



## **Rotulagem leva informação sobre pescado a consumidor**



Cientistas da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), da USP em Piracicaba, desenvolveram um produto com o pescado da tilápia (*Oreochromis niloticus*), cuja rotulagem eletrônica permite o acesso às principais informações da cadeia produtiva e que são pertinentes ao consumidor. A partir de um levantamento sobre o consumo de pescado, a pesquisadora Érika da Silva Maciel verificou sua relação com a saúde e com a qualidade de vida e observou qual a perspectiva do consumidor quanto ao pescado rastreado.

O projeto teve participação de 1.966 voluntários do campus da USP. “A pesquisa no ambiente universitário permitiu relacionar o consumo do pescado com a qualidade de vida de docentes, funcionários e estudantes”, diz Erika. O estudo 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.

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 a rotulagem eletrônica para o pescado minimamente processado e rastreado foi eficiente, rápida e segura 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 gramas (g) e 200 g de pescado por semana (suficiente segundo a recomendação de consumo). 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.

“Para o produtor, é possível ter 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”, destaca a pesquisadora. “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”.