

# **INDICADORES DE MERCADO DE PESCADOS**

Boletim  
2016  
4º trimestre  
  
Ilha Solteira



## **O MERCADO DE PESCADOS EM 2016**

A produção e o consumo mundial de pescados têm crescido de forma consistente. As últimas estimativas da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura apontam para uma média mundial de consumo de 19,2 Kg *per capita* no ano. O Brasil também já alcançou uma média de consumo que ultrapassa o requerimento mínimo indicado pela Organização Mundial da Saúde, de 12 Kg por habitante ano.

Os preços apresentados neste informativo foram levantados por meio de cotações em equipamentos de vendas em nível de varejos (peixarias e mercados) em três cidades do interior de São Paulo (Ilha Solteira, Santa Fé do Sul e Pereira Barreto) e em Três Lagoas, Mato Grosso do Sul. Todos os municípios têm em comum a farta disponibilidade de água presentes, sobretudo nos reservatórios das Usinas Hidrelétricas de Ilha Solteira e Jupuíá, onde é praticada a pesca extrativa e a produção de pescados em tanques-rede.

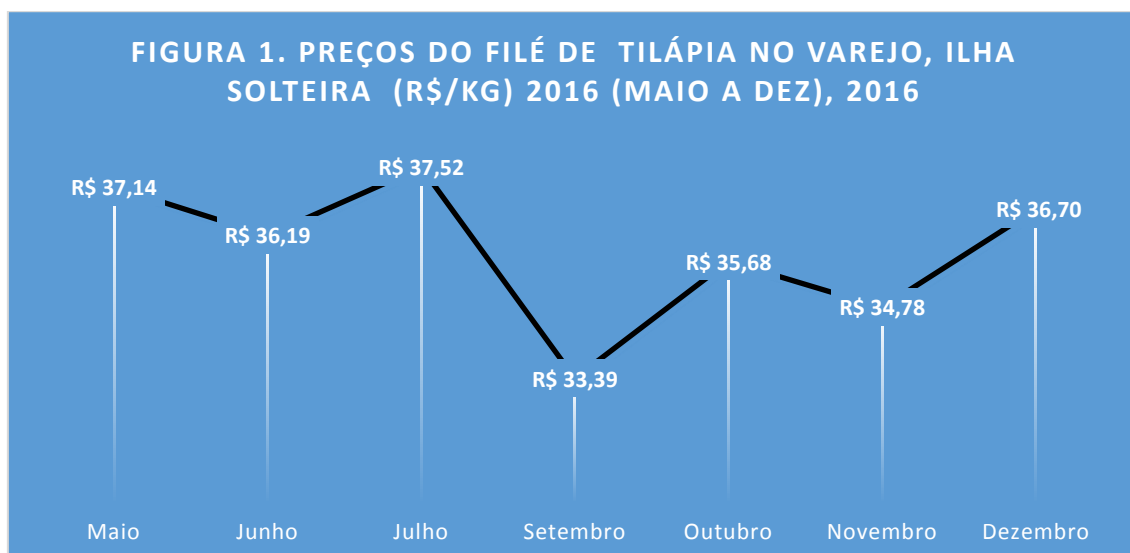
Foram avaliados preços em 20 estabelecimentos nos meses de maio, junho, julho, setembro e outubro de 2016. Este número do boletim resume as informações de preços obtidas nos três trimestres de 2016.

No varejo daquelas cidades, as espécies de pescados mais presentes (capturadas ou produzidas) regionalmente e demandadas para consumo popular são: corvina, tucunaré, porquinho e tilápia (de cativeiro). Outras de água doce como pintado, pacu, dourado, corimba, mandi e cascudo, apresentam baixa escala de captura regional e em geral são comercializados

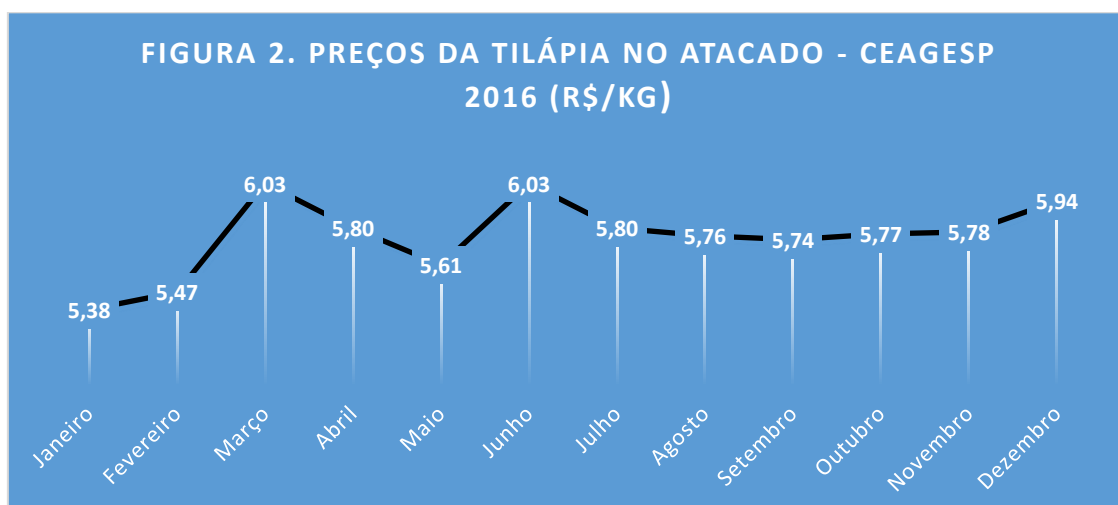
A maior parte da oferta é procedente de outros centros de origem. Nas cidades de Santa Fé, Pereira, Ilha Solteira, a espécie tilápia é encontrada apenas processada sob a forma de filé, comercializada por quilo (granel) ou já em embalagem de transporte (nos volumes 400 e 800 grs).

Em Mato Grosso do Sul / Três Lagoas, encontra-se tilápia inteira para venda por quilo, o que não é comum encontrar nos outros centros. O diferencial de preços entre um produto e outro gira em torno de 3,7 vezes mais para a tilápia sob a forma de filé em relação ao formato peixe inteiro (em média R\$10,00 o quilo). Vale ressaltar que, o diferencial de preços é coerente com o diferencial de rendimento, dado que é requerido 3 quilos de peixe fresco para um quilo de filé.

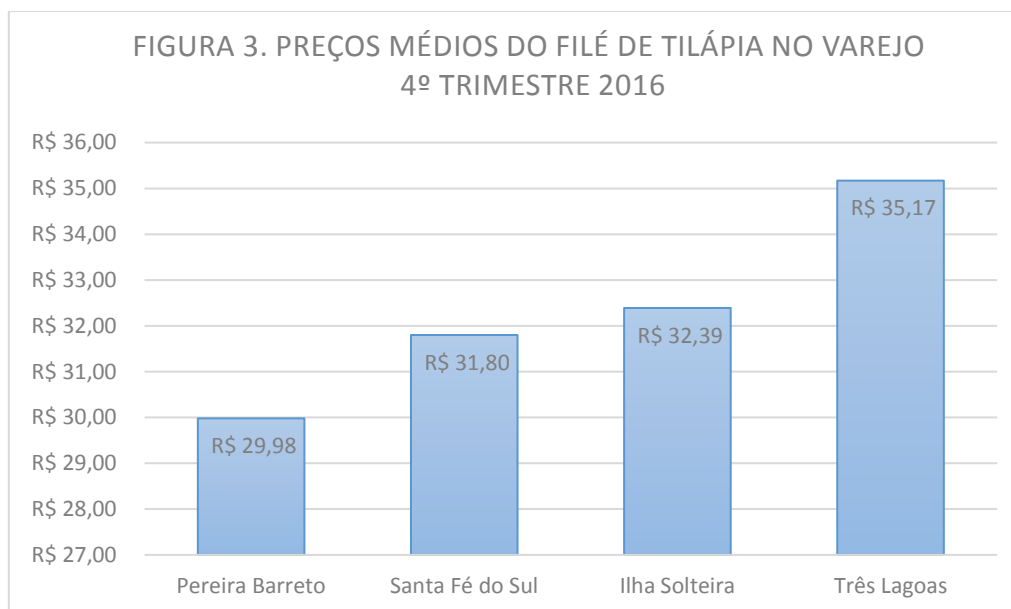
Os preços da tilápia, ao longo do ano, sofrem uma variação cujo padrão é razoavelmente conhecido por grande parte dos comerciantes. A figura 1 abaixo ilustra o padrão clássico de evolução dos preços no varejo. No caso são indicados preços do filé no mercado de Ilha Solteira (R\$/ Kg). Além da pressão de demanda da páscoa, os aumentos de preços acontecem em julho e no final do ano, dezembro.



Este padrão do varejo acompanha os preços do atacado, no caso uma referência importante para o atacado de pescados tem sido os preços praticados na Companhia de Abastecimento CEAGESP / São Paulo, mercado para onde alguns comerciantes de Três Lagoas são fornecedores. A figura 2 mostra os preços praticados neste mercado ao longo de 2016, evidenciando, também neste nível de mercado, os clássicos aumentos em março, junho (refletido no varejo em julho) e dezembro.



No mercado varejista de Três Lagoas, possivelmente por abastecer uma população urbana maior, encontra-se maior diversidade de espécies e de tipos de cortes, como a espécie Matrinchan, filé de Salmão, filé de Abadejo e outras. Apresenta, também, maior variabilidade entre preços para filé de tilápia e maior preço médio, como no último trimestre. O maior valor no varejo pesquisado foi de exatamente na cidade de Três Lagoas (Figura 3), sendo o maior valor praticado e R\$36,89 e o menor de R\$27,00 o quilo.



Aqueles diferenciais significativos de preços se explicam porque a tilápia é oferecida com marcas em diferentes tipos de volumes/ embalagens.

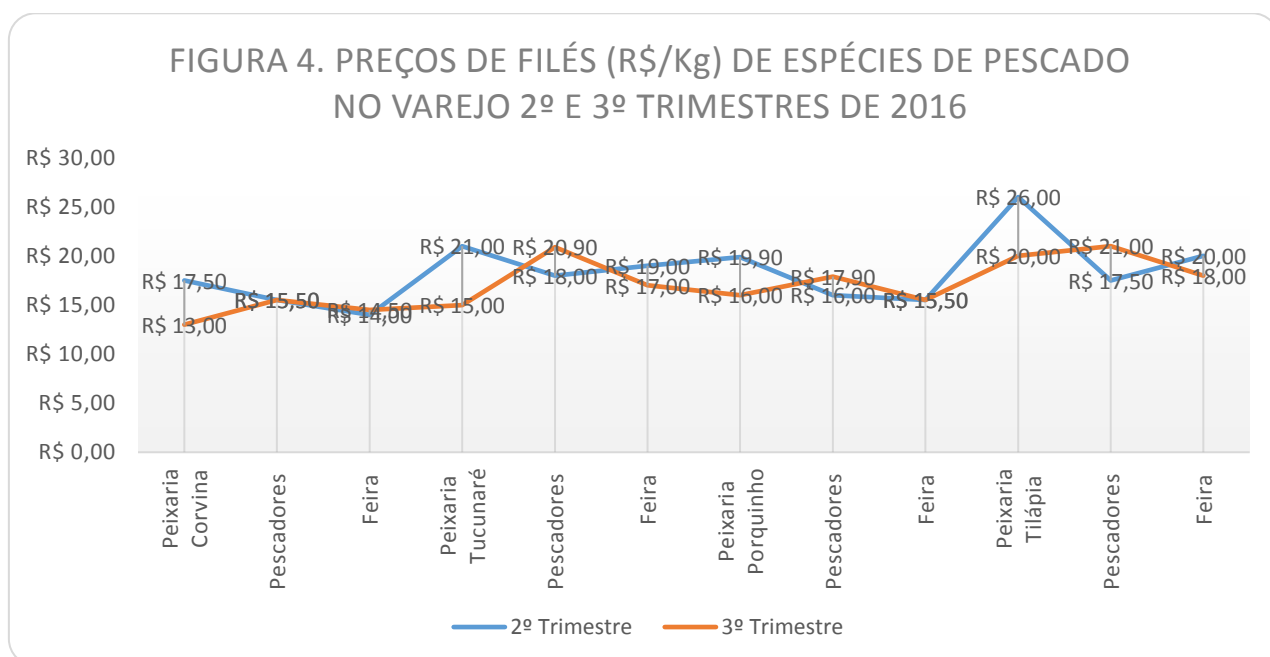
As variações são notáveis, e são associadas a diferentes marcas de tilápia presentes nos equipamentos de varejo. – diferença entre maiores e menores cotações ficou em torno de 6%.

Na cidade de Três Lagoas, encontram-se marcas diferentes daquelas presentes nas outras três cidades para a tilápia embalada. Em Ilha Solteira, Santa Fé do Sul e Pereira Barreto quatro marcas são mais comumente encontradas, sendo duas delas de domínio dos frigoríficos regionais. A tabela abaixo ilustra as marcas de tilápia e tipos de embalagens encontradas naquelas cidades.

Data	Marca	Tipo	Qtidade	Valor	
<u>Maio/2016</u>	Brazillian Fish	Filé	1kg	R\$ 38,89	
-	Multi Fish	Filé	400g	R\$ 18,55	
-	Rio Preto Pescados	Filé	800g	R\$ 25,99	
-	Escama Dourada	Filé	500g	R\$ 15,39	
<u>Junho/2016</u>	Brazillian Fish	Filé	1kg	R\$ 38,89	
-	Brazillian Fish	Filé	500g	R\$ 19,45	
-	Escama Dourada	Filé	500g	R\$ 15,39	

Na produção de tilápia, os principais itens de custo de produção são ração e alevinos.

As espécies corvina, tucunaré e porquinho, são da pesca de captura e encontradas com frequência em equipamentos como feiras, peixarias e vendas diretas de pescadores para consumidores. Os preços são menores quando comparados com preços de filé comercializados por distribuidores através de varejo como supermercados. Nas feiras e pescadores eventualmente encontram-se filés de tilápia capturadas, sobretudo, no entorno dos empreendimentos produtivos. Na figura abaixo pode-se ver os diferenciais de preços e tipos de varejo daquelas espécies entre o segundo e terceiro trimestres de 2016.



Não foi pesquisado da ração. Será perguntado ao público alvo a utilidade que veem neste tipo de informação

Ilha Solteira, SP

**Silvia Maria Almeida Lima Costa**

[silviasmalcost@agr.feis.unesp.br](mailto:silviasmalcost@agr.feis.unesp.br)

Docente do Departamento De Fitotecnia, Tecnologia de Alimentos e Sócio Economia

**Mariana Luppi Guedes Pádua**

[mamaluppi@hotmail.com](mailto:mamaluppi@hotmail.com)

Discente do curso de Zootecnia

**Débora Póvoa Moraes**

[debby\\_povoa@hotmail.com](mailto:debby_povoa@hotmail.com)

Discente do curso de Zootecnia

**Ermanno Noburu Medeiros**

[ermanonoburu@gmail.com](mailto:ermanonoburu@gmail.com)

Discente do curso de Agronomia

**Marcos Vinícius de Castro Correa**

[Marcos93correa@gmail.com](mailto:Marcos93correa@gmail.com)

Discente do curso de Agronomia

**Suelen Moreira Oliveira**

[suellen\\_oliveira@hotmail.com](mailto:suellen_oliveira@hotmail.com)

Docente Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul