



CONSUMO DO PESCADO NO PAÍS E SUA QUALIDADE NUTRICIONAL¹

Danielsy Tolazzi², Tiago Daniel Muhlbeier³, Uiara Pomina⁴

INTRODUÇÃO: Quase metade dos peixes consumidos em todo o mundo é criado em cativeiro, como pescados no mar ou em água doce. Em 1980, apenas 9% dos peixes consumidos no mundo vinham da aquicultura. Hoje, o índice é de 43%. Mesmo assim comparado com o consumo de outros tipos de carnes como frango, gado, suíno, dentre outros o consumo é muito baixo. Ressaltando que a composição nutricional é muito considerável, sendo ótima fonte de proteínas, vitaminas A, D e algumas do complexo B e também rico em Omega-3. **MATERIAL E MÉTODOS:** O objetivo deste trabalho é fazer uma análise do consumo de peixe, sabendo que a carne de peixe é ótima fonte de proteína, e mesmo assim seu consumo é muito baixo, iniciando em uma pesquisa bibliográfica, a qual servirá de base para elaboração de um estudo feito a partir de dados indicando que o consumo de peixes poderia ser maior, seguindo então uma análise de o porquê há pouco consumo, mesmo tendo ótimo valor nutritivo, podendo ser constatado pela demora em seu preparo e principalmente a qualidade em que se encontram e em seguida mostrar que há também outras formas de consumir peixe, do que as tradicionais (inteiro ou partes). **RESULTADOS:** Sabe-se que a piscicultura é um ramo da aquicultura de grande interesse econômico a muitos produtores, pois se trata da fonte de renda extra aos pequenos e médios produtores. O maior produtor de peixe do mundo é a China sendo o Brasil o 18º, porém o consumo de peixe no Brasil não é elevado estima-se que o consumo seja por volta de 4kg peixe/hab./ano. Embora o Brasil possua uma costa extensa, a produção legal de pescados é estatisticamente insignificante. O consumo está certamente muito acima do registrado pelo comércio, pois além da já citada pesca de subsistência, a pesca esportiva, seja em rios e lagos ou em pesque-pagues, é responsável por um volume gigantesco de pescado, consumido “in natura”. É fato que uma das causas do baixo consumo de peixes no país se deve aos problemas de segurança alimentar existentes no setor de produção primária, embora eles se manifestem apenas no fim da cadeia produtiva. Sendo a falta de controle de qualidade, que acompanha todo o processo de comercialização, um dos principais fatores que contribuem para a baixa qualidade do produto, e também sendo considerado em conta o tempo perdido em seu preparo, muitos consumidores levam isso em consideração, reduzindo assim o seu consumo. Assim esta sendo implantadas formas de controle para que tenha produtos que devem assegurar a confiança do consumidor por meio de sistemas de certificação, identificação de origem, informações sobre o processo produtivo, distribuição e varejo. Um manuseio adequado e higiênico, do cultivo até o consumo, pode além de evitar a deterioração, garantir a qualidade do peixe. **CONCLUSÃO:** O consumo atual de pescado no Brasil é de 4 quilos por habitante ao ano, cinco quilos a menos que o recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), apesar de o Brasil apresentar uma estrutura adequada para a produção principalmente em cativeiros, pois 12% da água doce do mundo estão em território brasileiro, à produção vem aumentando, as técnicas de cultivo das principais espécies já estão bem assimiladas, há recursos e insumos suficientes para atingir escalas ainda maiores de produção. No entanto, para que isso aconteça o setor tem que



consolidar sua competência para ampliar os mercados, ofertando produtos de alta qualidade, saudáveis e seguros. É fundamental que os empreendedores (produtores, processadores e comerciantes) reconheçam a percepção da qualidade dos produtos de pescado demandada por cada mercado, de forma a serem capazes de atender e superar as expectativas do consumidor final, pois o consumidor procura um produto saudável e que não forneça risco à saúde apresentando boa qualidade e nutritivo.

¹ Projeto de pesquisa

² Aluna de Química Industrial de Alimentos, Unijuí – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul

³ Aluno de Química Industrial de Alimentos, Unijuí – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, tiago.daniel@hotmail.com

⁴ Aluna de Química Industrial de Alimentos, Unijuí – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul