

COMPOSIÇÃO DA BIODIVERSIDADE DE PEIXES COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE CAPANEMA, PARÁ.

Rosiene Silveira Farias¹, Rosinete Silveira Farias Sena², Luis Fernando da Silva Rodrigues Filho³

1. Rosiene Silveira Farias, Graduação em Bacharelado em Ciências Biológicas, Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA), Campus Capanema; 2. Rosinete Silveira Farias Sena², Graduação em Bacharelado em Ciências Biológicas, Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA), Campus Capanema; 3. Luis Fernando da Silva Rodrigues Filho, Grupo de Estudos Marinhos e Costeiros da Amazônia (GEMCA), Campus Capanema, Programa de Pós-graduação em Aquicultura e Recursos Aquáticos Tropicais, Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA), Campus Belém e-mail: luis.filho@ufra.edu.br

RESUMO:

O pescado e sua comercialização são de grande importante para a economia da região amazônica, na qual a região se destaca, por conta da sua grande riqueza de espécies, rios, estuários etc. As inúmeras feiras nas diversas cidades da região constituem importantes espaços para estudos sobre a comercialização e a biodiversidade do pescado, pelas condições de comercialização em feiras livres, bem como, mercados públicos. Este estudo objetivou identificar a diversidade de peixes comercializados no município de Capanema-PA, caracterizando o número de espécies e sua forma de comercialização neste município. Portanto, este estudo foi o primeiro a demonstrar à composição de espécies comercializadas, assim como, a cadeia de compra e venda do pescado até o consumidor final no mercado de Capanema. Em se tratando da forma de comercialização, o mercado municipal de Capanema é abastecido por Belém e municípios costeiros da região do Salgado (Salinópolis, Quatipuru, São João de Pirabas e Bragança), onde os pescadores vendem o pescado diretamente aos comerciantes ou a atravessadores, que, por sua vez, revendem aos comerciantes no mercado municipal. Este pescado tem como destino final o consumidor local, restaurantes e outras cidades vizinhas. A maior parte do pescado é comercializada inteira e in natura, característica dos mercados regionais, onde a venda do peixe inteiro contribui para sua valorização, sendo processada de acordo com a forma de preparo escolhida pelo consumidor. Em relação à composição de espécies, 19 espécies foram identificadas, compondo seis gêneros e quatro famílias comercializadas no mercado de Capanema. Destas, as espécies, Pescada Gó, Peixe serra, Piramutaba, Dourada e a Gurijuba foram as mais comercializadas. Em se tratando de subprodutos do pescado, a grude da Gó foi à única citada pelos comerciantes. Quando analisado os preços de compra do pescado pelos comerciantes e seus preços de venda ao consumidor final, encontramos na grande maioria do pescado comercializado, uma diferença de preço variando de R\$ 2,00 a R\$ 5,00, exceto para Pescada Amarela (R\$ 8,00 a R\$ 10,00), Gurijuba (R\$ 2,00 a R\$ 7,00) e Piramutaba (R\$ 2,00 a R\$ 7,00). A Pescada Amarela e a Gurijuba foram os peixes que apresentaram os maiores valores de venda, R\$ 40,00 por quilo e R\$ 28 por quilo, respectivamente, porém, as espécies citadas como de maior interesse pelos comerciantes apresentaram valores bem abaixo das duas (Gó: R\$ 10,00 a R\$ 15,00, Peixe serra: R\$ 16,00 a R\$ 20,00, Dourada: R\$ 15,00 a R\$ 20,00 e Piramutaba: R\$ 5,00 a R\$ 10,00).

PALAVRAS-CHAVE: Pescado; mercado municipal; comercialização e biodiversidade.