas, caça, etc.)	0,00	0,00
8. Quais as carnes que consome com maior frequência?		
Bovina	33,33	37,04
Frango	30,00	25,93
Suína	3,33	0,00
Peixe	30,00	29,63
Caprina e/ou Ovina	3,33	3,70
Outras (exóticas, caça, etc.)	0,00	3,70

Fonte: Elaboração própria. *Foram entrevistados 104 consumidores de peixes em Penedo e 105 em Porto Real do Colégio, dos quais 31 e 28, respectivamente, citaram o tambaqui como a espécie preferida para o consumo. ¹Salário mínimo vigente à época: R\$ 545,00.

Há um alto percentual de entrevistados com renda menor que um salário mínimo: 36,67% em Penedo e 37,04% em Porto Real do Colégio. Aqueles que declararam que a renda familiar estava entre um e três salários mínimos foram 53,33% e 48,15%, respectivamente. Segundo os dados do PNUD (2013), referentes ao ano de 2010, dentre os estados brasileiros, Alagoas possui a terceira menor renda *per capita* (R\$ 432,56), ficando consideravelmente abaixo da média nacional (R\$ 793,87). Nesse sentido, as rendas per capita em PEN (R\$ 339,15) e PRC (R\$ 195,26) são inferiores às médias nacional e estadual, o que é justificado e, ao mesmo tempo, justifica o alto percentual de pessoas com renda abaixo de um salário mínimo e na faixa entre um e três salários. As baixas rendas declaradas determinam o poder de compra e são limitantes à capacidade de aquisição do tambaqui por parte destes consumidores.

Em Penedo, as carnes preferidas para o consumo foram frango e peixe, ambas citadas por 33,33%, seguidas pelas de bovino, com 26,67% da preferência. Entretanto, indagados sobre as carnes que consumiam com maior frequência nessa cidade, 33,33% citaram a carne bovina, ficando as de frango e de peixe empatadas, consumidas por 30% da população. Em Porto Real do Colégio, a carne bovina é preferida por 40,74% das pessoas, seguida pelas carnes de peixe, com 33,33%, e de frango, com 14,81% da preferência. Como carnes mais consumidas nesta cidade, manteve-se a ordem de preferência: carne bovina (37,04%), de peixe (29,63%) e de frango (25,93%). É importante salientar que nem sempre a preferência por um tipo de alimento se traduz, de imediato, em seu maior

consumo, em razão de diversos fatores relacionados às escolhas alimentares, conforme pode ser observado nos trabalhos de Araujo *et al.* (2015a; b), também realizados nas feiras livres em ambas as cidades. Coelho, Aguiar e Fernandes (2009), abordando a temática da escolha e aquisição de alimentos no Brasil, identificam urbanização, composição etária, presença de mulheres na força de trabalho e outras transformações estruturais como fatores que exercem influência sobre a composição da cesta de alimentos consumidos por uma família; e afirmam que tem havido modificação dessa composição nas últimas décadas em decorrência dos fatores supracitados.

Os dados da Tabela 2 tratam sobre frequência de consumo e preferência pelos peixes de acordo com o seu habitat. Em Penedo e Porto Real do Colégio, respectivamente, 6,67% e 15,38% dos entrevistados afirmaram que consomem peixes todos os dias da semana, enquanto 60% e 46,15% consomem mais de uma vez por semana. Somando-se estes percentuais aos que afirmaram consumir peixes ao menos uma vez por semana, pode-se contabilizar que 86,67% e 100%, respectivamente, consomem peixes ao menos uma vez por semana, o que demonstra a importância dos peixes na composição da dieta alimentar da população entrevistada. Fornari *et al.* (2017), ao analisarem a frequência de consumo de pescados pela população de Palmas, afirmam que a opção de até três vezes por semana foi a mais respondida pelos entrevistados (30,30%), seguida de menos de uma vez por mês (28,26%) e de até três vezes por mês (27,63%), enquanto 8,16% disseram não consumir nenhum tipo de pescado.

Em outro trabalho, em que é analisada a frequência de consumo de pescado em Bragança (PA), Figueiro, Sousa e Castro (2014) verificaram que 50% dos entrevistados afirmam consumir peixes uma a duas vezes por semana, 40% consomem entre três e quatro vezes por semana e apenas 2% afirmam que os consomem todos os dias. O padrão de consumo de alimentos (frequência, quantidades e ocasiões de consumo) é tão ou mais diverso do que o conjunto de populações do país, tendo em vista que são muitos fatores sociais e ambientais que contribuem para a formação de uma dieta alimentar. Por isso, ainda que as informações sobre o tema sejam de grande importância para o entendimento de aspectos culturais das populações estudadas, os valores sempre são bastante divergentes. O consumo per capita anual aparente de pescado no Brasil, estimado pelo extinto

Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA (BRASIL, 2012), foi 9,75 kg em 2010; enquanto a Food and Agriculture Organization of the United Nations — FAO (2016) apontou que os valores médios foram de 9,6 kg/habitante/ano entre 2013 e 2015.

Tabela 2 – Frequência e preferências de consumo de peixes pelos consumidores entrevistados nas feiras livres de Penedo (n = 31) e de Porto Real do Colégio (n = 28), em Alagoas, e que citaram o tambaqui como espécie de peixe preferida para o consumo*

Questões Abordadas	Valores (%)	
	Penedo	Porto Real do Colégio
1. Frequência de consumo de peixes		
Todos os dias	6,67	15,38
Mais de uma vez por semana	60,00	46,15
Uma vez por semana	20,00	38,46
Mais de uma vez por mês	10,00	0,00
Uma vez por mês	3,33	0,00
2. Motivos para o consumo de peixes		
Pelo preço acessível	3,33	7,41
Variar cardápio	23,33	14,81
Carne saborosa	46,67	29,63
Carne branca	3,33	0,00
Questão de saúde	23,33	40,74
Fácil de encontrar	23,33	7,41
3. Gostaria de consumir peixes com maior frequência?		
Sim	43,33	59,26
Não	56,67	40,74
4. Porque não consome com maior frequência?		
Não gosto de peixe	3,33	0,00
Preço elevado	20,00	6,25
Baixa Qualidade	0,00	6,25
Dificuldade de encontrar	10,00	6,25
Dificuldade de preparo	6,67	12,50
Enjoaria	50,00	68,75
Espinhos	0,00	0,00
Poucos produtos disponíveis	0,00	0,00
Outros motivos	10,00	0,00
5. Prefere consumir peixes de que ambiente?		
Água doce	60,00	70,37
Marinhos	0,00	0,00
Dos dois ambientes	40,00	22,22
Não consigo diferenciar	0,00	7,41

Fonte: Elaboração própria. *Foram entrevistados 104 consumidores de peixes em Penedo e 105 em Porto Real do Colégio, dos quais 31 e 28, respectivamente, citaram o tambaqui como a espécie preferida para o consumo.

As principais razões alegadas como motivadoras ao consumo de peixes foram: carne saborosa, por 46,67% e 29,63%, e questão de saúde, por 23,33% e 40,74%, respectivamente, para Penedo e Porto Real do Colégio. Conforme Braga, Silva e Rebêlo (2016), os motivos alegados para as preferências por peixes “de escamas”, dentre os quais há destaque para o tambaqui, estão relacionados principalmente ao sabor (80,5%), por serem espécies mais “saudáveis”, e por não serem consideradas “reimosas” e, portanto, não prejudiciais à saúde. Gostariam de consumir peixes com maior frequência, 43,33% das pessoas em Penedo e 59,26% em Porto Real do Colégio; entretanto, o principal motivo alegado para não consumi-los foi que enjoariam (50% e 68,75%), seguido pelos entrevistados que alegaram o preço elevado dos peixes. Considerando a baixa renda familiar e a alta frequência de consumo de peixes, ambos os motivos são justificativas altamente verossímeis. Dentre os peixes de diferentes ambientes aquáticos, os consumidores declararam preferência pelos de água doce, 60% em Penedo e 70,37% em Porto Real do Colégio. Vale salientar que todos os dados apresentados neste trabalho são oriundos dos consumidores que destacaram o tambaqui como sua espécie preferida para o consumo, portanto, sendo esta uma espécie de água doce, era esperado que a maioria dos entrevistados preferisse consumir peixes desse ambiente.

Nas Tabelas 3 e 4 há questões mais específicas sobre os preços que os consumidores consideram justos e em qual preço desistem da compra; sobre as preferências de locais e formas de aquisição; sobre as ocasiões em que preferem consumir; e como consideram a preparação de peixes em geral (Tabela 3) e exclusivamente para o tambaqui (Tabela 4). Os preços que os consumidores consideraram justos para peixes (sem que houvesse especificação da espécie) foram R\$ 6,08 em Penedo e R\$ 5,48 em Porto Real do Colégio, que são um pouco superiores aos valores considerados justos quando citada especificamente o tambaqui, R\$ 6,21 e R\$ 6,02, respectivamente. O preço que mais frequentemente faria os consumidores desistirem da compra de qualquer espécie de peixe — 32,14% (PEN) e 48,15% (PRC) — ou especificamente do tambaqui — 32,14% (PEN) e 40% (PRC) — em ambas as cidades foi de R\$ 10. A imensa maioria dos consumidores entrevistados compra — 86,67% (PEN) e 88% (PRC) — e realmente prefere comprar — 73,33% (PEN) e 76% (PRC) — peixes nas feiras livres, sendo peixarias e supermercados os outros locais quantitativamente

relevantes onde estas pessoas prefeririam comprar os peixes. Será discutido a seguir que os consumidores entrevistados possuem acentuada preferência por aquisição de peixes vivos e, além disso, que sua renda familiar faz com que necessitem negociar em busca de melhores preços no momento da compra: dois fatores possíveis neste ambiente de comercialização direta entre o proprietário dos peixes e o comprador, mas praticamente impossíveis de ocorrer em supermercados.

Tabela 3 – Considerações dos consumidores entrevistados nas feiras livres de Penedo (n = 31) e de Porto Real do Colégio (n = 28), em Alagoas, e que citaram o tambaqui como espécie de peixe preferida para o consumo, sobre os locais de compra e o preço dos peixes*.

Questões Abordadas	Valores (%)	
	Penedo	Porto Real do Colégio
1. Qual o preço (R\$/Kg) que considera justo para o peixe?	6,08	5,48
2. Qual o preço (R\$/Kg) em que desiste de comprar o peixe?		
Seis	0,00	3,70
Oito	17,86	22,22
Dez	32,14	48,15
Doze	10,71	7,41
Quatorze	14,29	0,00
Dezesseis	14,29	3,70
Dezoito	0,00	0,00
Vinte	3,57	0,00
Acima de vinte	7,14	14,81
3. Quais os locais onde compra – gostaria de comprar peixes?		
Peixaria	0,00-10,00	4,00- 8,00
Feira livre	86,67-73,33	88,00-76,00
Supermercado	6,67- 10,00	4,00-12,00
Mercearia	0,00-0,00	4,00-4,00
Restaurante	0,00-0,00	0,00-0,00
Bar	0,00-0,00	0,00-0,00
Outro	3,33-3,33	0,00-0,00
Não compro peixes	3,33-3,33	0,00-0,00

4. Compra – gostaria de comprar peixes em que modo de apresentação?			
Vivos		50,00-62,07	55,56-61,54
Inteiros Frescos		46,43-34,48	37,04-26,92
Inteiros Congelados		0,00-0,00	3,70-0,00
Em postas		3,57-3,45	3,70-0,00
Filés frescos		0,00-0,00	0,00-3,85
Filés congelados		0,00-0,00	0,00-0,00
Filés empanados		0,00-0,00	0,00-0,00
Cortes temperados		0,00-0,00	0,00-7,69
Empanados e embutidos		0,00-0,00	0,00-0,00
Enlatados		0,00-0,00	0,00-0,00
5. Em quais ocasiões prefere consumir peixes?			
Refeições cotidianas		70,00	51,85
Finais de semana		16,67	37,04
Datas especiais		10,00	3,70
Ao receber visitas em casa		0,00	3,70
Refeições fora de casa		0,00	3,70
Outras ocasiões		3,33	0,00
6. Considera o preparo dos peixes			
Fácil		72,41	92,59
Difícil		13,79	3,70
Igual ao das outras carnes		13,79	3,70

Fonte: Elaboração própria. *Foram entrevistados 104 consumidores de peixes em Penedo e 105 em Porto Real do Colégio, dos quais 31 e 28, respectivamente, citaram o tambaqui como a espécie preferida para o consumo.

Sobre as formas de apresentação do pescado, 50% e 55,56% compram peixes vivos, enquanto 62,07% e 61,64% gostariam de comprar peixes vivos, respectivamente, para Penedo e Porto Real do Colégio. Isso demonstra a preferência pela aquisição de peixes ainda vivos em detrimento de outras formas de apresentação. A outra forma de apresentação em que uma parcela significativa dos entrevistados aponta que compram (46,43% e 37,04%) e que preferem comprar (34,48% e 26,92%) são os peixes inteiros frescos. Quando questionados especificamente em relação ao tambaqui, 71,43% (PEN) e 52% (PRC) preferem comprar os animais vivos. Com relação às situações de consumo de peixes, os dados possibilitam afirmar

que não há necessidade de ocorrência em situações tidas como especiais, já que 76% (PEN) e 51,85% (PRC) afirmam que comem peixes em situações cotidianas, corriqueiras. Entretanto, 16,67% e 37,04%, respectivamente, preferem consumir peixes nos finais de semana. A maioria desses consumidores considera o preparo dos peixes fácil — 72,41% (PEN) e 92,59% (PRC) — em comparação ao das outras carnes, sendo pequeno o quantitativo de pessoas que considera difícil preparar peixes. Como os entrevistados relatam que os peixes, rotineiramente, fazem parte da sua dieta alimentar, parece óbvio entender que eles considerem fácil o preparo desses pescados, assim como, de mesmo modo, não restrinjam o consumo de tal alimento às datas especiais.

Tabela 4 – Conhecimento sobre a produção local, frequência e preferências de consumo de tambaqui pelos consumidores entrevistados nas feiras livres de Penedo (n = 31) e de Porto Real do Colégio (n = 28), em Alagoas, e que citaram o tambaqui como espécie de peixe preferida para o consumo*.

Questões Abordadas	Valores (%)	
	Penedo	Porto Real do Colégio
1. Sua região é produtora de tambaqui?		
Sim	86,21	80,00
Não	13,79	20,00
2. Frequência de consumo de tambaqui		
Todos os dias	3,33	12,00
Mais de uma vez por semana	63,33	48,00
Uma vez por semana	20,00	28,00
Mais de uma vez por mês	10,00	8,00
Uma vez por mês	3,33	0,00
Outra	0,00	4,00
3. Motivos para o consumo de tambaqui e não de outro peixe		
Pelo preço acessível	17,24	16,00
Carne saborosa	37,93	48,00
Carne branca	6,90	12,00
Questão de saúde	24,14	8,00
Fácil de encontrar	13,79	16,00

4. Gostaria de consumir tambaqui com maior frequência?		
Sim	43,33	56,00
Não	56,67	44,00
5. Porque não consome – porque não gostaria de consumir com maior frequência?		
Preço elevado	23,08-0,00	0,00-0,00
Baixa Qualidade	0,00-0,00	0,00-0,00
Dificuldade de encontrar	7,69-0,00	0,00-0,00
Dificuldade de preparo	7,69-0,00	7,69-0,00
Enjoaria	53,85-76,47	61,54-75,00
Espinhas	0,00-0,00	0,00-8,33
Poucos produtos disponíveis	0,00-0,00	0,00-0,00
Outros motivos	7,69-23,53	30,77-16,67
6. Prefere comprar tambaquis		
Vivos	71,43	52,00
Inteiros frescos	28,57	36,00
Inteiros congelados	0,00	0,00
Abatidos e completamente limpos	0,00	0,00
Em postas	0,00	0,00
Filés frescos	0,00	8,00
Filés congelados	0,00	0,00
Filés empanados	0,00	0,00
Cortes temperados	0,00	0,00
Empanados e embutidos	0,00	0,00
Enlatados	0,00	0,00
Outros	4,17	4,00
7. Qual o preço justo (R\$/Kg) para o tambaqui?	6,21	6,02
8. Qual o preço (R\$/Kg) em que desiste de comprar tambaqui?		
Seis	3,57	8,00
Oito	28,57	36,00
Dez	32,14	40,00
Doze	7,14	4,00
Quatorze	10,71	4,00

Dezesseis	7,14	8,00
Dezoito	0,00	0,00
Vinte	7,14	0,00
Acima de vinte	3,57	0,00
9. Considera a qualidade do tambaqui comercializado no seu município		
Ótima	7,14	12,00
Boa	85,71	88,00
Regular	7,14	0,00
Ruim	0,00	0,00
Péssima	0,00	0,00
Desconheço	0,00	0,00

Fonte: Elaboração própria. *Foram entrevistados 104 consumidores de peixes em Penedo e 105 em Porto Real do Colégio, dos quais 31 e 28, respectivamente, entrevistados citaram o tambaqui como a espécie preferida para o consumo.

Na Tabela 5, podem ser observados os dados referentes ao conhecimento do comprador sobre a origem do tambaqui e a sua propensão a pagar mais caro por peixes produzidos de maneira responsável e por cortes especiais. A maior parte das pessoas — 86,21% (PEN) e 80,00% (PRC) — possui conhecimento de que o seu município é local de produção de tambaquis e 66,67% (PEN) e 70,37% (PRC) afirmam que os peixes que compram são produzidos na própria região. Os entrevistados estariam dispostos a pagar mais por tambaquis produzidos em seu município e de forma responsável (65,52% e 48,15%, respectivamente). Com relação a pagar mais por cortes especiais de tambaqui, 72,41% (PEN) e 51,85% (PRC) afirmaram que estariam dispostos. De acordo com Zuin e Zuin (2008), o mercado impôs uma massificação e uniformização generalizada dos alimentos, mas é crescente, na atualidade, uma orientação dos consumidores a uma procura por alimentos diferenciados. Desta maneira, o consumidor passou a privilegiar a qualidade presente nos alimentos tradicionais, tanto por uma relação com a saúde quanto pela tradição, origens e raízes, que representam a história da comunidade e do território, que faz deste alimento único. Neste sentido, ainda que os principais peixes cultivados na região sejam exóticos, o seu consumo é tradicional nesta região, integrante do Baixo Rio São Francisco. Portanto, a intenção dos consumidores em valorizar os produtos locais é parte de um movimento de conscientização dos próprios consumidores e justificam certa predisposição em melhor remunerar seus produtores.

Tabela 5 – Considerações dos consumidores entrevistados nas feiras livres de Penedo (n = 31) e de Porto Real do Colégio (n = 28), em Alagoas, e que citaram a tilápia como espécie de peixe preferida para o consumo, sobre cortes especiais e produção local responsável*.

Questões Abordadas	Valores (%)	
	Penedo	Porto Real do Colégio
1. Sabe onde são produzidos os peixes que compra?		
Na Região	66,67	70,37
Fora da Região	3,33	3,70
Fora de Alagoas	0,00	7,41
Não sei	26,67	18,52
Não me importo	3,33	0,00
2. Pagaria mais por peixes produzidos de forma responsável no seu município?		
Sim	65,52	48,15
Não	34,48	51,85
3. Pagaria mais por cortes especiais de peixes?		
Sim	72,41	51,85
Não	27,59	48,15

Fonte: Elaboração própria. *Foram entrevistados 104 consumidores de peixes em Penedo e 105 em Porto Real do Colégio, dos quais 31 e 28, respectivamente, entrevistados citaram o tambaqui como a espécie preferida para o consumo.

4 Conclusões

Ainda que não seja uma espécie natural da bacia hidrográfica do Rio São Francisco, principal rio da região estudada, o tambaqui foi a espécie citada, com maior frequência, como a preferida, superando a tilápia do Nilo, principal espécie produzida no Brasil, na própria região, e, conseqüentemente, também aquela com maior volume comercializado nas feiras livres de Penedo e Porto Real do Colégio. Os dados permitem entender os peixes como importantes recursos alimentares dos entrevistados, principalmente devido à alta preferência pela carne de peixes e pela frequência do consumo. Devido às preferências de aquisição de tambaquis vivos, atualmente, a comercialização da espécie nas cidades estudadas é totalmente dependente das feiras livres, principais canais de comercialização, que se encontram disponíveis aos pequenos comerciantes. Os consumidores são relativamente bem informados sobre a importância da região para a produção da espécie e estão dispostos a valorizar economicamente a produção local responsável.

REFERÊNCIAS

- ARAUJO, D. M.; LINS, J. L. F.; TAVARES, A. S.; SILVA, J.; BORDINHON, A. M.; QUINTERO PINTO, L. G. Aspectos de aquisição e consumo de peixes na feira livre da cidade de Penedo-Alagoas. **Boletim do Instituto de Pesca**, v. 41, p. 429-440, 2015a.
- ARAUJO, D. M.; LINS, J. L. F.; TAVARES, A. S.; SILVA, J.; SILVA, V. M.; BORDINHON, A. M. Aspectos de aquisição e consumo de peixes na feira livre de Porto Real do Colégio - Alagoas. **Boletim do Instituto de Pesca**, v. 41, p. 961-973, 2015b.
- ARAÚJO, J. S.; SÁ, M. F. P. Sustentabilidade da piscicultura no baixo São Francisco alagoano: condicionantes socioeconômicos. **Ambiente e Sociedade**, v. 11, n. 2, p. 405-424, 2008.
- BRAGA, T. M. P.; SILVA, A. A.; REBÊLO, G. H. Preferências e tabus alimentares no consumo de pescado em Santarém, Brasil. **Novos Cadernos NEAE**, v. 19, n. 3, p. 189-204, 2016.
- BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. **Boletim estatístico da pesca e aquicultura Brasil 2010**. Brasília, DF: Ministério da Pesca e Aquicultura, 2012, 128p.
- COELHO, A. B.; AGUIAR, D. R. D.; FERNANDES, E. A. Padrão de consumo de alimentos no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 47, n. 2, p. 335-362, 2009.
- FAO. **The State of World Fisheries and Aquaculture**. Contributing to Food Security and Nutrition for All. Rome, 200p., 2016. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i5555e.pdf>. Acesso em: 08 jun. 2019.
- FORNARI, C. A. C.; COSTA, R. P. B.; PIRES, C. R. F.; KATO, H. C. A.; SOUSA, D. N. Estudo sobre hábitos alimentares e de consumo de pescado da população de Palmas (TO). **Revista Desafios**, v. 4, n. 4, p. 136-142, 2017.
- FIGUEIRO, R. C. M.; SOUSA, J. M.; CASTRO, E. M. Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado no Mercado de Peixe de Bragança – PA. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, v. 7, n. 1, p. 60-72, 2014.
- IBGE. **Infográficos Cidades**. 2013. Disponível em: <https://ww2.ibge.gov.br/cidadesat>. Acesso em: 07 jan. 2018.

IBGE. **Produção da pecuária municipal**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, v. 43, 2015. 49 p. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm_2015_v43_br.pdf. Acesso em: 08 jun. 2019.

PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O DESENVOLVIMENTO. **Relatório do Desenvolvimento Humano 2013: a ascensão do Sul – progresso humano num mundo diversificado**, 2013. 212 p. Disponível em: <https://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/library/idh/relatorios-de-desenvolvimento-humano/relatorio-do-desenvolvimento-humano-200012.html>. Acesso em: 11 out. 2018.

SOARES, M. C. F.; LOPES, J. P.; BELLINI, R.; MENEZES, D. Q. A piscicultura no rio São Francisco: é possível conciliar o uso múltiplo dos reservatórios? **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, v. 2, n. 2, p. 69-83, 2007.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais. Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Rural**, v. 4, n. 1, p. 109-127, 2008.