

CONSUMO DE PESCADOS NO MUNICÍPIO DE TABATINGA/ AMAZONAS, BRASIL

Joao Pedro da Costa Mejia ¹
Isaac Nilton Rocha Gualberto ²
Edson Luis de Carvalho Silva ³
Suzana Gisele Oliveira de Souza⁴

1 INTRODUÇÃO

A produção mundial de pescado proveniente da pesca extrativa e da aquicultura atingiu aproximadamente 167.2 milhões de toneladas no ano de 2014 (FAO SOFIA, 2016), já a produção nacional no ano de 2013 foi de 2.530.800,22 t, dos quais a pesca extrativista contribuiu com 61,69% (1.561.429,62 t) e a aquicultura com 38,31% (969.370,60 t) (MAPA, 2015).

De acordo com o Art. 438 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) “a denominação genérica, ‘pescado’ compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana” (BRASIL, 1952).

O consumo per capita aparente de pescado no Brasil do no ano de 2013, foi de 17,16 kg/hab./ano (MPA, 2015), enquanto o consumo per capita mundial para o mesmo ano foi de 19,2 kg/hab./ano (FAO, 2015). Recomendações dietéticas internacionais preconizam uma frequência de duas vezes por semana, o equivalente a 12 kg habitante ano (LICHTENSTEIN et al., 2006).

O crescente interesse pelo consumo por esta fonte de proteína parece estar vinculado às informações sobre o valor nutricional e sua associação com a melhoria à saúde, observada em populações que possuem o pescado como base da alimentação(MACIEL et al., 2013).

Moura, 2007 afirma que tanto as feiras livres como os mercados são consideradas umas das práticas de comercialização ao ar livre mais antiga que se

¹Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amazonas –IFAM. logistiek92@gmail.com

²Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amazonas –IFAM.

rochanilton2015@gmail.com

³ Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amazonas –IFAM edson.silva@ifam.edu.br

⁴ Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Pará-IFPA

suzanagisele_souza@hotmail.com

conhece desde o início da Era Cristã. E afirma ainda que essas práticas tornaram-se cada vez mais presente nos logradouros públicos da maioria das cidades do mundo.

O município de Tabatinga fundada na primeira metade do séc. XVIII está localizado na Mesorregião do Alto Solimões no sudoeste amazonense na fronteira Brasil, Peru e Colômbia (IBGE, 2017).

O objetivo deste trabalho foi avaliar frequência e o consumo de pescados no município de Tabatinga/ Amazonas, Brasil.

2 METODOLOGIA

O município de Tabatinga está localizado na Mesorregião do Alto Solimões no sudoeste amazonense na fronteira Brasil, Peru e Colômbia.

As coletas de dados foram realizadas por meio de entrevistas com consumidores que frequentavam a Feira Evaristo Castro da Silva da cidade de Tabatinga/AM além de vendedores de pescados. Para as entrevistas os consumidores foram abordados *in loco* individualmente. O tipo de entrevista realizada foi a semiestruturada, onde constaram tanto questões abertas como fechadas permitindo a coleta de informações de diversas naturezas.

O questionário foi constituído por questões que definem dados de frequência e o consumo de proteína animal.

A atividade de campo foi realizada no período de outubro de 2015 a abril do ano de 2016, durante as sextas-feiras, sábados e domingos, período de maior movimentação no mercado público, podendo também atingir públicos mais jovens, adultos e idosos que por ventura não pudessem frequentar esses locais durante os outros dias da semana por estarem em turnos de estudo e/ou trabalho. Foram realizadas 40 entrevistas com duração média de cerca de meia hora.

Os resultados obtidos foram inseridos em um banco de dados para análises descritivas qualitativas utilizando o Microsoft Excel (2010).

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Um total de 40 entrevistas foi realizado com consumidores no município de Tabatinga. Deste total, 62% foram homens e 38% foram mulheres, A idade dos entrevistados variou entre 21 a 78 anos.

Em relação ao consumo de proteína de origem animal, a carne de pescado é adquirida por 32% dos entrevistados, seguida da carne bovina e de frango ambas com (24 %), havendo também o consumo de carne suína (16%), caprina (2%) e mariscos (2%). Em relação ao consumo de pescado, a carne de peixe tem sido mais consumida pelos entrevistados (65%), seguida de quelônios como a tartaruga e o tracajá (26%) e camarão (9%).

A transição dos hábitos alimentares das populações na Amazônia que se observa hoje no caso da proteína, remonta ao início da colonização portuguesa onde, por meio do deslocamento forçado, mudaram a relação da população local indígena com o meio ambiente, incluindo seu sistema alimentar, diminuindo o consumo da carne de caça e aumento do pescado e a introdução da carne bovina (GOULARD, 2012).

Quando perguntados sobre a frequência de consumo de pescados por semana 35% dos entrevistados consomem todos os dias, uma vez (32%), duas vezes (13%), três vezes (13%) e, (7%) consomem pescados quatro vezes.

Dentre as espécies de peixes consumidas o pacu (*Piaractus brachipomus*) predominou com 15%, seguido pelo tambaqui (*Colossooma macropomum*) e a sardinha (*Chalceus erythrurus*) ambos com 14 %, matrinxã (*Brycon amazonicus*), branquinha (*Oxydoras niger*), jaraqui (*Semaprochilodus insignis*) (10%), pirarucu (*Arapaima gigas*) (9%), bacu (*Platydoras costatus*) (%), dourada (*Brachyplatystoma flavicans*) (3%) e a piramutaba (*Branchyplatystoma vaillant*) (2%), destaca-se também o relato do consumo de outras espécies (7%) como bodó, tucunaré, curimatã, carauaçu e surubim. Observa-se que 68% dos entrevistados estão dentro da faixa de consumo indicada por Lichtenstein et al., 2006, ou seja, consomem pescados de acordo com as recomendações dietéticas internacionais de pelo menos duas vezes por semana.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com os dados levantados, podem ser observados o consumo e a frequência de consumo de pescado deste pelos entrevistados, onde a carne de peixe é a mais consumida, obtendo-se uma média de consumo de 32%, que equivale ao número de entrevistados 35% que chegam a consumir pescado todos os

dias por semana, enquadrando-se com os níveis indicados para o consumo de pescado pela Organização Mundial de Saúde que é de 2 vezes por semana.

AGRADECIMENTOS

A FAEPI, pela concessão da bolsa, e ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus – Tabatinga pelo suporte Técnico durante a pesquisa.

REFERÊNCIAS

BRASIL. *Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento*. Brasília, DF, 1952. Decreto n 30.691 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal- RIISPOA. Acesso em: 22/10/2017.

BRASIL. *Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura*. Brasília, 2014.

FAO. *Global Aquaculture Production*. Rome, 2014. Disponível em: <www.fao.org/fishery/statistics>. Acesso em: 15/04/2016.

GOULARD, J. El médio – amazonas a finales del siglo XVIII: Un espacio insumiso. In: *Espacios Urbanos y Sociedades Transfronterizas en la Amazonia*. Leticia Amazonas-Colombia Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia.: [s.n.], 2012. Instituto Amazónico de investigaciones IMANI.

IBGE, I. B. *IBGE Cidades Amazonas Tabatinga*. Brasília. Brasília, 2012. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/tabatinga/historico>>. Acesso em: 29/09/2017.

LICHTENSTEIN, A. et al. Diet and lifestyle recommendations revision 2006: a scientific statement from the American Heart Association Nutrition Committee. *Circulation*, n. 114, p. 82 – 96, 2006.

MACIEL, E. et al. Relationship between the price of fish and its quality attributes: a study within a community at the University of São Paulo, Brazil. *Food Science and Technology*, São Paulo, v. 3, n. 33, p. 451 – 456, 2013.

MOURA, H. A. *Qualidade dos Alimentos no Contexto da Política de Segurança Alimentar*. estudo de Caso numa Feira Livre Tradicional de Fortaleza. 2007. 114 p. Tese (Mestrado em Planejamento e Políticas Públicas) — Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza.