

## MERCADO DE FILÉS DE TILÁPIA NA CIDADE DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

SILVA, Vinicius Bergamini da<sup>1,3</sup>; BARROS, Helenice Pereira de<sup>2,3</sup>;  
GONÇALVES, Giovani Sampaio<sup>2,3</sup>; LEONARDO, Antônio Fernando<sup>2,3</sup>

1. Bolsista PIBIC/ CNPq /Instituto de Pesca - vinicius.bergamini@hotmail.com

2. Pesquisador Científico

3. CPPC/Instituto de Pesca / APTA /SAA /SP

Objetivo deste trabalho é conhecer o potencial da comercialização de filés de tilápia em hipermercados, supermercados, restaurantes e *food trucks*, identificando o número de estabelecimentos que comercializam e compram este produto, bem como os volumes comercializados e consumidos, e preço dos produtos. O experimento teve início em agosto de 2019 a metodologia empregada neste trabalho foi à pesquisa descritiva direta, de caráter quantitativo. Durante 20 semanas foram realizadas visitas nos locais selecionados (redes de hipermercados e supermercados, restaurantes e *food trucks*) no Município de São José do Rio Preto/SP, observando os seguintes parâmetros: Verificar nas embalagens de filé de tilápia se há Selo de Inspeção: Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.); Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal Estadual (S.I.S.P.); Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.); Se no rótulo contém todas as informações necessárias em um produto segundo Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): Origem do produto, Lote e Prazo de Validade, Conteúdo líquido, Tabela Nutricional: (valor energético em Kcal e kJ; carboidratos; proteínas; gorduras totais; gorduras saturadas; gorduras trans; fibra alimentar; sódio) e Alergênicos; Quantidade de filé comprado pela empresa no mês; Valor pago pelos restaurantes e *food trucks* no quilo do filé; Preço por quilo de filé vendido pelos hipermercados e supermercados para o consumidor. Foram visitados 23 estabelecimentos comerciais e 41 *food trucks*, todos os rótulos estão de acordo com as normas da ANVISA. Em relação à conservação dos produtos foram encontradas duas formas de comercialização resfriado ou congelado. O acesso a informações sobre o volume adquirido pelo estabelecimento, e a quantidade média vendida ao mês não foi informada, segundo os funcionários não estavam cientes ou autorizados a fornecer esta informação, apenas os *food trucks* informaram. Houve uma diferença de preço entre as três regiões geográficas da cidade, essa diferença de preço se atribui ao tipo do estabelecimento comercial Hipermercado (varejista), Supermercado e Peixaria. Os *food trucks* adquirem uma grande quantidade de filés ao mês mostrando que esse segmento aquece a economia regional e ajuda a disseminar o hábito saudável de ingestão de pescado.

Palavras Chaves: Pescado, Consumo, Nutrição

Financiamento: CNPq PIBIC 800151/2018-6