

IRSA - CONGRESSO MUNDIAL DE SOCIOLOGIA RURAL (01/10/2025 A
20/01/2026) - IRSA 03 - SOCIOLOGY OF FOOD

**PRICE, CONVENIENCE, AND SUSTAINABILITY: KEY FACTORS IN FISH
CONSUMPTION AMONG YOUNG UNIVERSITY STUDENTS IN THE STATE
OF SAO PAULO, BRAZIL.**

Patrícia Helena Nogueira Turco (pturco@sp.gov.br)

Kémelli Caroline Pirão Ricci (kemelli_pirao@hotmail.com)

Mila Bellucio (milabellucio@usp.br)

Marcelo Machado De Luca De Oliveira Ribeiro (mrrib@usp.br)

Ricardo Firetti (rfiretti@sp.gov.br)

O consumo de pescados no Brasil apresenta expressivas desigualdades regionais, influenciadas por fatores econômicos, culturais e estruturais. Nesse contexto, o presente estudo analisou a percepção, as preferências e os fatores associados ao consumo de carne de peixe entre jovens de 18 a 24 anos residentes no Estado de São Paulo. Trata-se de uma pesquisa descritiva com natureza exploratória realizada em 2025 com questionários on-line respondidos por 246 pessoas. Foram investigadas variáveis socioeconômicas; o histórico de consumo na infância; frequência, local e espécies consumidas; formas de preparo; e percepção quanto à sustentabilidade da produção aquícola e da

pesca industrial. Os resultados indicam predominância de indivíduos estudantes de nível superior, sem renda própria (64,0%), seguidos por aqueles com renda mensal de até R\$ 3.000 (20,0%). O peixe foi identificado como a terceira carne mais apreciada, atrás do frango e da carne bovina. A tilápia (96,0%), salmão (84,0%), atum (80,0%) e sardinha (77,5%) são as mais conhecidas ou consumidas. Apenas 42,3% dos jovens relataram consumo frequente ou muito frequente de peixes durante a infância e adolescência; outros 31% consumiram pouco. Entretanto, cerca de 61% dos entrevistados querem consumir pescado semanalmente e outros 10,6% quinzenalmente, ou seja, o baixo consumo nas primeiras duas décadas de vida parece não ter influenciado negativamente a frequência de consumo desejada da fase adulta. O preparo grelhado/frito/chapeado é o preferido de 71,5% dos jovens, seguido de empanado (59%) e sashimi/sushi (56%). O preço foi apontado como a principal barreira ao consumo (54,5%), seguido pela presença de espinhas (19,0%) e dificuldades de preparo (16,0%). A importância à origem sustentável do pescado foi apontada por 77,5% dos jovens entrevistados, indicando que estratégias integradas que aliem acessibilidade econômica, praticidade no preparo e valorização da sustentabilidade podem contribuir para a ampliar o consumo de peixe.

Palavras-chave: aquaculture; eating habits; agrifood system.