



CARACTERÍSTICAS DOS PESCADOS COMERCIALIZADOS EM LARANJEIRAS DO SUL-PR E MÉTODOS DE ARMAZENAMENTO.

Cristian José Cristofel¹

Danieli Konopka²

Eduarda Molardi Bainy³

Larissa Canhadas Bertan⁴

O pescado é um produto de alto valor nutritivo por possuir alto teor de minerais, vitaminas, ácidos graxos essenciais (ômega-3), além de proteínas de alto valor biológico. Apesar da conscientização do ótimo valor nutricional, a média de consumo brasileiro per capita é menor que a recomendada (12 kg/hab/ano) pela Organização Mundial de Saúde (OMS), além disso, é um dos alimentos mais susceptíveis à deterioração devido à atividade de água elevada, teor de gorduras insaturadas facilmente oxidáveis e, principalmente, um pH próximo à neutralidade. A comercialização de pescado em Laranjeiras do Sul – PR ocorre de forma mais representativa em supermercados, mercados, peixarias e feiras e em menor proporção ocorre sob a forma natural ou de produção própria, vindo da pesca e aquicultura. Baseado nisso, o objetivo deste trabalho foi identificar o perfil dos pescados comercializados na cidade de Laranjeiras do Sul/PR. Foram avaliados 13 estabelecimentos e avaliados pontos como: (i) forma de comercialização, (ii) forma de armazenamento, (iii) espécie comercializada, (iv) procedência do pescado, entre outros. Dos 13 estabelecimentos visitados, apenas 10 comercializavam pescado, sendo a Tilápia, seguida pela Merluza, Cascudo e Sardinha, os pescados mais comercializados com 17%, 12%, 10% e 10%, respectivamente. As formas de comercialização mais encontradas foram o filé representando (51%), peixe eviscerado (26%) e posta (23%). O armazenamento do pescado em todos os estabelecimentos estudados se apresenta sobre a forma congelada, porém cerca de 80% dos estabelecimentos armazenam pescados junto com outros frios (carne de frango, mandioca congelada, entre outros produtos), sendo então passível de contaminação cruzada. Segundo a pesquisa dos pescados comercializados, 79%

¹ Acadêmico do curso de Engenharia de Alimentos – UFFS *Campus* Laranjeiras do Sul; e-mail: c.cristofel@gmail.com;

² Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos – UFFS *Campus* Laranjeiras do Sul; e-mail: danieli-konopka@hotmail.com;

³ Professora Assistente, Mestre em Ciência de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Laranjeiras do Sul/PR. eduarda.bainy@uffs.edu.br

⁴ Professora Adjunta, Doutora em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus* Laranjeiras do Sul/PR. larissa.bertan@uffs.edu.br.

vêm de fora do Paraná, tendo como procedência principalmente os estados de Santa Catarina e Mato Grosso, 19% têm como procedência o estado do Paraná, vindo principalmente do município de Toledo e 2% sem procedência identificada. Estes dados demonstram que Laranjeiras do Sul não apresenta representatividade no comércio formal, apesar de existir produção de peixe no município. A comercialização ocorre pela venda do peixe vivo, nas propriedades dos agricultores, ou na feira do peixe vivo, organizada anualmente no período da Semana Santa, pela prefeitura local. Desta forma, o mercado de pescados comercializados no município de Laranjeiras do Sul tem muito a evoluir seja aumentando a diversificação de pescados no comércio, introduzindo produtos à base de peixe (linguiça, hambúrguer, entre outros), seja investindo na criação e comercialização de peixe na região como uma forma de geração de renda e emprego no município.

Palavras-chave: espécies; procedência; armazenamento.