



## PERFIL DO CONSUMIDOR DE PESCADO NA CIDADE DE LARANJEIRAS DO SUL/PR

Valeria Divenka <sup>1</sup>

Naiane Miriam Malherbi <sup>2</sup>

Remili Cristiani Grando <sup>3</sup>

Maude Regina de Borba <sup>4</sup>

Cátia Tavares dos Passos <sup>5</sup>

Humberto Rodrigues Francisco <sup>6</sup>

Larissa Canhadas Bertan <sup>7</sup>

A demanda mundial por pescados vem aumentando de forma acelerada, porém no Brasil a produção ainda é insuficiente. Os baixos índices de consumo de pescado no país se devem à falta de conhecimento da importância desta atividade na alimentação, aliado a fatores culturais e níveis de renda, mas poderá aumentar, com o incremento da aquicultura e organização nos processos de produção, beneficiamento e comercialização. Baseado nisso, o objetivo do trabalho foi identificar o perfil do consumidor que frequentaram a feira do peixe vivo entre os dias 27 a 28 de março de 2013, no município de Laranjeiras do Sul/PR. Aplicou-se um questionário constituído de questões sobre: (i) frequência de consumo de pescado, (ii) motivo do baixo consumo, (iii) modo de compra, (iv) espécie mais consumida e (v) preferência por produtos à base de pescado, ao público da feira. Além disso, os

---

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Bolsista do Edital PROEXT MEC/SESu nº4/201, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. [valeriadivenka@hotmail.com](mailto:valeriadivenka@hotmail.com)

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Voluntária do projeto “Utilização de carne mecanicamente separada de pescado na elaboração de fishburger e linguiça” (Edital PROEXT MEC/SESu nº4/201), Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. [n.malherbi@gmail.com](mailto:n.malherbi@gmail.com)

<sup>3</sup> Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Voluntária do projeto “Utilização de carne mecanicamente separada de pescado na elaboração de fishburger e linguiça” (Edital PROEXT MEC/SESu nº4/201), Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. [remili\\_grando@hotmail.com](mailto:remili_grando@hotmail.com)

<sup>4</sup> Professora Adjunta II, Doutora em Aquicultura, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. [maude.borba@uffs.edu.br](mailto:maude.borba@uffs.edu.br)

<sup>5</sup> Professora Adjunta II, Doutora em Microbiologia Agrícola e do Ambiente, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. [catia.passos@uffs.edu.br](mailto:catia.passos@uffs.edu.br)

<sup>6</sup> Professor Assistente I, Mestre em Ciências Cartográficas, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. [humberto.francisco@uffs.edu.br](mailto:humberto.francisco@uffs.edu.br)

<sup>7</sup> Professora Adjunta II, Doutora em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. [Larissa.bertan@uffs.edu.br](mailto:Larissa.bertan@uffs.edu.br)

entrevistados foram indagados a sugerir novos produtos à base de pescados. Foram entrevistadas 156 pessoas, entre homens e mulheres de diferentes idades e com níveis de renda variados, onde se observou que o consumo de pescado era muito baixo, sendo que a maioria dos entrevistados raramente consumia. Os principais motivos para o baixo consumo foi à renda mensal dos entrevistados, o custo elevado do pescado, e à falta de disponibilidade do produto nos mercados. A Tilápia foi o peixe preferido pela população estudada. Os entrevistados foram ainda questionados quanto à preferência por produtos à base de pescado, sendo o empanado e o hambúrguer os mais sugeridos por 35% e 28%, respectivamente. Foram ainda indicados outros produtos, tais como almôndegas, quibes, linguiça e salsichas. Desta forma, o desenvolvimento de novos produtos à base de pescado pode ser uma ótima alternativa para agregar valor comercial ao produto final e propiciar o aumento das possibilidades de mercado e, conseqüentemente, o consumo.

**Palavras chave:** consumo, peixe, feira livre.