

PERCEPÇÃO SENSORIAL DE ALUNOS DO ENSINO MÉDIO DE UMA ESCOLA PÚBLICA SOBRE O PESCADO EM UMA FEIRA LIVRE NO MUNICÍPIO DE MOSSORÓ-RN

Darlan Dantas Alves de Araújo¹, Jean Carlos Dantas de Oliveira¹, José Luís Costa Novaes¹

¹*Laboratório de Ecologia de Peixes & Pesca Continental, Departamento de Ciências Animais, Universidade Federal Rural do Semiárido. e-mails: darlandantas@ufersa.edu.br, jeancarlosdo@hotmail.com, novaes@ufersa.edu.br.*

Introdução

De acordo com Art. 438 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), o termo “pescado” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada usados na alimentação humana (BRASIL, 1952). O pescado é, em geral, uma boa fonte de vitaminas do complexo B, cujo conteúdo é comparável ao encontrado em carnes de mamíferos, e também de vitaminas A e D, no caso de peixes, como a sardinha, salmão e cavala, considerados mais gordurosos. Quanto aos minerais, é fonte principalmente de cálcio e de fósforo, com relativo baixo teor de sódio, que o torna opção viável em dietas restritivas para este mineral.

Por ser um alimento de fácil digestibilidade, com teor satisfatório em proteínas, gorduras insaturadas, vitaminas e minerais, é um produto que pode ser indicado para pessoas de qualquer idade, crianças, adolescentes e idosos (GERMANO et al., 1998). No Brasil, o universo de consumidores de pescado divide-se em dois polos distintos: a população de baixa renda e a de alta renda que tem no pescado um alimento alternativo considerado como diet, soft ou light, que permite manter uma dieta rica em nutrientes e com baixos índices calóricos, contribuindo para uma melhor saúde (GERMANO E GERMANO 2001). Porém este consumo apresenta grande variação entre regiões.

A qualidade do pescado para o consumo merece uma atenção especial, pois segundo RIISPOA (1952), no artigo 442 o pescado fresco próprio para o consumo deve apresentar a superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico, olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas, guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave, ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos, escamas brilhantes, bem aderentes a ele e nadadeiras apresentando resistência aos

movimentos provocados, carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie, vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, ânus fechado e cheiro específico.

No entanto, os peixes podem apresentar sabores, odores e cores indesejáveis, depreciando e prejudicando a comercialização. O que reconhecemos como ‘cheiro de peixe’ são odores relacionados aos produtos ou compostos resultantes da decomposição. O peixe recém-pescado possui odor suave e agradável, mas à medida que a deterioração aumenta, o cheiro se torna mais forte e bem característico. Assim, a comercialização de alimentos de origem animal em feiras livres, expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção e na presença de poeira e insetos pode alterar a qualidade do produto.

De acordo com Correia e Roncada (1997) alimentos crus, comercializados em feiras livres e mercados públicos podem ser veículos de contaminação de microrganismos causadores de toxinfecção, colocando em risco a saúde do consumidor, o que justifica o presente trabalho. Dentro desse contexto, objetivou-se identificar o grau de percepção sensorial do pescado por alunos de uma escola pública em uma feira livre no município de Mossoró, Estado do Rio Grande do Norte.

Materiais e Métodos

Área de estudo

A feira livre visitada pelos alunos da Escola Estadual Professor José Nogueira, ocorre diariamente em uma central de abastecimento (COBAL) onde se destaca a comercialização do pescado. A Cobal está localizada na Rua Marechal Deodoro, no Centro da cidade de Mossoró-RN, sendo caracterizada como um espaço de sociabilidade, de trocas de experiências e práticas comerciais, que favorece aos que ali trabalham e visitam aquele espaço, de relações sociais e de interação entre trabalhadores e sociedade.

No decorrer da visita os alunos tiveram a oportunidade de visualizar, os pescados que são comumente expostos, para que os clientes tenham uma percepção visual do mesmo. Na ocasião os alunos observaram cor e do odor dos produtos, entre outras características. Vale ressaltar que posteriormente a visita, foram realizadas palestras com os alunos para que estes tivessem a condição de avaliar o pescado. Nas palestras foram expostos temas relacionados à qualidade do pescado, percepção sensorial, condições básicas de higiene em locais onde o pescado deve ser comercializado entre outras.

Coleta de dados:

Após a realização da visita, os alunos foram submetidos à aplicação de um questionário, de caráter semiestruturado, composto por questões objetivas, para obtenção dos dados que permitissem uma análise acerca da percepção sensorial dos mesmos sobre o pescado exposto na feira livre. Posteriormente as respostas foram analisadas e traduzidas nos resultados.

Resultados e Discussão

Um total de 42 alunos participou da pesquisa, sendo 26 homens (61,9%), e 16 mulheres (38,1 %). Porém neste estudo dentre todos os participantes um total de 31 (73%) alunos indicaram que consomem menos que 1 kg de peixe por mês, nove (21,4%) consome mais de 1 kg e dois (4,7%) não consomem peixe. Quando questionados pela preferência entre peixes de água doce ou de água salgada 40 (95,23%) responderam que preferem peixes de água salgada (Tabela 1). Com relação à percepção sensorial, em relação à cor do pescado exposto na feira 35 alunos (83,3%) qualificaram como satisfatório, sete (16,6%), qualificaram como insatisfatório. No quesito odor, 39 (92,8%), qualificaram o pescado como insatisfatório e três (7,14%) qualificaram como satisfatório (Tabela 1). Neste estudo o quesito sabor que faz parte da percepção sensorial não foi avaliado. Quanto às palestras ofertadas 34 (80,95%) dos alunos responderam que as explicações foram satisfatórias.

Tabela 1- relação entre os aspectos abordados nos questionários e a frequência das respostas dos alunos.

Consumo de peixe	N (alunos)	Frequência (%)
Menos que 1 kg por mês	31	73
Mais que 1 kg por mês	9	21,4
Não consomem	2	4,7
Preferência pela origem do peixe	N (alunos)	Frequência (%)
Água doce	2	4,73
Água salgada	40	95,23
Cor do peixe	N (alunos)	Frequência (%)
Satisfatório	35	83,3

Insatisfatório	7	16,7
Odor do peixe	N (alunos)	Frequência (%)
Satisfatório	3	7,14
Insatisfatório	39	92,8

A baixa frequência no consumo de peixe pelos entrevistados pode está associado ao preço alto, comparado às outras carnes. Segundo Hoffmann (2000), o consumo de pescado é diretamente influenciado pelo efeito renda. Outro que pode ter contribuído para esse resultado é o nível de escolaridade. Melo, et al., (2015) observou uma relação entre escolaridade e frequência do consumo de peixes.

A carne de pescado possui uma vida comercial muito restrita e variável. Segundo Prentice (2005), o pescado é um dos alimentos mais suscetíveis à deterioração quando comparado a outros alimentos in natura. A microbiota do pescado vivo depende da carga microbiana das águas onde ele habita. Conseqüentemente após a captura, cuidados com o manejo, processamento e armazenamento são essenciais para que não se formem condições para o crescimento bacteriano, garantindo assim, um produto sem riscos à saúde pública (FRAZIER, 1993; PEREIRA, 2004).

Conclusão

O estudo realizado e os resultados obtidos permitiram concluir que, no geral, os alunos mesmo após várias oficinas, demonstraram um pouco de ineficiência em aplicar os conhecimentos sobre a identificação de atributos durante a análise sensorial do pescado, é necessária por tanto uma continuidade de oferta de informações acerca da qualidade do pescado, para que os alunos e demais membros da comunidade tenham a devida condição de reconhecer quando este alimento está em boas condições para o consumo.

Palavras-Chave: peixes; feira livre; aula prática; educação.

Referências Bibliográficas

BARROS, G. C. *Perda de qualidade do pescado e putrefação*. Revista CFMV Conselho Federal de Medicina Veterinária. Brasília: a. 9, n. 30, p.59-64, 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. RIISPOA - *Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal*. Decreto nº 30691, de 29/03/52. Brasília/DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1952.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. *Métodos Analíticos para oficiais controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: I - Métodos microbiológicos*. Brasília, Cap 8 - 12, p. 136. 1992.

EMBRAPA. *A aqüicultura e a atividade pesqueira*. [on line]. Disponível em: <[http://www.cnpma.embrapa.br/projetos/index.php3?sec=a quic:::27](http://www.cnpma.embrapa.br/projetos/index.php3?sec=a%20quic:::27)>. Acesso em 22/09/2013.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S; OLIVEIRA, C. A. F. *Aspectos da qualidade do pescado de relevância em saúde pública*. Revista higiene alimentar. São Paulo: v. 12, n. 53, p.30-37, jan. a fev., 1998.

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S; OLIVEIRA, C. A. F. Qualidade do Pescado In: *Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos*. São Paulo:Varela,2001.Cap. 8, p.120.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE) em 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticiavisualiza.php?id_noticia:1766>, acesso em: 21/09/13.

CORREIA, M.; RONCADA, M. J. *Características microscópicas de queijos prato e mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo*. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 296-301, jun., 1997.

JESUS, R. S.; LESSI, E.; TENUTA-FILHO, A. *Estabilidade química e microbiológica de “minced fish” de peixes amazônicos durante o congelamento*. Ciência e Tecnologia de Alimentos. v.21, n.2, p.144-148, 2001.

PEREIRA, M. A. Qualidade microbiológica de ostras *Crassostrea gigas* estudo da ação sinérgica da substância antimicrobiana produzida por *Bacillus amyloliquefaciens*. 2004. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004.

PRENTICE, C.; SAINZ, R. L. *Cinética de deterioração apresentada por files de carpa capim (Ctenopharyngodon idella) embalados a vácuo sob diferentes condições de refrigeração*. Ciência e Tecnologia de Alimentos. v.25, n.1, p.127-131, 2005.



YAREMKO, R. K.; HARARI, H.; HARRISON, R. C.; LYNN, E.(1986)Handbook of research and quantitative methods in psychology . Hillsdale, NJ: Lawrence Erlbaum.