

# IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

## PANORAMA DO COMÉRCIO DE PEIXE EM MARACAJU - MS

**Instituição:** Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul - UEMS

**Área temática:** Aquicultura

**LIMA**, Juliano dos Santos<sup>1</sup> ([rol-mju@hotmail.com](mailto:rol-mju@hotmail.com)); **POMPIANI**, Nayara<sup>3,4</sup> ([nayarapompom@hotmail.com](mailto:nayarapompom@hotmail.com)); **WANDERLEI**, Alysson Martins ([alysson\\_zoo@uems.br](mailto:alysson_zoo@uems.br))<sup>2,3</sup>; **CAMPOS**, Cristiane Meldau<sup>1,2,3,4</sup> ([cmeldau@uems.br](mailto:cmeldau@uems.br)).

<sup>1</sup>Curso de Agronomia, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Maracaju-MS.

<sup>2</sup>Curso de Zootecnia, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Aquidauana-MS.

<sup>3</sup>Centro de Excelência em Ciência Animal no Cerrado e Pantanal/CECA-CP, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Aquidauana-MS.

<sup>4</sup>Programa de Pós-graduação em Zootecnia, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Aquidauana-MS.

Maracaju é uma cidade no interior do Estado do Mato Grosso do Sul com grande destaque nacional por ser grande produtora de produtos agro comerciais. Na produção animal, a bovinocultura de corte é forte na região, mas outras criações de animais também são praticadas. Com a expansão da piscicultura no MS, produtores têm demonstrado interesse nessa atividade aquícola. Com isso, o interesse em se conhecer um pouco mais do comércio de peixes na cidade é de grande importância e relevância, pois, sabemos que a carne dos peixes é de grande importância na alimentação humana. Com este trabalho, o objetivo foi caracterizar o comércio de peixe na cidade de Maracaju/MS, bem como as formas de conservação, fornecimento e procedências. Para tanto, foi aplicado um questionário estruturado, em deztoito estabelecimentos comerciais de diferentes portes, visando identificar quais espécies/grupos de peixes são mais comercializados, de que forma são embalados e armazenados, faixa de preços e qual época são mais vendidos. O questionário continha também localização geográfica do estabelecimento de comercialização e identificação do mesmo para saber se era enquadrado como mercado, supermercado, conveniência, feira ou outros. No comércio local foi possível notar que há pouca variedade de espécies de peixe sendo oferecida aos consumidores. Nos estabelecimentos de venda, foram encontradas quatro espécies de peixes de água salgada (bacalhau, merluza, salmão e sardinha) e seis de água doce (pacu, tambaqui, tambatinga, tilápia, lambari e pintado). A sardinha foi encontrada em 88.33% dos pontos de venda, a tilápia em 77.78%, seguidas dos pintados sendo comercializados em 66.67% dos estabelecimentos. Possivelmente, esses peixes são mais encontrados no comércio, por apresentarem diversidade no processo de industrialização e maior variedade de cortes. Além disso, por serem praticamente mais fáceis para o preparo das refeições e para a alimentação, pois, é possível obtenção de cortes sem espinha, como acontece no filé de tilápia, ou o produto enlatado, como no caso da sardinha, com preços mais acessíveis aos consumidores. As embalagens mais comuns observadas foram enlatadas e embalagens plásticas, as quais variam de 400g a 1.000g dependendo da espécie do peixe. No primeiro semestre, a média dos valores dos peixes comercializados na cidade de Maracaju foi R\$ 55,95 e os preços mais elevados, praticados na região, são para o bacalhau e o salmão, peixes marinhos nobres e, comumente, mais caros para a maioria das regiões brasileiras. A variação de preços entre produtos é rapidamente fácil de ser notada pelos consumidores, entretanto, a variação sazonal, em função da época do ano, nem sempre é observada, mas também existe. Com a baixa diversidade de produtos oferecidos nos estabelecimentos de vendas, em Maracaju-MS, é observado o encarecimento do produto, fato que não colabora para o aumento do consumo de peixe pela população, principalmente, de baixa renda. Estimular a produção de peixe e fortalecer os diferentes elos da cadeia produtiva, vai favorecer o comércio e o consumo de peixe na região.

**PALAVRAS-CHAVE:** Comercialização de Pescado, Proteína aquática, Segurança Alimentar.

**AGRADECIMENTOS:** À UEMS pela concessão da bolsa do primeiro autor, e ao Programa Peixe Sempre da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul.