

Flávio Ferreira Silva
(Organizador)



Qualidade de Produtos de Origem Animal

Atena
Editora
Ano 2019



Flávio Ferreira Silva
(Organizador)

Qualidade de Produtos de Origem Animal

**Atena**
Editora
Ano 2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Lorena Prestes
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie di Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobom – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
Q1	Qualidade de produtos de origem animal [recurso eletrônico] / Organizador Flávio Ferreira Silva. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Qualidade de Produtos de Origem Animal; v.1) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader. Modo de acesso: World Wide Web. Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-765-9 DOI 10.22533/at.ed.659191211 1. Agroindústria – Brasil. 2. Alimentos – Controle de qualidade – Brasil. 3. Tecnologia de alimentos. I. Silva, Flávio Ferreira. CDD 338.1981
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “Qualidade de Produtos de Origem Animal” em seu primeiro volume é composta por 24 capítulos que, a luz da ciência, permitem ao leitor uma abrangente visão sobre abordagens que transcorrem por temas de grande interesse como o desenvolvimento e aceitação de novos produtos de origem animal e a abordagem da qualidade do produto final destinado ao consumidor.

Não só no Brasil, mas em todo o mundo o consumo de produtos de origem animal é amplamente difundido, sendo dessa forma um grande mercado para o desenvolvimento de novos produtos, entretanto, as boas práticas higiênico-sanitárias devem sempre serem analisadas quando se tratam de alimentos, assim como a perspectiva e o conhecimento do consumidor acerca de produtos destinados a consumo, o que vai possibilitar uma ótica comercial e a análise de seus impactos na escolha de produtos.

Dessa forma, os esforços científicos apresentados aqui são alinhados a estes temas, trazendo novos conhecimentos e fundamentação científica a estes assuntos que são de fundamental importância comercial e para a saúde humana.

Os novos artigos apresentados nesta obra, foram possíveis graças aos esforços incansáveis dos autores destes árduos trabalhos junto aos esforços da Atena Editora, que sempre reconhece a importância da divulgação científica e oferece uma plataforma consolidada e confiável para que estes pesquisadores exponham e divulguem seus resultados.

Esperamos que a leitura desta obra seja agradável e eficiente no que diz respeito a propiciar novos conhecimentos para a inovação e qualidade de produtos de origem animal.

Flávio Ferreira Silva

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AVALIAÇÃO SENSORIAL DA PASTA DE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU	
Sandra de Souza Silva	
Deniza Pereira da Costa Souza	
Virlane Kelly Lima Hunaldo	
Leonardo Hunaldo dos Santos	
José de Ribamar Macêdo Costa	
Thays Adryanne Lima Xavier	
Catarina Gercina de Almeida Aquino Giffony	
Raquel Silva de Sousa	
Eliane de Oliveira Alves	
Gabrielli Nunes Clímaco	
Ana Cristina Pereira de Jesus Costa	
Jaisane Santos Melo Lobato	
DOI 10.22533/at.ed.6591912111	
CAPÍTULO 2	9
DESENVOLVIMENTO BIOTECNOLÓGICO DE BEBIDA FUNCIONAL À BASE DE KEFIR DE CACAU	
Jéssica da Silva Santos	
Ana Gabriela de Freitas Barbosa	
Maiane Paris Piropo de Oliveira	
Karine Rezende Borges	
Adriana Santos Nascimento	
Gustavo Modesto Amorim	
Ferlando Lima Santos	
DOI 10.22533/at.ed.6591912112	
CAPÍTULO 3	16
DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE ALMÔNDEGA DE TILÁPIA (<i>Oreochromis niloticus</i>), ADICIONADA DE FARINHA DE LINHAÇA	
Pedro Ysmael Cornejo Mujica	
Eduardo Sousa dos Anjos	
Raimundo Ferreira Costa	
DOI 10.22533/at.ed.6591912113	
CAPÍTULO 4	22
ELABORAÇÃO DE PATÊ DE SIRI USANDO SAL DE ERVAS EM SUBSTITUIÇÃO AO CLORETO DE SÓDIO	
Norma Suely Evangelista-Barreto	
Aline Simões da Rocha Bispo	
Jamiri Soares Cunha	
Mariza Alves Ferreira	
Marly Silveira Santos	
André Dias de Azevedo Neto	
DOI 10.22533/at.ed.6591912114	

CAPÍTULO 5 33

INFLUÊNCIA DE CORANTES DA BETERRABA E JAMBU (*Acmella oleracea*) NA ACEITABILIDADE DE LINGÜIÇA

Marcelly Cristine Soares Almeida
Arlene Tamara dos Santos Martins
Flávia Taveira Brito
Jonyelson Araújo de Moraes
Leticia Reis Jales
Bruna Almeida da Silva

DOI 10.22533/at.ed.6591912115

CAPÍTULO 6 39

PROCESSAMENTO DE MARINADO A PARTIR DO FILÉ DO BODÓ (*Liposarcus pardalis*): DIVERSIFICANDO A FORMA DE BENEFICIAMENTO E CONSUMO DESSE PESCADO NO MUNICÍPIO DE PARINTINS-AM

Nadir Gomes
Floriana Guerreiro Dias dos Santos
Karoline de Oliveira Azêdo

DOI 10.22533/at.ed.6591912116

CAPÍTULO 7 45

RESULTADO SENSORIAL DE SORVETE A BASE DE AIPIM SEM LACTOSE SABORES COCO E MARACUJÁ

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912117

CAPÍTULO 8 51

SORVETE A BASE DE AIPIM COM LEITE SEM LACTOSE

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912118

CAPÍTULO 9	56
ANÁLISE CRÍTICA DE RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E O PAPEL DO DISCURSO DO MARKETING	
Adriana Paula Slongo Marcussi Maria de Fátima Valentim Alberto Bernardo Alberto Marcussi Patrícia Ribeiro Corado Luana Costa Pierre de Messias	
DOI 10.22533/at.ed.6591912119	
CAPÍTULO 10	62
AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS À LEGISLAÇÃO	
Márcia Liliane Rippel Silveira Vanessa Pires da Rosa Andréia Cirolini	
DOI 10.22533/at.ed.65919121110	
CAPÍTULO 11	70
AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS ASSOCIADO AO NÍVEL DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ, ALAGOAS	
Nielma Gabrielle Fidelis Oliveira Cláudia Alessandra Alves de Oliveira Alice Cristina Oliveira Azevedo	
DOI 10.22533/at.ed.65919121111	
CAPÍTULO 12	85
CARNE DE COELHO: QUALIDADE NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DO MERCADO CONSUMIDOR DO CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS – UFSM	
Ana Carolina Kohlrausch Klinger Diuly Bortoluzzi Falcone Geni Salete Pinto de Toledo Leila Picolli da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.65919121112	
CAPÍTULO 13	93
PERSPECTIVA DOS CONSUMIDORES NO MOMENTO DA COMPRA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL QUANTO AO BEM-ESTAR	
Bruna Helena Kipper Paulina Tayara Corrêa Goral Stela Siqueira Alves Thaís Helena Szabo Castro	
DOI 10.22533/at.ed.65919121113	
CAPÍTULO 14	104
AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM SORVETERIAS NA CIDADE DE CUIABÁ-MT	
Alciléia Costa Vieira Miranda Ariane Barbosa Alves Talitha Maria Porfírio	

Juliana de Andrade Mesquita
Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria

DOI 10.22533/at.ed.65919121114

CAPÍTULO 15 114

METODOLOGIAS ATIVAS NA CAPACITAÇÃO COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS: A EXPERIÊNCIA COM ANÁLISE DA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Fernanda Paula da Silva Torres
Ingridy Fhadine Hartmann
Emanuelli Vilela Gonçalves
Júlia Arantes Galvão
Márcia Oliveira Lopes
Luana Costa Lima Hildebrando Neme

DOI 10.22533/at.ed.65919121115

CAPÍTULO 16 121

VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO SOBRE A HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS

Giovanna Mozzaquattro Nascimento
Suellen Karsten Favarin
Cristiana Basso

DOI 10.22533/at.ed.65919121116

CAPÍTULO 17 128

PERCEPÇÃO DAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PREPARO DE ALIMENTOS EM CANAIS CULINÁRIOS DA WEB

Kristy Ellen Oliveira Santos
Edileide Santana da Cruz
Danuza das Virgens Lima
Isabella de Matos Mendes da Silva

DOI 10.22533/at.ed.65919121117

CAPÍTULO 18 135

ANÁLISE E QUANTIFICAÇÃO DE SOBRAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Ramilla Souza Lacerda
Larissa Kauly Rosa Silva
Gabriela Vasco das Chagas
Anne Louise Queiroz Coimbra
Samara Nagla Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121118

CAPÍTULO 19 145

AVALIAÇÃO DO RESTO-INGESTÃO E DA QUALIDADE DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Gabriela Vasco das Chagas
Larissa Kauly Rosa da Silva
Anne Louise Queiroz Coimbra
Ramilla Souza Lacerda
Samara Nagla Chaves Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121119

CAPÍTULO 20	157
AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OFERTADOS EM MERCADOS DE FLORES DA CUNHA	
Bruna Marzarotto Márcia Keller Alves	
DOI 10.22533/at.ed.65919121120	
CAPÍTULO 21	165
AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PEIXES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ESPERANÇA-PARAÍBA E SEUS CRITÉRIOS FÍSICO-SENSORIAIS NA ESCOLHA DESTE ALIMENTO	
Sebastião Rodrigo de Lima Nascimento Anne Caroline Câmara de Almeida	
DOI 10.22533/at.ed.65919121121	
CAPÍTULO 22	171
AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE DEGELO E GLACIAMENTOS EM PESCADOS CONGELADOS	
Laura Helena Salvetti Jéssica Fernanda Hoffmann Marcia Keller Alves	
DOI 10.22533/at.ed.65919121122	
CAPÍTULO 23	178
DEFICIÊNCIAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA REDE DE FRIO DE PRODUTOS CÁRNEOS EM SUPERMERCADOS DE UM MUNICÍPIO DO PARANÁ	
Anna Julia Zilli Lech Aline Tibilletti Santos do Carmo Danieli Muchalak dos Santos Elizabete Balbino Javorouski Marcia Oliveira Lopes	
DOI 10.22533/at.ed.65919121123	
CAPÍTULO 24	185
LEVANTAMENTO E COMPARAÇÃO DOS VALORES DE MULTAS DOS PRINCIPAIS GRUPOS DE INFRAÇÕES DESCRITOS NO RIISPOA / 2017	
Manoel Leôncio da Penha Filho Francisco Gabriel Santos Silva	
DOI 10.22533/at.ed.65919121124	
SOBRE O ORGANIZADOR	192
ÍNDICE REMISSIVO	193

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PEIXES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ESPERANÇA- PARAÍBA E SEUS CRITÉRIOS FÍSICO-SENSORIAIS NA ESCOLHA DESTE ALIMENTO

Sebastião Rodrigo de Lima Nascimento

Mestrando em Ciências Animal pela Universidade
Federal da Paraíba

Anne Caroline Câmara de Almeida

Graduanda em Enfermagem pela Universidade
Estadual da Paraíba

RESUMO: O presente trabalho visou avaliar o consumo de peixes no município de Esperança-PB, bem como, os fatores que os influenciam no momento da compra. Foram entrevistadas 38 pessoas, através de um questionário com 15 questões objetivas sobre hábitos de consumo e prováveis fatores que afetam a decisão de compra dos peixes e consequente consumo. Foi observado que, a maioria dos participantes desta pesquisa compram peixes principalmente em feiras livres, com a mesma frequência de consumo, sendo uma vez na semana e o principal motivo para escolha desses lugares é por causa da cultura deixada por gerações e devido ao preço ser mais baixo. Segundo os entrevistados, a coloração é a principal forma de avaliação para a escolha do peixe ideal ao consumo e as guelras a parte mais observada no momento da compra. Ainda sobre a comercialização os entrevistados relataram em sua grande maioria, não terem acesso a temperatura de conservação e ao selo de inspeção, bem como, metade afirmou desconhecer a importância do

Médico Veterinário para saúde pública.

PALAVRAS-CHAVE: Peixes, Consumidor, Saúde Pública.

EVALUATION OF THE CONSUMERS OF FISH MARKETED IN THE CITY OF ESPERANÇA-PARAÍBA AND ITS PHYSICAL- SENSORY CRITERIA IN THE SELECTION OF THIS FOOD

INTRODUÇÃO

O peixe é um alimento bastante consumido no mundo. No Brasil, a produção e o consumo vem crescendo a cada ano. Em 2017, a produção foi de 691,7 mil toneladas de peixe em cativeiro, com aumento de 8% em relação a 2016 (CNABRASIL 2018). De acordo com o Ministério da Agricultura, o consumo de pescado no Brasil é de 14,4 kg por habitante/ano superando o recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que é 12 kg, por habitante/ano (PORTALBRASIL, 2017).

A OMS recomenda o consumo do peixe, pois este, é um alimento que apresenta um alto valor nutritivo, é uma excelente fonte de proteínas de alta qualidade e de rápida digestão, rico em nutrientes, como as vitaminas A e D,

que geralmente não são encontrados em alimentos rotineiramente consumidos, além das vitaminas B, E e K e do fósforo (LANKE; et. al., 2003). Os pescados também apresentam em sua constituição ácidos graxos do tipo Ômega-3 e Ômega-6, componentes que são benéficos à saúde humana (Almeida; Franco, 2006).

A recomendação para o consumo de pescado segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) é de duas vezes por semana, pois sua ingestão é de valiosa importância para suscitar, manter ou recuperar a saúde dos indivíduos (FAO, 2012).

Na maioria das vezes à comercialização do pescado na região Nordeste acontece em feiras livres, uma cultura bastante difundida em algumas regiões brasileiras, em que vários produtos de origem animal são comercializados ao ar livre. Mas, por serem instaladas em praças e vias públicas, trazem comodidade aos consumidores, bem como, problemas com a precariedade higiênica e consequente transmissão de doenças (SILVA et al., 2005. Apud. XAVIER, C. M. O. et al., 2013). Devido à variedade de opções de pescados, incluindo peixes frescos, as feiras livres são consideradas como uma das principais opções de comércio varejista para esses produtos (COÊLHO; PINHEIRO, 2009).

Alguns estudos têm sido realizados no sentido de verificar qual o perfil dos consumidores de alguns tipos de carnes e demais produtos de origem animal (SILVA; FABRINI FILHO, 1994; CANEVER et al., 1997; Nascimento et al., 2015). Inclusive o perfil dos consumidores de pescados no Brasil, dispersos pelas diversas regiões do País. (PINTO, R. M. et al., 2011; SILVA, I. A. et al., 2012; NETO, A. M. S. et al., 2014).

Esta pesquisa tem por objetivo avaliar os consumidores de peixes comercializados na cidade de Esperança, situada no agreste paraibano, bem como, os critérios físicos e sensoriais que estes utilizam para selecionar seus produtos.

MATERIAL E MÉTODO

Este estudo foi desenvolvido através da aplicação de um questionário na cidade de Esperança, situada no Agreste Paraibano, onde foram entrevistados 38 pessoas entre os meses de novembro e dezembro de 2018. O questionário abrangeu quinze questões objetivas relacionadas ao consumo de peixes, em que, os entrevistados respondiam sobre a frequência de consumo, motivos e as características que utilizavam na escolha do pescado ideal para o consumo humano, bem como, se tinham acesso as informações do produto como validade e selo de inspeção, e ainda foram questionados sobre o conhecimento acerca da importância dos Médicos Veterinários para saúde humana. Todos os resultados foram analisados utilizando planilhas do software Excel e interpretados através de estatística descritiva, as porcentagens foram arredondadas em suas casas decimais facilitando as interpretações, desta forma as somas podem ultrapassar ou não atingirem os 100%.

RESULTADO E DISCUSSÃO

Dos 38 consumidores de peixes entrevistados, 42,1%(16/38) compram o produto apenas em feiras livres, 34,2%(13/38) apenas em supermercados, 13,1%(5/38) em feiras livres e supermercados, 2,6%(1/38) em feiras e ambulantes e 7,9%(3/38) em outros estabelecimentos não citados, assim, 57,8% (22/38) comercializam peixes em feiras livres, destes, 40,9%(9/22) relataram comprar neste local por ser algo cultural, passado por gerações familiares, 31,8%(7/22) devido o preço ser mais baixo, 4,5%(1/22) pelo preço e a opção cultural, 4,5% pela mobilidade, onde se torna o local mais próximo para compra do alimento e 18,2%(4/22) por outros motivos. De acordo com XAVIER et al. (2013) 71% dos consumidores entrevistados em Garanhuns-PE também apresentaram as feiras livres como principal local para compra dos pescados.

Quando questionados sobre os motivos que os levaram a escolha deste alimento, 39,5% (15/38) responderam ser devido ao sabor, outros 39,5% por causa do valor nutricional que o peixe apresenta, 13,1%(5/38) devido ao sabor e valor nutricional, 2,6%(1/38) pelo preço e sabor e 5,3%(2/38) por outros motivos não citados. Os resultados em que foram citados o sabor como única opção ou associada a outra somam 55,2%, sendo este o principal motivo da compra dos peixes. O mesmo aconteceu de acordo com uma pesquisa realizada por XAVIER et al. (2013) em que foi avaliado o consumo de pescados no município de Garanhuns-PE, e MELO et al. (2011) em seu estudo sobre a comercialização e perfil do consumidor na região do semi-árido de Juazeiro-BA e Petrolina-PE onde, 51,4% e 51,2% dos consumidores entrevistados apontaram o sabor do produto como principal motivo que os levam a adquirir o pescado, seguido do valor nutricional, para ambos os trabalhos.

Quanto a frequência na compra dos peixes, 47,4%(18/38) responderam comprar este produto semanalmente, 7,9%(3/38) quinzenalmente, 36,8%(14/38) mensalmente e 7,9%(3/38) responderam comercializar o alimento com outra frequência não citada. Em relação ao consumo 42,1%(16/38) disseram consumir peixe uma vez na semana, 34,2% aproximadamente uma vez ao mês, 13,1%(5/38) duas a três vezes na semana e 10,6%(4/38) não especificaram. Resultado semelhante encontrado por MINOZZO et al. (2008) em que 49,69% dos paulistanos consumiam pescado pelo menos uma vez por semana. Diferentemente, LOPES et al. (2010) em sua pesquisa sobre a comercialização e consumo do pescado em São Luís de Montes Belos – GO, onde observaram que 46% dos entrevistados relataram consumir carne de pescado mensalmente. Segundo GALVÃO, (2015), o Brasil em geral apresenta um consumo baixo de pescado, especialmente quando se avalia a imensa extensão do litoral e os recursos fluviais do país.

A maioria, 52,6%(20/38) relataram consumir peixe de água doce e peixe de água salgada, enquanto que, 28,9%(11/38) consomem peixes apenas de água doce, 7,9%(3/38) peixes advindos apenas de água salgada e outros 10,5%(4/38) não souberam responder. Ao serem questionados sobre a conservação deste produto

de origem animal, 42,1%(16/38) afirmaram ser por congelamento, 26,3%(10/38) sob refrigeração, 15,8%(6/38) por meio de temperatura ambiente, 7,9%(3/38) através da temperatura ambiente e congelamento, 2,6%(1/38) salga, 2,6% refrigeração e salga e outros 2,6% por congelamento e salga. De acordo com SILVA et al. (2012) em sua pesquisa realizada em São Luís do Maranhão, os peixes de água salgada obtiveram maior preferência.

Sobre os critérios utilizados para escolha do produto adequado 26,3%(10/38) informaram ser pela coloração do peixe, 21%(8/38) através do odor apresentado pelo alimento, 10,5%(4/38) pela coloração e odor, 2,6%(1/38) através do tato (ao toque), 2,6% coloração e brilho, 2,6% por meio do odor e tato, outros 2,6% através de todos os itens já citados e por fim, 21% responderam ser por outros critérios não especificados. Em relação as partes de escolha para análise do peixe saudável no momento da compra, 18,4%(7/38) disseram ser através das guelras, 15,8%(6/38) escamas, 13,1%(5/38) olhos, 13,1%(5/38) por meio das guelras e olhos, 7,9%(3/38) olhos e nadadeiras, 2,6%(1/38) através de todos os já citados e 28,9% informaram utilizar outros critérios. Segundo SILVA et al. (2012) a avaliação das guelras é adotada por um grande número de entrevistados, em sua pesquisa, pois cerca de 95% afirmaram que o estado desta estrutura pode demonstrar o frescor do peixe.

O exame organoléptico é satisfatório na avaliação da qualidade de peixes, relacionado aos critérios da aceitação adotados pelos consumidores (STEVANATO et al., 2007). De acordo com o Decreto Nº 9.013/2017 em seu Art. 210. I, relata as estruturas e características que devem ser avaliadas para a boa classificação de um peixe fresco saudável, dentre elas, são: “guelras devem estar róseas ou vermelhas, brilhantes, úmidas e com odor natural; olhos claros, vivos, convexos e transparentes; carne firme; odor próprio e característico da espécie; entre outros”.

A maioria 78,9%(30/38) dos consumidores entrevistados, informaram não terem acesso a temperatura de conservação dos peixes no momento da compra, 73,7%(28/38) não tinham acesso a nenhum selo de inspeção dos produtos comercializados. E 52,6%(20/38) disseram ter informações sobre a validade do produto no momento da aquisição. Quando questionados sobre a importância dos alimentos para a saúde humana, 86,8%(33/38) informaram ter conhecimento de que alimentos contaminados podem causar possíveis doenças aos humanos. Porém, 50%(19/38) dos consumidores de peixes que participaram desta pesquisa, afirmaram desconhecer a importância do Médico Veterinário para saúde pública. Resultados semelhantes foram obtidos na cidade de Esperança-PB (NASCIMENTO et al, 2015) onde a maioria dos entrevistados afirmaram não terem conhecimento sobre as temperaturas e falta do selo de inspeção em produtos de origem animal (ovos de galinha e queijos coalho e de manteiga), bem como, sobre o desconhecimento da importância do médico veterinário na saúde pública. A OMS (Organização Mundial de Saúde), tem ressaltado a importância da participação do médico veterinário no planejamento e avaliação das medidas preventivas e de controle adotadas pelas

equipes de Saúde Pública (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2002). Produtos sem o selo de inspeção e estabelecimentos que não fazem um controle de temperaturas em seus produtos de origem animal, podem estar expondo a saúde humana a riscos. Quando os estabelecimentos têm a aprovação destes órgãos de inspeção para a comercialização dos seus produtos, existe a garantia da qualidade higiênico-sanitária e segurança aos consumidores.

CONCLUSÕES

Concluimos que, os consumidores de peixes do município de Esperança-PB, compram este produto de origem animal principalmente em feiras livres motivados pela cultura regional e familiar e que, não têm acesso a temperatura e ao selo de inspeção, mostrando a possível falta de vigilância e inspeção nestes locais, conseqüentemente expondo a saúde dos habitantes a possíveis danos, tornando-se um risco à saúde pública do município. Concluiu-se também, que os entrevistados escolhiam o peixe adequado, principalmente através da coloração e a parte mais analisada foram as guelras seguida das escamas. Observou-se ainda o desconhecimento por metade dos que contribuíram com este estudo sobre a importância do Médico Veterinário na saúde pública.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, N. M.; FRANCO, M. R. B. Influência Da Dieta Alimentar Na Composição De Ácidos Graxos Em Pescado: Aspectos Nutricionais E Benefícios À Saúde Humana, Rev **Inst. Adolfo Lutz**, 65(1):7-14, 2006.
- BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, **Decreto N° 9.013, 29 de março de 2017**. (http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos/decreto-n-9013-2017_alt-decreto-9069-2017_pt.pdf). Acesso em 15/12/2018.
- CANEVER, M. D.; TALAMINI, D. J.D.; FILHOS, J. I. S. **Competitividade entre as cadeias de carne de frango Brasileira e Argentina**. EMBRAPA, Concórdia-SC, 1997. (<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/433669/1/doc45.pdf>) Acessado em 15/12/2018.
- COÊLHO, J. D.; PINHEIRO, J. C. V. Grau de organização entre os feirantes e problemas por eles enfrentados nas feiras livres de Cascavel e de Ocara, no Ceará. In: **Anais Do Congresso De Economia E Sociologia Rural**. Porto Alegre: SOBER, p.47, 2009.
- GALVÃO, J. A. **Boas práticas de fabricação: da despesca ao beneficiamento do pescado**. 2010. Disponível em: (ftp://ftp.sp.gov.br/ftpcesca/IIsimcope/oficina_juliana_galvao.pdf). Acesso em: 15/12/2018.
- LANKE, N.G et al. **Determinação de vitamina A em pescado: adaptação de metodologia**. Rev. Inst. Adolfo Lutz, 62(3):151-158, 2003.
- LOPES, J. C. S.; LIMA, R. M. L.; JUNIOR, W. O. C.; RUFINO, L. M.; OLIVEIRA, R. P. C. **Comercialização e Consumo do Pescado em São Luís de Montes Belos – GO**. In: seminário de iniciação científica; Jornada de pesquisa e pós-graduação. Universidade Estadual de Goiás. Goiás, 2010.

- MELO, J. F. B.; SANTOS, A. S.; DAMASCENO, A. A. Comercialização e perfil do consumidor da carne de peixe na região do semiárido de Juazeiro (BA) e Petrolina (PE). *Revista Informações Econômicas*, São Paulo, v. 41, n. 12, 2011.
- MINOZZO MGI, HARACEMIV SMCII, WASZCZYNSKYJ NIII Perfil Dos Consumidores De Pescado Nas Cidades De São Paulo (SP), Toledo (PR) E Curitiba (PR) No Brasil. *Alimentação humana*, vol. 14, n.3, 2008.
- NASCIMENTO, S. R. L. et al. Perfil dos consumidores de ovos da cidade de Esperança no agreste da Paraíba. In. 42º CONBRAVET, Curitiba-PR, *Infoteca*, 2015. p.1477-1481.
- NASCIMENTO, S. R. L., et al. Perfil dos consumidores de queijo coalho e de manteiga em cidades do agreste paraibano. In: *Higiene de Alimentar*, Armação dos Búzios-RJ, v.29. 2015.
- NETO, A. M. S. et al. **PERFIL DOS CONSUMIDORES DE PESCADO NO MUNICÍPIO BELÉM – PA – BRASIL**, Feira Nacional do Camarão – FENACAN, 2014.
- PRODUÇÃO de peixes no Brasil cresce com apoio de pesquisas da Embrapa, *Portal Brasil*, 2017, (<http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2017/01/producao-de-peixes-no-brasil-cresce-com-apoio-de-pesquisas-da-embrapa>) acesso em, 23/11/2018.
- PINTO, R. M.; SILVA, V.G. V.; SHIMODA, E.; PEREIRA, V.F. **Perfil do consumidor de pescado no município de Campos dos Goytacazes – RJ**. *scer.perspectivasonline.com.br*, v. 1, n. 3, 2011.
- PISCICULTURA cresce no Brasil, apesar das adversidades econômicas. *Revista Globo Rural*, 2017. (<https://www.cnabrazil.org.br/noticias/piscicultura-cresce-no-brasil-apesar-das-adversidades-economicas>) acesso em: 15/12/2018.
- RELATÓRIO destaca o crescente papel do peixe na alimentação mundial, **FAO**, Nova edição do relatório da FAO O Estado das Pescas e da Aquicultura no Mundo. (<http://www.fao.org/news/story/pt/item/232037/icode/>) Acesso em: 15/12/2018.
- SILVA, I. A. et al. **Perfil de consumidores do pescado comercializado em mercados do município de São Luís, Maranhão, Brasil**, *Cad. Pesq.*, São Luís, v. 19, n. 1, jan./abr. 2012.
- SILVA, L. F.; FABRINI FILHO, L. C. **Complexo avícola e questões sobre hábito alimentar**. *Caderno de Debate UNICAMP*, Campinas, v. 2, p. 41-61, 1994.
- SILVA, R. A. R.; SOBRINHO, R. D. S.; SANTOS, R. J. C.; SILVA, S. M. **Desenvolvimento de ações para a melhoria da feira livre do município de Areia**. Centro de Ciências Agrárias/Departamento de Ciências Fundamentais e Sociais. Areia, 2005, Acesso em 30 de Jun 2013.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Future Trends in Veterinary Public Health. Report of a WHO Study Group. Genebra, 2002. 85p. (**Technical Report Series n.907**).
- XAVIER, C. M. O. et al. **Avaliação Do Consumo De Pescado Fresco Comercializado Nas Feiras Livres Da Cidade De Garanhuns-PE**, XIII Jornada de ensino, pesquisa e extensão – JEPEX – UFRPE: Recife, 09 a 13 de dezembro, 2013.

SOBRE O ORGANIZADOR

Flávio Ferreira Silva - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2016) com pós-graduação em andamento em Pesquisa e Docência para Área da Saúde e também em Nutrição Esportiva. Obteve seu mestrado em Biologia de Vertebrados com ênfase em suplementação de pescados, na área de concentração de zoologia de ambientes impactados, também pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2019). Possui dois prêmios nacionais em nutrição e estética e é autor e organizador de livros e capítulos de livros. Atuou como pesquisador bolsista de desenvolvimento tecnológico industrial na empresa Minasfungi do Brasil, pesquisador bolsista de iniciação científica PROBIC e pesquisador bolsista pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) com publicação relevante em periódico internacional. É palestrante e participou do grupo de pesquisa “Bioquímica de compostos bioativos de alimentos funcionais”. Atualmente é professor tutor na instituição de ensino BriEAD Cursos, no curso de aperfeiçoamento profissional em nutrição esportiva e nutricionista no consultório particular Flávio Brah. E-mail: flaviobrah@gmail.com ou nutricionista@flaviobrah.com

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aceitabilidade 16, 19, 20, 22, 28, 29, 33, 34, 36, 37, 39, 42, 46, 49, 50, 55, 56, 139, 145, 147
Alimentos 1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 21, 22, 24, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 38, 39, 40, 42, 44, 45, 47, 50, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 86, 88, 92, 104, 105, 106, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 171, 176, 178, 179, 180, 183, 184, 190, 192
Almôndega 16, 17, 18
Amêndoa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

B

Boas práticas 27, 41, 44, 73, 79, 83, 84, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 119, 120, 122, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 133, 154, 169, 183, 184

C

Cacau 3, 9, 10, 11, 13, 14
Cardápio 138, 140, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156
Cárneos 23, 27, 37, 40, 78, 97, 128, 129, 130, 132, 178, 179, 180, 181, 183, 184
Castanha 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8
Coelho 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 134
Conhecimento 24, 55, 57, 62, 63, 64, 68, 70, 72, 73, 77, 78, 79, 81, 82, 89, 91, 98, 99, 101, 102, 115, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 141, 166, 168
Consumidores 5, 13, 14, 19, 24, 27, 36, 38, 39, 45, 46, 51, 53, 56, 57, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 86, 87, 90, 91, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 132, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 181, 190
Corantes 33, 34, 35, 36, 37

D

Deficiências 80, 178, 183
Degelo 171, 173, 175, 176, 177
Doenças 10, 17, 23, 34, 57, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 109, 110, 111, 114, 115, 122, 123, 124, 126, 129, 133, 134, 153, 166, 168, 179

E

Escolha 59, 63, 64, 66, 72, 97, 98, 99, 100, 118, 130, 160, 162, 165, 166, 167, 168

F

Fabricação 104, 105, 106, 107, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 124, 126, 128, 129, 131, 133, 157, 159, 160, 161, 169, 190
Funcionários 75, 121, 122, 123, 124, 138, 148

G

Glaciamentos 171

H

Higienização 108, 109, 110, 111, 114, 115, 116, 117, 119, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 131, 132

I

Infrações 185, 186, 187, 189, 190, 191

J

Jambu 33, 34, 35, 36, 37, 38

K

Kefir 9, 10, 11, 14, 15

L

Lactose 10, 13, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 64, 69

Legislação 7, 14, 22, 26, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 94, 104, 105, 106, 107, 110, 112, 117, 129, 131, 146, 161, 163, 171, 173, 174, 175, 186, 187, 188, 191

M

Manipuladores 79, 84, 106, 107, 108, 109, 111, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 124, 125, 126, 127, 130, 131, 132, 179

Marinado 39, 40, 41, 42, 43

Marketing 56, 57, 58, 61, 128

Mercados 93, 94, 101, 157, 159, 170, 184

Multas 185, 186, 191

O

Origem 2, 13, 26, 32, 42, 52, 65, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 88, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 110, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 176, 179, 184, 185, 186, 187, 190, 191

P

Patê 17, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32

Percepção 18, 82, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 93, 95, 103, 119, 128, 130, 131, 132, 171, 173

População 3, 16, 17, 20, 31, 52, 63, 65, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 85, 86, 87, 89, 94, 98, 101, 132, 146, 172, 176, 179, 184

Preparações 27, 130, 138, 140, 142, 143, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 156

Preparo 17, 31, 39, 40, 41, 53, 78, 80, 85, 90, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 152, 153, 157, 158, 159, 160, 162, 185, 187, 188, 189, 190, 191

Processamento 2, 3, 5, 7, 20, 24, 39, 40, 43, 92, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 126, 154, 174, 175, 176

Produtos 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 17, 18, 23, 24, 26, 27, 33, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 45, 46, 48, 50,

52, 53, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 79, 81, 85, 88, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 115, 116, 122, 126, 128, 130, 132, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 171, 174, 176, 178, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191

R

Restaurante 119, 135, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156, 177

Rotulagem 31, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 157, 158, 160, 162, 163, 164, 186

Rótulos 56, 57, 58, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 126, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 185, 187, 188, 189, 190

S

Sensorial 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 54, 55, 56, 144, 146, 152, 154, 155, 172

Sódio 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 40, 41, 54, 66, 88, 122, 126

Sorvete 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 104, 105, 106, 109, 113

Supermercados 72, 73, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 114, 116, 117, 119, 157, 159, 167, 174, 178, 180, 181, 182, 183, 184

U

UAN 127, 135, 136, 137, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 152, 153, 154, 155

Universitário 39, 70, 72, 119, 134, 135, 137, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156

V

Vigilância 25, 31, 44, 50, 55, 72, 77, 81, 82, 83, 84, 105, 112, 119, 130, 133, 158, 164, 169, 178, 180, 183, 184

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-765-9



9 788572 477659