

Identificação dos produtos marinhos industrializados nos supermercados do município de Serra Talhada-PE.

SOUZA¹, V. N.; LIMA², J. M. C.; SILVA-CAVALCANTI³, J. S.

1. Primeiro Autor é Estudante de graduação em Engenharia de Pesca, Universidade Federal Rural de Pernambuco - Unidade Acadêmica de Serra Talhada. Fazenda saco/SN, Serra Talhada- PE, CEP: 56900-000. E-mail: valdilanisouza_18@hotmail.com.

2. Segundo Autor é Estudante de graduação em Engenharia de Pesca, Universidade Federal Rural de Pernambuco - Unidade Acadêmica de Serra Talhada, Fazenda saco/SN, Serra Talhada- PE, CEP: 56900-000. E-mail: janinhamari@gmail.com

3. Terceiro Autor é Professora Assistente da Universidade Federal Rural de Pernambuco - Unidade Acadêmica de Serra Talhada, Fazenda saco/SN, Serra Talhada- PE, CEP: 56900-000. E-mail: jacqueline@uast.ufrpe.br
Apoio financeiro: FACEPE e CNPq.

Palavras-chave: acervo, industrialização, oceanografia, produtos marinhos.

INTRODUÇÃO

Cerca de 71% da superfície do nosso planeta é coberta pelos oceanos e a variedade de espécies que neles existe é muito superior ao que existe na superfície da terra (Relatório do Estado do Ambiente, 1999). Esta vasta extensão resulta em uma diversidade de produtos naturais que servem de matéria-prima para produtos industrializados, bem como são consumidos in natura.

Apesar da grande lista de produtos e as diversas utilidades do pescado e outros derivados do mar, cerca de 6500 produtos são processadas sendo oriundos principalmente de esponjas (33%), algas (25%), celenterados (18%) (como corais e anêmonas) e de outros invertebrados (24%) (SZPILMAN, 1998). Os produtos extraídos desses organismos são utilizados na indústria doméstica, alimentícia e farmacêutica e sendo expostos em todas as prateleiras e comercializados em farmácias e supermercados, sendo exportado de todo o Brasil, geram um valor total de 98.8 bilhões de dólares (FAO, 2008).

Parte dos produtos industrializados acaba por alcançarem as prateleiras de locais a quilômetros de distância do litoral, sendo consumido por populações que se quer conhecem o mar. Neste sentido, muito dos produtos consumidos no dia a dia dos sertanejos são oriundo de organismos e ambientes completamente desconhecidos pelos mesmos.

Este trabalho teve como objetivo identificar os produtos marinhos comercializados nos principais supermercados do município de Serra Talhada-PE, quanto sua origem, preço, tipo de mercado e espécie explorada. Essas informações serão utilizadas para compor o registro do acervo "O que tem do mar no Sertão?" do Museu de Oceanografia de Serra Talhada, buscando sensibilizar o sertanejo da importância/presença desse ambiente no seu dia a dia.

METODOLOGIA

Este trabalho foi executado por meio de visita a supermercados por eles comercializarem grande parte dos produtos industrializados, oriundos das diversas partes do Brasil, inclusive do litoral. Seis supermercados do município de Serra Talhada-PE foram visitados e os produtos marinhos foram identificados, avaliando as espécies que são comercializadas nesse município e os seus respectivos valores (preços). Uma consulta *online* foi realizada aos principais sites de supermercados de redes litorâneas a fim de comparar os valores de comercialização dos produtos no litoral x sertão. Os responsáveis pela aquisição das mercadorias foram entrevistados através de questionário aberto sobre venda do produto e valor de mercado. Os produtos identificados foram comprados e farão parte do acervo "O que tem do mar no sertão?" do Museu de Oceanografia da Unidade Acadêmica de Serra Talhada (MO-UAST).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O acervo inicial é composto por 22 peças, que foram adquiridas com os produtos marinhos encontrados nas prateleiras dos supermercados do município de Serra Talhada. As espécies encontradas nos principais supermercados do município encontram na tab I.

Tabela I- Caracterização dos produtos marinhos comercializados nos principais supermercado do município de Serra Talhada e seu preço de comercialização.

Itens	Nome científico	Preço médio do item
Patê de atum Gomes da Costa, <i>lighth.</i> Defumado	<i>Tunnus spp</i>	4,47
Patê de atum Coqueiro	<i>Tunnus spp</i>	4,51
Molho de tomate com atum	<i>Tunnus spp</i>	3,11
Molho de ervas com atum <i>light</i>	<i>Tunnus spp</i>	3,67
Atum rolado <i>light</i>	<i>Tunnus spp</i>	3,11
Atum sólido <i>light</i>	<i>Tunnus spp</i>	4,07
Atum pedaços	<i>Tunnus spp</i>	4,03
Molho de salsa com atum	<i>Tunnus spp</i>	3,61
Molho de azeite com atum	<i>Tunnus spp</i>	3,61
Molho de tomate com atum	<i>Tunnus spp</i>	3,66
Molho de tomate picante com atum	<i>Tunnus spp</i>	3,61
Atum pedaços naturais	<i>Tunnus spp</i>	3,23
Molho de atum para macarrão	<i>Tunnus spp</i>	2,43
Atum ralado em óleo	<i>Tunnus spp</i>	2,74
Atum ralado em tomate	<i>Tunnus spp</i>	2,65
Atum sólido em óleo	<i>Tunnus spp</i>	3,53
Atum ralado defumado	<i>Tunnus spp</i>	3,64
Atum claro	<i>Tunnus spp</i>	5,06
Shampoo de Algas	<i>Gracilaria spp</i>	4,65
Sardinha Coqueiro	<i>Sardinella spp</i>	3,89
Sardinhas Gomes da Costa	<i>Sardinella spp</i>	1,72
Sal RN (Rio Grande do Norte)	Cloreto de Sódio	0,65

De acordo com os gerentes de comércio, esses produtos são comercializados o ano todo, possuindo picos de consumo no período da quaresma, devido ao hábito de consumir peixe no cardápio durante esses dias. Comparando o preço de comercialização desses produtos, com cidades litorâneas como Recife, observa-se que os mesmos sofrem um aumento de aproximadamente 40% no caso da *Sardinella*. No entanto, para produtos como o atum, foi observado que ocorreu um decréscimo de até 20% no valor de sua comercialização para os valores encontrados em pontos de comercialização próximo a cidades litorâneas.

Os produtos industrializados estão bem representados nos supermercados de Serra Talhada, sendo que esses produtos em sua maioria têm na sua composição os atuns, que são peixes mais importantes do ponto de vista pesqueiro mais apreciado no litoral, devido não terem carne "branca", mas "rosada", sendo um dos peixes mais caros do oceano (OLIVEIRA, 2009). Mas sardinha também teve uma boa representatividade em sua forma enlatada, devido esse processo de enlatamento diminuir significativamente o processo e deteriorização do pescado, proporcionando uma maior durabilidade ao produto que se ele fosse ser vendido in natura.

Como o mercado consumidor de Serra Talhada é em grande parte formado por famílias com baixo poder aquisitivo (renda inferior R\$ 550) e baixa escolaridade, acredita-se que a preferência pelas *Sardinellas* está relacionada ao fato da maior popularização deste peixe entre as classes populares, o que faz aumentar a demanda de mercado e consequentemente o preço de comercialização.

A exibição de produtos marinhos conhecidos e comercializados entre os sertanejos permitirá o entendimento da relação do homem com o mar. Estes recursos serão apresentados aos visitantes fazendo os refletir que mesmo distantes do mar (>400km) eles se servem de bens e serviços deste ambiente, ou ainda utilizam de produtos (cosméticos e produtos de beleza) que tem como matéria prima os recursos marinhos.

CONCLUSÃO

A montagem desse acervo mostrará e mobilizará ações e reações nos visitantes, já que eles estarão em contato indireto com o mar, fazendo com que eles ingressem no mundo da oceanografia. Por isto há expectativa de que essa produção auxilie na popularização do oceano e mar, sendo uma oportunidade extraordinária neste sentido de desenvolvimento do conhecimento. Este acervo é uma ferramenta em potencial para a melhoria da popularização desse ambiente que ainda é desconhecido para muitos.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho teve o suporte financeiro da Fundação de Amparo a Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (FACEPE) através do projeto APQ 1519-1.08/10, bem como ao CNPq através do Projeto n° 558823/2009-2. A primeira autora é bolsista CNPq de Apoio Técnico a Extensão no País.

REFERÊNCIAS

FAO, Food and Agriculture Organization. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/011/ai474e/ai474e11.htm> com acesso: 02/06/2011.

GALVÃO, Juliana Antunes; Boas práticas de fabricação: da despesca ao beneficiamento do pescado, disponível em: ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/llsimcope/oficina_juliana_galvao.pdf, com acesso: 23/05/2011.

OLIVEIRA, Rodrigo Barbosa Acioli, Qualidade de Atuns tipo de Exportação Capturados no Litoral de Pernambuco e Rio Grande do Norte, Brasil, 2009. Disponível em: http://www.gipescado.com.br/banco%20teses_dissert/dissertacoes/dissertOliveira%20RBA.pdf, com aceso em: 03/06/2011.

RELATÓRIO DO ESTADO DO AMBIENTE ,1999; Ambientes Marinho e Costeiro 8; disponivem em: <http://www.iambiente.pt/rea99/docs/24ambmc.pdf> 2.4; com acesso: 23/51/2011.

SZPILMAN, Marcelo;oceanos - Fonte de cura e produtos para o homem;Matéria publicada no Informativo n° 19 maio / junho de 1998 fonte: Jornal do Brasil, 01/03/98 (pág. 06), disponível em: <http://www.institutoaqualung.com.br/infoceanos22.html>; com acesso:22/05/2011.