



## Alimentação

# Pesquisa analisa perspectiva para consumo de pescado rastreado

Érika Maciel, da Esalq, verificou relação do consumo do pescado com a saúde e com a qualidade de vida do consumidor

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 (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, Júlia 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 a todos os elos da cadeia produtiva.

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).

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%).