



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Portal Dia de Campo

Data: 23/09/2010

Link:

<http://www.diadecampo.com.br/zpublisher/materias/Materia.asp?id=25209&secao=Not%C3%ADcias>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Pesquisa analisa perspectivas do consumidor diante do pescado rastreado

## **Pesquisa analisa perspectiva do consumidor diante de pescado rastreado**

*O trabalho priorizou inicialmente a tilápia, pescado cultivado de água doce de maior produção em todo o mundo, seguindo com o beijupirá, espécie marinha que vem sendo motivo de estudo em todo o país, visando todos os elos da cadeia produtiva*

O comportamento do consumidor de alimentos vem mudando nas últimas décadas, tornando evidente a procura por produtos que representem significativa melhora na qualidade de vida. A partir de um levantamento do consumo de pescado, a pesquisadora Érika da Silva Maciel, pos doc do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ) verificou a relação deste consumo com a saúde e com a qualidade de vida e observou qual a perspectiva do consumidor quanto ao pescado rastreado. “Com esse trabalho pensei oferecer ao consumidor uma compra consciente e segura no que se refere à qualidade do pescado minimamente processado e rastreado, que foi padronizado e rotulado eletronicamente”, conta Érika.

Com apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), da Financiadora de Estudos e Projetos (FINEP) e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) e auxílio da bolsista da Fapesp, graduanda em Ciências dos Alimentos, Julia Santos Vasconcelos, o projeto teve participação de 1966 voluntários dos sete campus da Universidade de São Paulo (USP). “Com os resultados foi possível desenvolver um produto com a tilápia (*Oreochromis niloticus*), cuja rotulagem eletrônica permite o acesso às principais informações da cadeia produtiva e que são pertinentes ao consumidor”, explica a autora do trabalho.

Orientada pela professora do LAN, Marília Oetterer, Érika desenvolveu a pesquisa por meio de um sistema de coleta de dados virtual, realizado na USP, e a defesa de doutorado ocorreu no Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA). “A pesquisa no ambiente universitário permitiu relacionar o consumo do pescado com a qualidade de vida de docentes, funcionários e estudantes”.

A pesquisa priorizou inicialmente a tilápia, pescado cultivado de água doce de maior produção em todo o mundo, seguindo com o beijupirá, espécie marinha que vem sendo motivo de estudo em todo o país, visando todos os elos da cadeia produtiva.

Segundo Érika, no rastreamento foram utilizadas etiquetas inteligentes, com código 2D, que possuem código de barras de fácil escaneamento feito com qualquer celular moderno e que é convertido em um pedaço de texto e/ou link que o aparelho identifica. “Essa tecnologia, além de dar acesso às principais informações da cadeia de produção que interessam ao consumidor, facilita a identificação e acesso ao sistema de rastreabilidade, garantindo a qualidade do produto na sua comercialização”, aponta. A tecnologia é incipiente na Europa e nos Estados Unidos. Portanto, a sua implantação no Brasil equipará o país às nações mais desenvolvidas.

Perfil do consumidor universitário - Como a pesquisa manteve o foco principal na perspectiva do consumidor final, foi identificado o perfil do consumidor universitário com um questionário de qualidade de vida (WHOQOL-bref) e do nível de atividade física (IPAQ), ambos da Organização Mundial da Saúde (OMS).

Dentre vários resultados, destaca-se que o processo de rotulagem eletrônica para o pescado minimamente processado e rastreado foi eficiente, rápido e seguro quanto ao acesso às informações da cadeia. As

principais características que interferem na hora da compra são a coloração, textura, preço, embalagem e ausência de “espinho”.

Apenas 35,6% dos entrevistados consomem 100 e 200g de pescado por semana (suficiente segundo a recomendação de consumo da FAO). Desses, 60,9% apresentaram estado nutricional na faixa de normalidade e 74,3% indicaram ser ativos fisicamente, sendo a maioria mulheres (59,3%), alunas de graduação (42,7%) do campus de São Paulo. A maioria também considera a iniciativa de disponibilizar o pescado rastreado boa (31,63%) ou muito boa (41,6%).

Érika explica que, com esses dados, é possível dar suporte para implementação de políticas de incentivo ao consumo do pescado, já que essas tecnologias são gratuitas e acessíveis em qualquer lugar.

Já ao produtor permite acesso à uma tecnologia inovadora no quesito rotulagem eletrônica e, também, compreender e atender às expectativas do consumidor na hora da compra e consumo do pescado. “Com o perfil traçado do público universitário fica mais fácil implementar programas de qualidade de vida e promoção da saúde, voltadas especificamente a esses consumidores”, conclui.