

Preferências e recetividade de “novos” peixes: variabilidade do género e das habilitações literárias

António Teixeira

Carmen Costa

Sónia Mendes

Instituto Técnico de Alimentação Humana, S.A.

– ITAU

“Existem várias evidências científicas que apontam alguns benefícios da ingestão de peixe, tais como a proteção a nível cardiovascular e de morte súbita (...)”

Introdução

Em 2009, segundo a balança alimentar (BA), Portugal possuía uma disponibilidade de pescado de 167g/capita/dia, o que o posiciona em primeiro lugar na União Europeia (UE-27), com uma média de 63g/capita/dia, e em quarto lugar no mundo¹. Não obstante possuir a décima maior zona económica exclusiva (ZEE) da Terra (Jornal, 2003), este valor é maioritariamente conseguido devido à importação de pescado fresco e congelado (81,6% em 2011) que, para além de constituir a maior parcela do valor de importação em 2011, registou um crescimento anual médio de 3,7% (INE, 2011).

Segundo o inquérito aos orçamentos familiares (IOF) de 2000, as famílias portuguesas adquiriam, em média, 83g/capita/dia de pescado, cerca de 10g a mais que em 1990 (Rodrigues, 2007) e, em 2005, cerca de 60% das aquisições do agregado familiar residiam em bacalhau (18,6%), cavala (13,8%), pescada (13,7%), sardinhas (9,8%), atum (4,3%) e peixe-espada (2,4%) (DAFNE, 2005).

Os peixes, nomeadamente os designados peixes ‘gordos’, como o salmão, a sardinha e a cavala, constituem a principal fonte alimentar de ácidos gordos polinsaturados da série n-3 (n-3 PUFAs), vulgarmente designados de ómega-3, dos quais se destacam os ácidos gordos essenciais – eicosapentanoico (EPA) e docosahexanoico (DHA) (Cardoso, 2013). Juntando esse atributo ao facto de estes peixes serem uma fonte de proteína de alto valor biológico, e de conterem, ainda, algumas vitaminas e minerais (Cardoso, 2013), o peixe é reconhecido como um alimento integrante de uma dieta saudável (Trondsen, 2003) e como benéfico para a saúde (Grieger, 2012). Existem várias evidências científicas que apontam alguns benefícios da ingestão de peixe, tais como a proteção a nível cardiovascular e de morte súbita, nomeadamente devido à presença de n-3 PUFAs, diminuição do stress oxidativo, prevenção da asma e de vários tipos de cancro (como

o da mama, colorretal e próstata) (Nunes, 2006; Gomez, 2013).

O consumo de peixe tem-se tornado cada vez maior, com o reconhecimento público de que a sua ingestão beneficia a saúde de quem consome (Verbeke, 2005).

Esse incremento, para além de aumentar o preço resultante da limitação de stocks (de Boer, 2006), afeta o meio ambiente, pois conduz a uma depleção das reservas naturais de peixe e estimula a expansão da aquacultura, que também ameaça o equilíbrio do meio ambiente dada a necessidade do recurso intensivo aos mesmos fatores de produção (e.g. cereais, energia) (Richard, 2003). Existem, inclusive, campanhas de limitação da pesca e sensibilização para a redução de consumo de diversas espécies, como é o caso do atum e bacalhau, dinamizadas por instituições internacionais como a Greenpeace.

Segundo a FoodService Europe² as empresas de alimentação coletiva fazem parte do quotidiano de mais de 6 milhões de consumidores por toda a Europa. É sua finalidade, também por ser um requisito obrigatório do serviço prestado, ir ao encontro das preferências dos clientes, seguindo as recomendações alimentares e nutricionais (Rodrigues, 2006) na elaboração de ementas variadas e equilibradas. O atual contexto socioeconómico de crise e de aumento do imposto sobre o valor acrescentado (IVA) (AHRESP, 2012), associado à responsabilidade social, ambiental e económica, obriga as empresas de alimentação coletiva a procurar soluções mais económicas de peixe para manter a diversidade de oferta alimentar nos seus menus diários, garantindo um abastecimento ininterrupto e sustentável e conforme as premissas circunscritas nos cadernos de encargos.

Sendo que as suprarreferidas empresas servem coletividades e que estas são mais ou menos semelhantes e estáveis durante variáveis perío-



dos de tempo, estudos de caracterização dessas populações (ao nível do gênero, localização e habilitações literárias) poderão ser extremamente úteis para relacionar potenciais associações com as preferências e recetividade, suavizando o possível impacto negativo que teria trocar uma espécie dominante no mercado por uma menos “popular” (Sheena, 1999).

Objetivo

Medir o grau de preferência e recetividade a vários tipos de peixe em adultos no ativo e perceber se existem associações positivas com o gênero e as habilitações literárias.

Metodologia

Construção e aplicação direta de um questionário a uma amostra por conveniência em dois restaurantes sociais. Foram analisados 12 peixes, sendo eles: abrótea, arinca, badejo, corvina, escamudo, granadeiro, maruca, paloco, pargo, peixe-gato, perca-do-nilo e tintureira. Considerou-se que a preferência diz respeito a quem já experimentou o peixe e a recetividade a quem não experimentou, e assumiu-se como associação com significado estatístico quando p inferior a 0,05 e a tendência (não significativa) quando p está entre 0,05 e 1. Os dados obtidos foram analisados recorrendo-se aos programas de análise estatística *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)*, versão 21.0 para Windows e Microsoft Office Excel® 2010.

Resultados

Dos vários inquéritos distribuídos, obtiveram-se 237 respostas válidas. A tabela 1 relaciona a recetividade e preferência com o gênero dos indivíduos inquiridos.

A interpretação dos dados indica a existência de várias associações com significado estatístico, tendo as mulheres apresentado maior preferência do que os homens relativamente à abrótea, pargo e maruca, e uma tendência (não significativa) para maior preferência de badejo, corvina e paloco. Observou-se, igualmente, que as mulheres possuem maior recetividade a experimentar pargo e tintureira e tendência para maior recetividade à abrótea, corvina, escamudo, maruca e paloco.

Alguns autores descrevem que o gênero feminino tende a ser mais consciencioso do que o masculino no cumprimento das recomendações de saúde, enquanto este último é mais influenciado pelos *mass media* e médicos (Fagerli, 1999).

Na tabela 2 é possível consultar os resultados da associação entre a recetividade e preferência com as habilitações literárias dos indivíduos. Verificaram-se

Tabela 1 Resultados da análise estatística de 237 respostas válidas (teste de *Mann-Whitney*) entre a recetividade e a preferência com o gênero. Resultados com * apresentam significado estatístico. Na – Resultado não obtido.

Relação entre recetividade e preferência						
Gênero						
Peixe	Recetividade			Preferência		
	Gênero	Mean Rank	p	Gênero	Mean Rank	p
Abrótea	M	20,94	0,051	M	79,54	0,000*
	F	28,37		F	110,66	
Arinca	M	47,78	0,102	M	62,22	0,347
	F	56,87		F	68,17	
Badejo	M	20,70	0,258	M	89,18	0,069
	F	24,87		F	102,27	
Corvina	M	27,79	0,089	M	80,41	0,052
	F	35,04		F	94,19	
Escamudo	M	109,55	0,053	M	Na	Na
	F	126,41		F	Na	
Granadeiro	M	64,64	0,169	M	51,37	0,129
	F	73,30		F	43,26	
Maruca	M	26,83	0,066	M	78,87	0,007*
	F	34,63		F	97,87	
Paloco	M	55,23	0,067	M	52,54	0,058
	F	66,14		F	63,63	
Pargo	M	30,40	0,003*	M	75,24	0,041*
	F	44,10		F	88,94	
Perco-do- nilo	M	38,02	0,144	M	74,63	0,544
	F	45,33		F	78,69	
Peixe-Gato	M	123,13	0,112	M	Na	Na
	F	109,27		F	Na	
Tintureira	M	36,94	0,042*	M	72,67	0,260
	F	47,04		F	80,29	

“A interpretação dos dados indica a existência de várias associações com significado estatístico, tendo as mulheres apresentado maior preferência do que os homens relativamente à abrótea, pargo e maruca, e uma tendência (não significativa) para maior preferência de badejo, corvina e paloco. (...)”



associações positivas com a preferência na corvina, paloco e pargo e com recetividade face à arinca, badejo, corvina, escamudo, granadeiro, maruca, paloco, pargo, perca-do-nilo e tintureira.

Conclusões

Foram encontrados resultados com significado estatístico em ambas as variáveis estudadas. Comparando os géneros, constata-se que o sexo feminino possui maior preferência e recetividade por alguns peixes e, analisando as habilitações literárias, verifica-se que, quanto maiores são, mais recetivos tendem a estar os indivíduos à experimentação. Sobrepondo os resultados de cada variável, o pargo é um peixe com maior preferência e, a par com a tintureira, com maior recetividade.

Este estudo tem particular relevância devido ao facto de alguma bibliografia (Trondsen, 2004; Cardoso, 2013) descrever sérias dificuldades na introdução de novas espécies de peixe, muitas vezes obrigatórias devido à extinção de espécies, depleção dos stocks de fornecedores, mudança de ementas, variação nos preços da matéria-prima (muitas das vezes mais caro do que outros géneros) e geração de grande quantidade de desperdício alimentar, devido à rejeição do cliente final por desconhecimento. Adicionalmente, os portugueses são também muito influenciados pela tradição (Cardoso, 2013), o que pode ser uma barreira na hora de se apresentarem alternativas.

Estudos similares devem ser desenvolvidos para que as empresas de alimentação coletiva consigam ir de encontro às expectativas dos clientes, adequando a oferta e, simultaneamente, cumprindo com a mais elevada satisfação os eventuais requisitos de referenciais normativos (como por exemplo a ISO 9001) e cadernos de encargos. Assim, os resultados recolhidos podem ser direcionados para adequar a oferta de pratos de peixe onde, por exemplo, a população do refeitório seja constituída maioritariamente por mulheres com mais habilitações literárias.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AHRESP. Estudo sobre o impacto do aumento do IVA nos serviços de alimentação e bebidas para a AHRESP. 2012. [atualizado em: setembro 2012]
- Cardoso C, Lourenço H, Costa S, Gonçalves S, Nunes ML. Survey into the seafood consumption preferences and patterns in the portuguese population. Gender and regional variability. *Appetite*. 2013; 64(0):20-31.
- DAFNE. Food databank based on household budget surveys 1990-2005.
- de Boer J, Helms M, Aiking H. Protein consumption and sustainability: Diet diversity in EU-15. *Ecological Economics*. 2006; 59(3):267-74.
- Fagerli RA, Wandel M. Gender Differences in Opinions and Practices with Regard to a "Healthy Diet". *Appetite*. 1999; 32(2):171-90.
- Gomez Candela C, Bermejo Lopez LM, Loria Kohen V. Importance of a balanced omega 6/omega 3 ratio for the maintenance of

- health: nutritional recommendations. *Nutricion hospitalaria : organo oficial de la Sociedad Espanola de Nutricion Parenteral y Enteral*. 2011; 26(2):323-9.
- Grieger JA, Miller M, Cobiac L. Knowledge and barriers relating to fish consumption in older Australians. *Appetite*. 2012; 59(2):456-63.
- INE – Instituto Nacional de Estatística – www.ine.pt; Consultado em junho 2013
- Jornal de Defesa e Relações Internacionais (edição de 30 de setembro de 2003). 2003.
- Nunes ML, Bandarra, N., Oliveira, L., Batista, I., & Calhau, M. A.. Composition and nutritional value of fishery products consumed in Portugal. 2006
- Richard York MHG. Cross-national meat and fish consumption: exploring the effects of modernization and ecological context. 2003
- Rodrigues SSP, Naska A, Trichopoulou A, Almeida MDV. Availability of foods and beverages in nationally representative samples of Portuguese households from 1990 to 2000: the DAFNE initiative. *J Public Health*. 2007; 15(3):211-20.
- Sheena Leek SM, Gordon Foxall, (1998) "Concept testing an unfamiliar fish", *Qualitative Market Research: An International Journal*, Vol. 1 Iss: 2, pp.77 - 87. Concept testing an unfamiliar fish.
- Trondsen T, Braaten T, Lund E, Eggen AE. Consumption of seafood—the influence of overweight and health beliefs. *Food Quality and Preference*. 2004; 15(4):361-74.
- Trondsen T, Scholderer J, Lund E, Eggen AE. Perceived barriers to consumption of fish among Norwegian women. *Appetite*. 2003; 41(3):301-14.
- Verbeke W, Vackier I. Individual determinants of fish consumption: application of the theory of planned behaviour. *Appetite*. 2005; 44(1):67-82. ■

Tabela 2 Resultados da análise estatística de 237 respostas válidas (correlação de Spearman (*r*)) entre a recetividade e a preferência com as habilitações literárias. Resultados com * apresentam significado estatístico. Na – Resultado não obtido.

Relação entre recetividade e preferência				
Habilitações literárias				
Peixe	Recetividade		Preferência	
	<i>r</i>	<i>p</i>	<i>r</i>	<i>p</i>
Abrótea	0,231	0,114	-0,019	0,797
Arinca	0,316	0,001*	-0,061	0,496
Badejo	0,385	0,010*	-0,70	0,336
Corvina	0,322	0,011*	0,171	0,025*
Escamudo	0,183	0,005*	Na	Na
Granadeiro	0,277	0,001*	0,058	0,574
Maruca	0,436	0,001*	-0,023	0,763
Paloco	0,301	0,001*	0,190	0,043*
Pargo	0,280	0,018*	0,439	0,000*
Perco-do-nilo	0,334	0,002*	0,050	0,540
Peixe-Gato	0,50	0,451	Na	Na
Tintureira	0,326	0,003*	0,044	0,588

1 FAO – Food and Agriculture Organization. <http://faostat.fao.org/site/354/default.aspx>
 2 <http://www.foodserviceeurope.org/>