



ESTUDO DE MERCADO SOBRE O CONSUMO DE CAMARÕES NA REGIÃO OESTE DO PARANÁ¹

Jorge Henrique Cidemar Alab², Eric Lucas Dalpiaz³, Eduardo Luis Cupertino Ballester⁴

¹Aceito para Publicação no 2º Semestre de 2016

²Acadêmico no Curso de Tecnologia em Biotecnologia na Universidade Federal do Paraná- Setor Palotina; jorgealab@gmail.com

³Acadêmico do Curso de Agronomia na Universidade Federal do Paraná- Setor Palotina.

⁴Professor Dr. na Universidade Federal do Paraná- Setor Palotina.

RESUMO

Este artigo apresenta um estudo de mercado sobre o consumo de camarão na região no Oeste do Paraná. As cidades onde foi desenvolvido o estudo são: Palotina, Assis Chateaubriand, Maripá, Toledo, Cascavel, Marechal Candido Rondon, Terra Roxa e Francisco Alves. A metodologia utilizada foi do tipo análise não probabilística por julgamento indicado para um rápido levantamento de dados e análise. Foram entrevistadas 387 pessoas, distribuídas entre oito cidades. Os entrevistadores aplicaram os questionários em pessoas que, por julgamento, lhe pareciam mais adequados a pesquisa, procurando atingir um público com renda familiar elevada. As perguntas eram todas com alternativas, direcionadas ao consumo de camarão. O trabalho realizado teve como finalidade mostrar aos aquicultores da região Oeste do

Paraná, que tem interesse em começar a produzir camarão de água doce na região, uma estimativa do consumo de camarão. Desta forma verificou-se que mais de 70% das pessoas consomem camarão regularmente e que preferem comprar direto do produtor o camarão fresco. Além disso, devido à falta de acessibilidade e baixa qualidade evitam a sua compra em natura em estabelecimentos comerciais. Este estudo de mercado se mostra como uma ferramenta importante para entender o ambiente mercadológico, onde se pretende inserir o camarão, para impulsionar a produção e a comercialização do produto.

Palavra Chave: camarão, estudo de mercado, carcinicultura.

Introdução

Entre as atividades de aquicultura, a carcinicultura, ou criação de camarões, ocupa lugar de destaque, pois estes animais são considerados a principal commodity entre os produtos de origem aquática. Atualmente, aproximadamente 50% dos camarões consumidos no mundo vêm de criação em cativeiro o que corresponde a aproximadamente 4 milhões de toneladas de camarão (FAO 2009). A criação de camarões de água doce é um dos setores que mais cresce na aquicultura mundial. Segundo Valenti (2002) na virada do milênio a produção de camarões de água doce atingiu 240.000 toneladas, apresentando um crescimento de mais de 1000 % naquela década e correspondendo a cerca de 10 % do volume total de camarões produzidos, sendo que, historicamente, este percentual ficava ao redor de 5 %. Atualmente, a produção mundial de camarões de água doce já ultrapassa as 400.000 toneladas (FAO 2012).

No Brasil, a carcinicultura de água doce foi iniciada na década de 70 e ganhou status comercial com a introdução da espécie *Macrobrachium rosenbergii* em 1977 e com a instalação do primeiro laboratório para produção de pós-larvas em 1982, na praia de Porto de Galinhas – PE (Cavalcanti, 1998). Após um período inicial de sucesso quando a produção chegou a atingir aproximadamente 700 toneladas entre os anos de 1989-1994, colocando o Brasil entre os principais produtores mundiais (Rodrigues e Zimmermann, 2004) esta atividade entrou em declínio e, segundo os dados recentes do IBAMA e da FAO a produção brasileira anual gira em torno de 100 a 200 toneladas. Entre os motivos causadores deste retrocesso podem ser citadas a desorganização do setor e a difusão de técnicas inadequadas para nosso país que provocaram a falência de diversos empreendimentos (Valenti, 1998).

Uma das maiores dificuldades encontradas para o desenvolvimento da carcinicultura de água doce no Brasil está relacionada com a falta de disponibilidade de pós-larvas (PLs) e juvenis produzidos de maneira regular e de mão de obra qualificada para a produção. Atualmente, o governo federal tem investido na criação de novos cursos para a formação de profissionais de nível superior, que serão chave para o desenvolvimento e propagação da tecnologia necessária para o desenvolvimento da aquicultura no Brasil.

Recentemente, em 2009, foi criado o Curso Superior em Tecnologia de Aquicultura na Universidade Federal do Paraná – UFPR, setor Palotina, localizado na cidade de Palotina, região oeste do Paraná e também foi aprovado pela CAPES em fevereiro de 2012 o Programa de Pós-Graduação em Aquicultura e Desenvolvimento sustentável, nível de mestrado. Em 2013 o curso de Tecnologia em Aquicultura foi modificado com a criação do curso de Engenharia de Aquicultura também para o Setor Palotina da UFPR. Nesta região, a criação de peixes de água doce já é uma realidade e existe um grande potencial para o desenvolvimento da carcinicultura tanto em monocultivos quanto em sistemas de policultivo integrados a criação de peixes, principalmente tilápias que são a espécie mais produzida na região (Ibama, 2007; Roubach et al. 2003). Diversos piscicultores da região tiveram experiência com a produção de camarões de água doce, mas devido justamente a falta de apoio técnico e de fornecedores de PLs não continuaram com a produção (Carlos Piovesan – presidente da APAQUI – Associação Palotinese de Aquicultura).

Ainda sobre os policultivos a FAO (2009) reforça a importância do desenvolvimento deste tipo de atividade de produção, integrando espécies de diferentes níveis tróficos/nutricionais em um mesmo sistema e aproveitando melhor nutrientes sólidos e solúveis que são transformados em biomassa de organismos cultivados, desta forma reduzindo os riscos de eutrofização, promovendo a sustentabilidade econômica e ambiental. Estudos experimentais conduzidos por Santos e Valenti (2002) seguidos por validação em nível comercial demonstraram a viabilidade técnica da produção comercial do policultivo de tilápia do Nilo com camarão de água doce. Em viveiros povoados com 2 a 4 PLs/m² e 1 a 2 juvenis revertidos para macho de *Oreochromis niloticus*/m² foi obtida uma produção de tilápias equivalente ao obtido no monocultivo com uma produção adicional de 400 a 800 Kg de camarões com peso médio de 20 a 35 g. A Taxa Interna de Retorno (TIR)

pode variar de 15 a 45 % enquanto que o Período de Retorno de Capital (PRN) pode variar de 2,5 a 6 anos.

As informações expostas acima fazem da criação de camarões de água doce uma atividade bastante atrativa e com grande potencial para o desenvolvimento social e econômico da região em questão (oeste do Paraná). Entretanto para que esta atividade se torne uma realidade é necessária a disponibilização de pós-larvas de maneira contínua, a formação de mão de obra qualificada e o desenvolvimento de atividades de extensão com produtores locais, visando o estabelecimento desta atividade de maneira ambientalmente correta e sustentável. Além do aspecto técnico é necessário abordar a produção de camarões em termos econômicos, buscando estimar os custos de produção bem como os lucros após a comercialização de camarões produzidos em sistemas de mono e policultivo.

Dentro deste contexto, o Laboratório de Carcinicultura da UFPR – Setor Palotina vem desenvolvendo desde 2010 o projeto – Carcinicultura no oeste do Paraná. Este projeto inicialmente estava restrito ao município de Palotina mas foi sendo expandido para outros municípios da região oeste do Paraná com bastante sucesso em relação aos resultados de produção de camarões. Juntamente com este projeto está sendo desenvolvido o projeto de extensão “Coleta e processamento de resíduos da aquicultura: redução do impacto ambiental e obtenção de materiais multifuncionais” que tem utilizado os resíduos do processamento dos camarões para a produção de quitosana um polímero multifuncional (Biondo et al. *In press*). Desta forma ocorre a utilização integral do pescado produzido reduzindo os possíveis impactos ambientais.

Apesar disto até o presente momento não haviam informações a respeito da demanda por camarões nesta região o que motivou a realização da presente pesquisa. Estas informações são muito importantes para nortear a possível instalação de mais unidades produtivas de camarão na região.

Objetivo da Pesquisa

A pesquisa foi realizada com o objetivo de compreender a opinião do público alvo sobre as questões ligadas ao consumo de camarão no Oeste do Paraná bem como, verificar e estimar a porcentagem de consumidores e suas preferências para criar um perfil de consumidores a fim de mostrar a futuros produtores de camarão de água doce sua viabilidade comercial.

Junto a essa pesquisa os consultores realizaram um levantamento com os principais distribuidores de camarão da região, com o objetivo de se estimar a quantidade de camarão revendido por mês e seu preço de compra e venda.

Metodologia aplicada

Neste trabalho, o formato de amostragem aplicada na pesquisa consistiu em uma análise não probabilística. Este tipo de amostra é determinado por ordem do pesquisador, ou seja, não há uma aleatoriedade para a escolha de um elemento da população. Segundo MALHOTRA (2010) as amostras não probabilísticas oferecem boas estimativas das características da população, porém não permitem uma avaliação precisa dos resultados amostrais, visto que o entrevistador arbitria ou conscientemente decide os elementos a ser incluído na amostra, quando quer conhecer características de um público específico. O método de entrevista utilizado foi por julgamento, onde foram selecionados os membros da população que são considerados boas fontes de informação, que é adequado e frequentemente utilizado para geração de ideias em pesquisas exploratórias, onde os consultores buscam selecionar os entrevistados para a aplicação do questionário. Neste caso, os membros julgados boas fontes de informação são os que possuem mais de quatro salários mínimos em sua renda familiar, pessoas de classe A, B ou C. Essa amostragem por julgamento podem ser facilmente justificadas em um estágio inicial de uma grande pesquisa, como uma base para geração de hipóteses e para estudos conclusivos.

As entrevistas aos consumidores foram realizadas do dia 03 ao dia 07 de Agosto de 2015 pelo método de entrevista pessoal. Os entrevistadores realizaram uma abordagem as pessoas no comércio local e órgãos públicos, procurando sempre pessoas com maior poder aquisitivo, sendo estas pessoas mais convenientes para a participação da pesquisa, por maior poder de compra de produtos de valores mais elevados. Para a aplicação do questionário, os consultores realizaram a leitura das perguntas com todas as alternativas, sendo todas as perguntas fechadas, sem opção do entrevistado responder algo que não constasse nas alternativas da pergunta, este método auxilia na interpretação dos resultados.

Resultados e avaliações

Durante o trabalho foram entrevistados um total de 387 pessoas nos oito municípios atingidos, sendo no mínimo 40 entrevistados por município, abaixo segue o número de entrevistados por município:

Tabela 1: Quantidade de entrevistados por cidade.

Municípios	Número de entrevistados
Palotina	48
Cascavel	43
Toledo	44
Marechal Cândido Rondon	52
Maripá	50
Assis Chateaubriand	48
Francisco Alves	47
Terra Roxa	55

Para uma melhor interpretação dos dados da pesquisa, foram somadas as respostas de todas as cidades e transformado em porcentagem. Através dessa análise constamos o seguinte:

- A primeira pergunta realizada aos consumidores era se já consumiu camarão, onde a alternativa respondida foi sim, com 71% votos e não com 29%, este resultado se mostrou positivo, mostrando que mesmo sendo uma região distante do litoral, grande parte da população realiza o consumo de camarão.

- A segunda pergunta foi realizada para aos 29% que na primeira pergunta responderam que não consumiam camarão, buscando saber o porquê não consumirem camarão, apresentando as seguintes alternativas com seus respectivos número de votos, preço 16%, qualidade 2%, acessibilidade 24%, alérgico 15% e outros 43%, as respostas se mostraram heterogêneas, com destaque para a alternativa outros. Os consultores constataram que a população apresenta resistência quanto ao consumo, por não gostarem do sabor ou por não consumirem por motivos religiosos.

- A terceira pergunta foi realizada aos 71% que responderam na primeira pergunta que já consumiram camarão, onde foi perguntado se já consumiram camarão de água doce, a resposta que mais teve destaque foi que não consome com 46%, seguido por não sabem a diferença com 28% e sim com 26%. No geral os entrevistados nunca consumiram o camarão de água doce, pois não é encontrado facilmente. Constatou que os entrevistados consomem mais o camarão de água salgada que é encontrado no supermercado e peixarias, porém possuem conhecimento da existência do camarão de água doce. Os consultores constataram que muitos desconhecem qual a procedência do camarão que hoje é vendido no mercado, se é de água doce ou salgada.

- A quarta pergunta quanto a frequência do consumo de camarão, duas alternativas receberam maior destaque, sendo a primeira “quando viaja ao litoral”, por conta que na praia existe maior disponibilidade e tradição de comer camarão. A segunda resposta que recebeu maior destaque foi que consome o camarão poucas vezes ao ano, sendo constatado pela falta de acesso, pouca variedade do produto, e o alto custo para a aquisição.

- A quinta pergunta quanto o local onde mais frequentemente realizam o consumo do camarão, a que mais recebeu voto foi em “restaurantes”, por conta da praticidade de já adquirir o produto pronto para o consumo, e a segunda resposta que se destacou foi o consumo na própria residência, onde muitos dos entrevistados dizem que já tem o hábito de preparar o camarão em casa por conhecerem um local de revenda de qualidade. Foi constatados que muitos consumidores consomem o produto em restaurantes por conta de não saberem prepará-lo e terem medo de estragar o prato.

- A sexta pergunta está relacionada ao local em que os consumidores preferem adquirir o camarão. A resposta que mais se destacou foi direto do produtor/pescador onde o produto pode ser vendido fresco, foi constatado pelos consultores que o camarão que é adquirido em mercados ou em peixarias congelado ao um longo período perde a qualidade. Outra resposta que se destacou foi que muitos consumidores preferem o produto pronto para o consumo, pela praticidade do preparo.

- A sétima pergunta com relação ao fator de decisão na hora da compra do camarão, se destacam dois pontos principais, sendo a qualidade e preço. O primeiro item mais votado na compra é a qualidade, pois interfere diretamente no sabor, e

também um produto de qualidade discutível pode trazer malefícios à saúde do consumidor. A segunda resposta que mais se destacou foi o preço, pois os entrevistados compram camarão quando o encontram mais barato.

- A oitava pergunta referente as dificuldades em se adquirir o camarão, duas respostas tiveram maior destaque, sendo acessibilidade e preço. A acessibilidade se mostrou a maior dificuldade, muitos dos entrevistados relatam que são poucos os estabelecimentos que vendem o produto, mesmo quando encontram existe pouca diversidade, e o camarão encontrado é pequeno. O segundo mais votado foi o preço que é um fator de dificuldade para a aquisição do produto.

- A nona pergunta quanto conservação ao camarão comprado, as respostas dos entrevistados se mostraram diversificadas, sendo a resposta mais votada a alternativa “bom” com 50% dos votos, seguida por “regular” com 26% e “ótimo” com 20%, a alternativa ruim aparece com 4% dos votos, estes entrevistados relataram que consumiram camarão de uma qualidade duvidosa e passaram mal, por conta disso optaram por esta resposta.

- A décima pergunta era referente ao conhecimento que o entrevistado tinha sobre o projeto da UFPR - Setor Palotina, quanto a criação de camarão de água doce, mostrando que grande parte da população desconhece o projeto, sendo que dos 387 entrevistados 325 responderam que não tem conhecimento sobre este projeto, e o restante dos entrevistados tem conhecimento do projeto, sendo que nos municípios de Palotina e Maripá, tiveram os maiores percentuais de conhecimento do projeto.

Após as entrevistas realizadas com os potenciais consumidores, o grupo realizou entrevistas com proprietários de sete peixarias que realizam a distribuição de camarão, em três municípios, Toledo, Cascavel e Foz do Iguaçu, a fim de buscar informações sobre a comercialização do camarão.

As entrevistas foram realizadas por telefones, com a aplicação de um questionário. Os principais dados levantados nesta etapa do estudo foram os seguintes: são comercializados aproximadamente 4700 quilos de camarão por mês, principalmente de água salgada. O preço aproximado de compra para a distribuição varia entre 25 reais a 80 reais dependendo do tamanho do camarão. Os fornecedores relataram que camarões de água doce são mais difíceis de encontrar por isso tem seu preço mais elevado. Os principais fornecedores de camarão são do litoral do Paraná e Santa Catarina, fornecendo o camarão para estas peixarias na maioria das vezes

congelado. Os fornecedores informaram que não adquirem camarões provenientes da região do nordeste pois o alto custo de transporte inviabiliza sua comercialização.

Conclusão

Através desse estudo de mercado foi constatada a importância do incentivo da produção de camarão de água doce na região Oeste do Paraná. Podemos ainda concluir que a população em geral tem interesse em consumir camarão, mas não o consomem, pois não encontram camarão de qualidade e com preço acessível.

Referências Bibliográficas

MALHOTRA, Naresh. Pesquisa de Marketing Uma Orientação Aplicada: Formulação da Concepção de Pesquisa, 6ª edição. Porto Alegre: ARTMED, 2010. 273p

BIONDO, C. E. G. Charred shrimp shells treated with KF used as a catalyst for the transesterification of soybean oil with methanol. In Press.

CAVALCANTI, L.B. 1998. Histórico. Em: Valenti, W. C. (ed.) Carcinicultura de Água Doce- Tecnologia para Produção de Camarões. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Renováveis, Brasília, Chap.2: 21-46.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. The State of World fisheries and aquaculture 2008. Roma: FAO Fisheries and Aquaculture Department, 2009. 176p.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2012. The State of World Fisheries and Aquaculture 2008. Rome. Disponível em www.fao.org

IBAMA, 2007. Estatística da Pesca 2007. Ministério do Meio Ambiente. Brasília, 2007. Disponível em www.ibama.gov.br

RODRIGUES, J.B.R. E ZIMMERMANN, S. 2004. Cultivo de camarões de água doce. Em: Aqüicultura Experiências Brasileiras. Poli, C.R., Poli, A.T., Andreatta, E., Beltrame, E. (orgs). Florianópolis, SC. Multitarefa, 2003.

ROUBACH, R. C. ZAIDEN, S., MARTINO, R., CAVALLI, R. 2003. Aquaculture in Brazil. World Aquaculture (34) 28-35.

SANTOS, M.J. M. & VALENTI, W.C. 2002. Production of Nile tilapia *Oreochromis niloticus* and freshwater prawn *Macrobrachium rosenbergii* stocked at different densities in polyculture systems in Brazil. Journal of the World Aquaculture Society, 37(3) (no prelo).

VALENTI, W.C 1998. Sistemas de produção na fase de crescimento final. Carcinicultura de Água Doce: tecnologia para a produção de camarões. Brasília, FAPESP/IBAMA. p. 161-173.

VALENTI, W.C. 2002. Criação de camarões de água doce. Em: Congresso de Zootecnia, 12º Vila Real, Portugal, 2002, Vila Real: Associação Portuguesa dos Engenheiros Zootécnicos. Anais p 229-237.

VALENTI, W.C., TIDWELL, J.H. 2006. Economics and management of freshwater prawn culture in Western Hemisphere. Em: Leung, P.S. & Engle, C. (eds) Shrimp Culture: Economics, Market, and Trade. Oxford, Blackwell Science. 263-278.