

PERFIL DO CONSUMO DE PESCADOS NA CIDADE DE CORURIFE, ALAGOAS

[*Consume profile of fish in Coruripe city, Alagoas*]

Elton Lima Santos^{1*}, Emerson Carlos Soares¹, Themis de Jesus Silva¹, Itacsé Camelo de Macena Januário², Pedro Henrique de Melo Garcia², Sara Camylla de Souza Moura²

¹ Professor(a) do Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Alagoas.

² Estudante de graduação em Zootecnia, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Alagoas.

RESUMO – Objetivou-se caracterizar o perfil do consumo de pescados na cidade de Coruripe e determinar principais locais de aquisição e consumo do produto. Para tanto, foram entrevistadas 400 pessoas através de um questionário com aplicação direta. Os dados obtidos foram tabulados em software de edição de planilha eletrônica e gráficos gerados. A carne de peixe é a 3^o mais consumida na cidade de Coruripe. A frequência de consumo foi considerada alta sendo que a maioria da população (87,57%) consome peixes pelo menos uma vez na semana. O principal local de consumo foi a residência dos entrevistados (96,03%) e as feiras livres foram determinados como o principal local de aquisição (79,89%). O consumo de pescado é um fator preponderante na alimentação da população de Coruripe-AL, contribuindo assim para uma alimentação mais sadia e equilibrada.

Palavras-Chave: consumidor; mercado; peixe; qualidade nutricional.

ABSTRACT – This study aimed to characterize the profile of fish consumption in the Coruripe city and determine main places of purchase and consumption of the product. Thus, we interviewed 400 people through a questionnaire with direct application. Data were tabulated in a spreadsheet editing software and generated graphics. The fish meat is the least consumed in the Coruripe city. The frequency of consumption was consider high and the majority of the population (87.57%) consume fish at least once a week. The main place of consumption was the residence of the respondents (96.03%) and fairs were determined as the main place of purchase (79.89%). The fish consumption is still a major factor in feeding the population of Coruripe -AL, thus contributing to a more healthy and balanced diet.

Keywords: consumer; market; fish; nutritional quality.

* Autor para correspondência. E-mail: Elton.santos@ceca.ufal.br

INTRODUÇÃO

A piscicultura é uma das atividades produtivas que mais se desenvolve no Brasil, e na Região Nordeste principalmente, devido a certos fatores peculiares que a torna promissora e sustentável, como destacadamente as favoráveis condições climáticas e a abundância de recursos hídricos e a fácil aceitação pela população (Santos et al. 2009, 2013).

A carne de peixes, ou pescado, é considerado um alimento altamente nutritivo, sendo recomendado como uma carne saudável, de fácil digestão e muito saborosa. Contribui significativamente na dieta diária da população de vários países, sendo uma importante fonte de proteína de origem animal, além de ser uma fonte geradora de emprego e renda para populações que vivem, seja da aquicultura como da pesca exploratória em rios e no mar (Gonçalves et al., 2008).

Entretanto no Brasil, tradicionalmente por seu histórico no consumo de proteína alimentar de origem animal, o consumo de carne bovina tem sido recorrente nas refeições diárias da população, considerando-a um produto de constante presença no hábito alimentar cultural da população brasileira. Tornando assim, o país tipicamente um consumidor de carne bovina, deste modo, o consumo de pescado é pouco observado no cotidiano alimentar da população brasileira, com exceção de algumas poucas cidades (IBGE, 2014).

Deste modo, Coruripe, localizada no litoral sul do Estado de Alagoas, é um município de vocação notória para a pesca e aquicultura, e potencialmente um polo consumidor e exportador de pescados para outros municípios e outros Estados do Nordeste brasileiro e também por ser a carne de peixe ou pescado uma das principais fontes de proteína alimentar de qualidade para a população que vivem as margens de rios, lagoas e que fazem parte do litoral, o diagnóstico do consumo de pescados neste município reveste-se de significativa relevância econômica e social.

O comportamento do consumidor deve ser examinado para entender as atividades diretamente envolvidas em obter, consumir e dispor de produtos, sendo interessante incluir processos decisórios antes e após as ações (Engel et al., 2000). Nesse contexto, constitui-se como um desafio se obter respostas concisas a respeito dos fatores que podem levar ao aumento do consumo de pescados em determinadas regiões e dos obstáculos e entraves que podem ser enfrentados para solução dessas dificuldades.

Deste modo, objetivou-se com esta pesquisa avaliar o perfil do consumo de pescados, na cidade de

Coruripe, Alagoas, bem como determinar os principais locais de aquisição e consumo do produto.

MATERIAL E MÉTODOS

No presente estudo, foi elaborado um questionário com questões diretas e indiretas e com um modelo de estratificação social baseado no de Mattar (1997), ao modo que, foram aplicados de forma aleatória, em todos os bairros e distritos do município de Coruripe, com a finalidade de garantir a representação da amostra no intuito de se ter uma distribuição heterogênea da população quanto aos parâmetros de estrato social, sexo e idade. As questões foram elaboradas para caracterizar as variáveis capazes de influenciar na escolha, compra e consumo de peixe na região de acordo com Santos et al. (2012).

A amostra representativa foi calculada de acordo com Levine et al. (2000), visto que, a amostra representa menos de 5% da população conhecida estimada pelo IBGE (2015) de 56.631 habitantes atualmente, para o cálculo da amostragem considerou-se a população infinita, com o número de elementos da amostra (N) a 95% de confiabilidade, é dada pela seguinte equação: $N = (Z^2 \cdot p \cdot q) / E^2$ em que “ Z ” é o valor crítico que corresponde ao grau de confiança desejado, p é a proporção de ocorrência da variável em estudo na população, “ q ” é a proporção de não ocorrência da variável em estudo na população e “ e ” o erro máximo admitido. Definiu-se que o número mínimo amostral de 400 pessoas entrevistadas compreendia amostra representativa da população de Coruripe.

O estrato social foi classificado pelo número de dormitórios na residência, pela renda mensal, escolaridade e categoria ocupacional do chefe de família, classificando-se em ordem decrescente de A a E, sendo A o parâmetro superior e E o mais baixo.

As entrevistas foram realizadas de agosto a novembro de 2014. Para a seleção dos entrevistados foram observados os seguintes critérios: se os mesmos consumiam carne (bovina, suína, de aves ou de peixe), possuíam mais de dezoito anos de idade e eram residentes da cidade avaliada.

Os entrevistados aceitaram participar da entrevista e permitiram a divulgação dos resultados, conforme termo de consentimento livre esclarecido apresentado previamente e em conformidade com a Resolução nº 196, de outubro de 1996, do Conselho Nacional de Saúde (Brasil, 1996).

Os dados obtidos por meio dos questionários foram e submetidos à análise estatística descritiva, com ênfase na distribuição de frequências relativas das respostas (Sampaio, 1998). Para isso utilizou-se o software de edição de planilha eletrônica Microsoft Office Excel 2007®.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostra analisada constituiu-se de 53,5% mulheres e 46,5% homens, sendo que 42,25% apresentam idade entre 20 a 29 anos, 34,25% na faixa etária de 30 a 49 anos, 19,5% na idade de 50 a 69 anos, 3,75% 70 a 89 e com 0,25% entre 90 ou mais), conforme expresso na tabela 1. Com base no nível de escolaridade, a maioria da população entrevistada tem o ensino fundamental incompleto com um percentual de 29%; o ensino médio completo com 26,25%; ensino médio incompleto com 11,25%; o ensino fundamental completo com

11%; não alfabetizado com 9,5%; superior incompleto com 9,25%; e com nível superior completo com apenas 3,75%.

Empiricamente, pode se afirmar que o maior grau educacional impulsiona uma maior preocupação com uma alimentação saudável, tendo em vista, de modo geral, que a carne de peixe é considerada uma carne saudável e altamente nutritiva (Sartori & Amâncio, 2012). Este fato por si só influenciaria o aumento do consumo de pescados na alimentação, no entanto, na cidade de Coruripe este fato poderia ser considerado de forma negativa para o aumento do consumo de pescados, pois, apenas uma pequena proporção dos entrevistados possuía nível de formação escolar superior, o que contradiz com os resultados encontrados na presente pesquisa, onde 99,5% das pessoas se declararam consumidores de carne de peixe e somente 0,5% declararam não consumirem.

Tabela 1. Características socioeconômicas e demográficas dos consumidores de pescados do município de Coruripe – AL, 2015.

| Características | Nº de Pessoas | % |
|---|---------------|-------|
| Sexo | | |
| Masculino | 213 | 53,50 |
| Feminino | 185 | 46,50 |
| Faixa Etária (anos) | | |
| 20-29 | 168 | 42,25 |
| 30-49 | 136 | 34,24 |
| 50-69 | 78 | 19,50 |
| 70-89 | 15 | 3,75 |
| > 90 | 1 | 1,00 |
| Escolaridade | | |
| Superior | 15 | 3,75 |
| Superior incompleto | 37 | 9,25 |
| Ensino médio completo | 104 | 26,25 |
| Ensino médio incompleto | 45 | 11,25 |
| Ensino fundamental completo | 44 | 11,00 |
| Ensino fundamental incompleto | 115 | 29,00 |
| Não alfabeto | 38 | 9,50 |
| Estrato Social | | |
| Classe A (acima R\$ 1.000,00) | 4 | 1,00 |
| Classe B (de R\$ 801,00 a R\$ 1.000,00) | 4 | 1,00 |
| Classe C (de R\$ 601,00 a R\$ 800,00) | 20 | 5,00 |
| Classe D (de R\$ 401,00 a R\$ 600,00) | 57 | 14,50 |
| Classe E (de R\$ 201,00 a R\$ 400,00) | 287 | 72,00 |
| Classe F (até R\$ 200,00) | 26 | 6,50 |

Em relação ao estrato social dos entrevistados, verificou-se que a maior parte dos entrevistados são pertencente as classes sociais de menor poder aquisitivo (D, E e F), isso reflete diretamente a situação social geral do município, pois é considerado um município pobre, e também se deve a própria característica econômica da região, em grande parte dependente da agroindústria da cana-de-açúcar e baseada na sazonalidade de empregos. Sendo assim, Chlindwein & Kassouf (2006) destacaram que o consumo de proteínas de origem

animal, está diretamente correlacionado com o nível social das famílias, pois, à medida que se melhora a renda familiar, aumenta-se notadamente o consumo de proteína animal. Santos Filho et al. (2009) afirmam que a baixa renda per capita da maioria da população brasileira torna diminuto o consumo de produtos de maior valor agregado e nutricional.

Em relação a ordem de consumo de proteína animal em Coruripe, verificou-se que a carne bovina é a

mais consumida, com 39,5%; seguida da carne de aves com 39,25%; em terceira ordem a carne de peixe com 17,75% e em última ordem de consumo a carne suína com 3,5% (Figura 1). Esses resultados apresentam diferenças marcantes em relação a ordem de consumo verificado em outras cidades, como constatado por Tavares et al. (2013) em Belo Horizonte (MG) e por Pinto et al. (2011) em Campos do Goyatacazes-RJ, onde o pescado foi a

última preferência de consumo dentre as quatro carnes mais consumidas. Hanazaki & Begossi (2006) relataram para comunidades de pescadores do litoral paulista que, apesar de uma alta taxa de consumo da carne de pescado pelos mesmos, a preferência se dá pela carne bovina, destacando que mesmo em localidades ribeirinhas que são fontes de pescados, no Brasil de modo geral o consumo preferencial de carne bovina ainda é habitual.

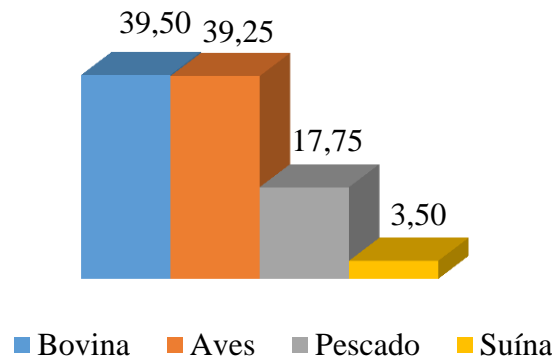


Figura 1. Carne consumida com maior frequência na cidade de Coruripe, AL (em %), 2015.

Segundo Cardoso et al. (2013), as preferências pelo consumo de carnes da população estão fortemente influenciadas por hábitos alimentares tradicionais. De acordo com a FAO (1990), “às vezes o aumento da demanda se deve por ocasião de feriados, festividade religiosas ou porque outro pescado ou outro tipo de alimento não está disponível”.

No presente estudo, pode-se dizer que não houve uma clara preferência por parte dos entrevistados por um só tipo de proteína de origem animal, pois

mesmos aqueles que declararam ter preferência por consumo de um tipo de carne, também relataram fazer uso do pescado com grande frequência. Observou-se deste modo, uma alta frequência de consumo de peixe pela maioria da população, ou seja, a frequência de consumo mais relatada pelos entrevistados foi de duas ou mais vezes por semana (46,83%), seguida de “aos finais de semana” o que pode ser considerada como uma vez por semana (25,66%) (Tabela 2).

Tabela 2. Frequência de consumo da carne de peixe, em percentual, no município de Coruripe, AL, 2015.

| Frequência de consumo | % de Consumidores |
|----------------------------------|-------------------|
| Raramente | 5,56% |
| Em datas festivas | 0,26% |
| Uma vez no mês | 5,02% |
| Duas vezes ou mais no mês | 1,59% |
| Aos finais de semana | 25,66% |
| Duas vezes ou mais por semana | 46,83% |
| Diariamente ou quase diariamente | 15,08% |

Vale destacar que a cidade de Coruripe é uma cidade litorânea e também faz parte da área de influência do Rio São Francisco e de seus afluentes, o que pode de certo modo influenciar a alta frequência no consumo de pescados, pode-se ainda inferir que pelo menos 87,57% da população desta cidade consome peixes pelo menos uma vez na semana. Essa alta frequência de consumo corrobora com os resultados encontrados por Neto (2001) na cidade do Macapá-AP, em que a frequência maior de consumo foi de uma ou mais vezes por semana (62%), que também é uma cidade de grande influência por grandes bacias hidrográficas. No

entanto, diferem expressivamente em relação a frequência de consumo de pescados verificado em cidades que não tem a essa mesma caracterização geográfica, como relatado por Tavares et al. (2013) em Belo Horizonte-MG em que o consumo semanal é realizado por apenas 17% das pessoas. Da mesma forma, na cidade de Mossoró-RN, onde um estudo envolvendo a comunidade acadêmica da Universidade Federal Rural do Semiárido (UFERSA), Silva & Gonçalves (2012) constataram que somente 27,4% dos entrevistados consumiam semanalmente pescados.

A avaliação do consumo de pescado é sempre complexa, inclusive em locais com um consumo substancial estabelecido, pois o consumo é influenciado por diferentes fatores culturais ligados a valores de crenças e costumes, além das características que envolvem desde a aquisição até o preparo (Maciel et al., 2015).

São vários os fatores que podem influenciar a procura pelo pescado. Nesse sentido Barni et al., (2002) destacam que o crescimento populacional, mudanças na situação econômica (aumento do

poder aquisitivo dos consumidores), mudanças na condição social (como estilo de vida e estrutura familiar), melhoria nas estratégias de produção, elaboração, processamento e logística de distribuição e preços dos produtos, devem ser levado em consideração.

Já em relação ao local de aquisição da carne de peixe, 79,89% dos entrevistados adquirem em feiras livres; 14,55% compram diretamente com o produtor/pescador; 2,92% em peixarias e 2,64% em supermercados (Tabela 3).

Tabela 3. Hábitos dos consumidores relacionados ao consumo da carne de peixe: formas de aquisição, sugestões para o aumento do consumo, locais de consumo e forma de preparo do pescado no município de Coruripe, AL, 2015.

| Características | Total | % |
|--|--------------|----------|
| Formas de aquisição | | |
| Feiras | 318 | 79,89 |
| Direto com o produtor/pescador | 58 | 14,55 |
| Peixaria | 12 | 2,92 |
| Supermercado | 11 | 2,64 |
| Sugestões para o aumento do consumo | | |
| Diminuir o preço | 224 | 56,35 |
| Melhorar a qualidade dos produtos | 78 | 19,58 |
| Aumentar os locais de comercialização | 42 | 10,58 |
| Melhorar a higiene do local de comercialização | 13 | 3,17 |
| Melhorar a apresentação/aparência do produto | 11 | 2,65 |
| Outros | 31 | 7,67 |
| Local de consumo | | |
| Residência | 382 | 96,03 |
| Restaurante | 9 | 2,38 |
| Outros lugares | 6 | 1,59 |
| Forma de preparo | | |
| Cozido | 146 | 36,77 |
| Frito | 139 | 34,92 |
| Assado | 96 | 24,08 |
| Grelhado | 15 | 3,70 |
| Não tem preferência | 2 | 0,53 |

A opção preferencial de comercialização em feiras livres pode estar relacionada com o custo mais barato para venda à população local, já que, nestas formas de apresentação, o comerciante não eleva o preço final do produto e tem tradicionalmente compradores potenciais, entretanto as condições higiênico-sanitárias do produto em feiras livres não tende a ser de grande atração para a compra, mas no presente estudo não foi considerado como um fator limitante ao consumo. Esses resultados são antagônicos aos encontrados por Tavares et al. (2013), onde em Belo Horizonte-MG a maioria da população (71,5%) costumam comprar pescados nos supermercados e somente 1,5% em feiras livres, e ao relatado por Doto (1999) em Santa Cruz do Sul-RS, onde a maior parte da população costuma adquirir pescados em supermercados e apenas 6% em feiras livres. Provavelmente isso se deve pela comodidade relatada por Kubitzka (2002) que menciona que a predominância de compra de

peixes em supermercados é decorrente da compra se concentrar em um único local, também por poder pagar a prazo pelo produto e pela disponibilidade de estacionamento, ar condicionado nas lojas e lanchonetes. Fatores relacionados as condições mais favoráveis de higiene do local e do pescado também podem ser considerados relevantes.

Na hora da compra os principais empecilhos, e que foram relatados também como sugestões para aumentar o consumo de pescados, descritos pelos entrevistados foram o alto preço com 56,35%; seguido pela qualidade 19,58%; a disponibilidade de locais para a comercialização 10,58%; a higiene do estabelecimento 3,17% e a forma como são apresentados ao consumidor 2,65%.

Os dados coletados destacam que o preço é fator preponderante na aquisição de pescados pela população, apesar de Coruripe ser uma cidade que tradicionalmente possui muitos pescadores, seja de

exploração marítima ou de águas continentais e também ser uma cidade com grande potencial para a aquicultura. Esses fatores deveriam baratear o preço do pescado, pois eliminaria em grande parte a comercialização pelos atravessadores e a necessidade de aumento de custos com o transporte.

Na cidade de Corumbá-MS, o preço elevado também foi citado como a principal barreira para o aumento do consumo de pescados (Maciel et al., 2015). Da mesma forma nas cidades de Macapá-AP e Santana-AP, o preço também é o principal motivo responsável pelo menor consumo de pescado (Silva & Silva 2004). Assim também como corroborado por Maciel et al. (2013) em estudo realizado no interior de São Paulo-SP, onde o preço também foi o fator mais indicado para limitar o consumo de pescado.

Os entraves destacados para o aumento do consumo de peixes no presente estudo se deve em parte a falta de organização da cadeia produtiva de aquicultura e pesca de Coruripe, pois, falta articulação com todos os setores envolvidos, desde a produção e/ou pesca, o setor beneficiador e o comerciante de pescados, que se trabalhem de forma conjunta, almejando o aumento da produção e do consumo de peixes local e regionalmente, visando uma otimização dos custos de produção e conseqüentemente uma redução no preço final do produto ao consumidor. Isso pode ser realizado através de políticas públicas incentivadoras ou da cooperação dos agentes privados envolvidos. No entanto devem-se também buscar esforços conjuntos para solucionar os outros problemas citados para o aumento do consumo de pescados em Coruripe, além do alto preço. Entender o comportamento dos consumidores em relação à aquisição do pescado pode contribuir para a elaboração de campanhas de incentivo que sejam mais coerentes com o que o consumidor espera.

Quando avaliou-se o local preferencial de consumo de pescados, quase a totalidade dos entrevistados, 96,03%, consomem regularmente em casa; 2,38% em restaurantes e 1,59% em outros lugares como o trabalho. Corroborando os resultados encontrados por Silveira et al. (2012) que verificaram que a maioria da população de Rio Grande-RS também costuma consumir pescados em suas residências e por Tavares et al. (2013) em Belo Horizonte-MG, onde 80,3% têm as suas residências como principal local de consumo.

Em relação ao modo de preparo da carne de peixe foi verificado que 36,77% dos entrevistados preferem consumir o peixe cozido, 34,92% o peixe frito, 24,08% assado, 3,70% grelhado e 0,53% não declararam nenhuma forma preferencial de consumo. Vale destacar que o consumo de peixe

cru não foi citado na presente pesquisa, uma vez que na cidade de Coruripe não existe restaurantes de culinária japonesa, que é tradicional no preparo de peixes cru. Esses resultados divergem dos observados por Costa et al. (2013) em Parintins-AM, região tradicionalmente com um dos maiores consumos *per capita* de pescados/habitante/ano, onde a forma de preparo mais mencionada foi o assado, principalmente de espécies de peixes nativas, seguido pelo preparo de peixe cozido e frito.

De modo geral, a cadeia produtiva do pescado ainda apresenta deficiências no que diz respeito à falta de padronização do produto para o consumo, pois pouco se avalia as características de sabor, presença ou não de espinhas, forma de preparo e valor nutricional. A apresentação do produto, a embalagem com especificação, propiciará melhor comercialização, além do marketing pouco explorado (Melo et al., 2011).

Silveira et al (2012) ressalta ainda a importância do conhecimento do perfil do consumidor por todos os setores envolvidos na cadeia produtiva do pescado, na condição de fator primordial e que a busca dessa informação se traduz em uma maior sintonia com os consumidores e se faz necessária, à medida que os produtores buscam orientar a produção para o mercado consumidor, a partir da análise de fatores relevantes ao contexto socioeconômico dos moradores do determinado município.

Gonçalves et al. (2008) ressalta que as informações obtidas a respeito do perfil do consumidor de pescados, os empresários da indústria pesqueira, bem como o comércio de pescado que desejam aumentar suas vendas e com isso favorecer o consumo de pescado e melhorar a aceitação dos seus produtos pelos consumidores, podem ainda, investir na produção de um produto inovador à base de pescado, para atender a demanda por esses produtos, desde que dentro de um padrão de qualidade.

Desta forma, ter conhecimento aprofundado do perfil e dos hábitos de consumo é importante para o planejamento da produção e distribuição do pescado na cidade de Coruripe-AL. Estas informações podem ser utilizadas como referência aos fornecedores e comerciantes de peixe nas definições de estratégias de produção e venda na cidade e região.

CONCLUSÃO

Dentre as razões atribuídas como entraves para o aumento do consumo de pescado, o preço elevado foi o fator prioritário. Os resultados apontam que o consumo de pescado ainda é um fator

preponderante na alimentação da população de Coruripe-AL, contribuindo assim para uma alimentação mais sadia e equilibrada, principalmente quando se constata que o consumo de pescados acontecem nas residências e a principal forma de preparo é a cozida e a frita, provinda de peixes adquiridos diretamente nas feiras populares.

REFERÊNCIAS

- Barni, E.J., Silva M.C., Rosa R. & Ogliari R.A. 2002. Estudo do mercado de mexilhões em São Paulo, Curitiba e Porto Alegre. Ed. Epagri. 43p.
- Brasil - Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução 196 de 10 de outubro de 1996 - Diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos. Brasília. 1996. capturado em 09 de jan. 2014. Online. Disponível na internet http://www.fmb.unesp.br/etica_pesquisa/docs/resolucao_196.pdf.
- Cardoso, E.S., Leal C.L.C. & Costa J.M. 2013. O mercado e o pescado: uma primeira atualização dos circuitos econômicos e das cadeias produtivas do peixe em Santa Maria-RS. Ciênc. Natur. 35(2): 226-231.
- Chlindwein M.M. & Kassouf A.L. 2006. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. R. Econ. Sociol. Rural. 44:(3)549-572.
- Costa T.V., Silva R.R.S., Souza J.L., Batalha O.S. & Hoshiba, M.A. 2013. Aspectos do consumo e comércio de pescado em Parintins. Bol. Inst. Pesca. 39(1):63-75.
- Doto D.M.R. 1999. Mercado da carne de peixe de água doce em Santa Cruz do Sul / RS / Brasil: uma análise do comportamento do consumidor. Dissertação de mestrado, Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul. 112p.
- Engel J.F., Blackwell R.D. & Miniard P.W. 2000. Comportamento do consumidor. 8.ed. Editora LTC. Rio de Janeiro. 951p.
- FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Manual para la comercialización de los productos de la acuicultura. 1990. Santiago. 125p.
- Gonçalves A.A., Passos M.G. & Biedrzycki A. 2008. Tendência do consumo de pescado na cidade de Porto Alegre: um estudo através de análise de correspondência. Estud. Tecnol. 4:21-36.
- Hanazaki N. & Begossi A. 2006 Catfish and mullets: the food preferences and taboos of caiçaras (Southern Atlantic forest coast, Brazil). Interciencia. 31(2): 1-2.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Coruripe. 2014. Capturado em 27 de fev. 2015. Online. Disponível na internet: <http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=270230>.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. 2015. Capturado em 09 de outubro de 2015. Online. Disponível na internet: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=270230>.
- Levine D.M., Berenson M.L. & Stephan D. 2000. Estatística: teoria e aplicações usando Microsoft Excel em português. Editora LTC, Rio de Janeiro. 812p.
- Kubitza, F. 2002. Com a palavra os consumidores. Panor. Aquic. 69: 48-53.
- Maciel E.D.S., Savay-Da-Silva L.K., Vasconcelos J.S., Sonati J.G., Galvão J.A., Lima L.K.F.D. & Oetterer, M. 2013. Relationship between the price of fish and its quality attributes: a study within a community at the University of São Paulo, Brazil. Food Sci. Technol. 33(3):451-456.
- Maciel E.D.S., Savay-Da-Silva L.K., Galvão J.A. & Oetterer M. 2015. Atributos de qualidade do pescado relacionados ao consumo na cidade de Corumbá, MS. Bol. Inst. Pesca. 41(1):199-206.
- Mattar F.N. 1997. Novo modelo de estratificação socioeconômica para marketing. Anais Seminário de Administração, 2. São Paulo, SP. Universidade de São Paulo, 243-256.
- Melo J.F.B., Santos A.S. & Damasceno A.S. 2011. Comercialização e perfil do consumidor da carne de peixe na região do semiárido de Juazeiro (BA) e Petrolina (PE). Inform. Econ. 41(12):39-49.
- Neto, A.P.R. 2010. Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado nas feiras livres de Macapá-AP. Trabalho de conclusão de curso de graduação em Engenharia de Pesca, Universidade do Estado do Amapá, Macapá. 38p.
- Pinto R.M. 2011. Perfil do consumidor de pescado no município de Campos dos Goytacazes - RJ. Persp. Online: Ciên. Hum. & Soc. Aplic. 4:25-36.
- Sampaio I.B.M. 1998. Estatística aplicada à experimentação animal. Belo Horizonte. FEPMVZ, 221p.
- Santos E.L., Ludke M.C.M.M., Ramos A.M.P., Barbosa J.M., Ludke J.V. & Rabello C.B.V. 2009. Digestibilidade de subprodutos da mandioca para a Tilápia do Nilo. R. Bras. Ciên. Agrár. 4(3):358-362.
- Santos E.L., Santos E.P., Pontes E.C., Souza A.P.L., Temoteo M.C. & Cavalcanti M.C.A. 2012. Mercado consumidor de carne suína e derivados em Rio Largo, AL. Acta Vet. Bras. 6(3):230-238.
- Santos E.L., Silva F.C.B., Pontes E.C., Lira R.C. & Cavalcanti M.C.A. 2013. Resíduo do processamento do extrato de própolis vermelha em ração comercial para alevinos de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) Comunic. Scient. 4(2):179-185.
- Santos Filho J.I., Schlindwein M.M. & Scheuermann, J.N. 2009. Fatores determinantes do consumo de ovos no Brasil. R. Econ. Agríc. 56(2):37-46.
- Sartori A.G.O. & Amancio R.D. 2012. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional. 19(2):83-93.
- Silva D.C.F. & Gonçalves A.A. 2012. Perfil de consumo de pescado dos usuários do restaurante universitário da UFERSA. Rev. Caatinga. 25(3):125-129.
- Silveira L.S., Abdalla P.R., Helebradt L., Barbosa M.N. & Feijó F.T. 2012. Análise sócio-econômica do perfil dos consumidores de pescado no município de Rio Grande. Sinergia. 16 (1):9-19.
- Tavares G.C.; Aquino R.M.A. Palhares M.M. Santos R.R.D., Bonfim L.M. & Teixeira L.V. 2013. Perfil do consumo de pescado na cidade de Belo Horizonte, MG. Bol. Ind. Anim. 70:230-236.