



CONSUMO E ACEITABILIDADE DA CARNE E OVOS DE QUELÔNIOS NO MUNICÍPIO DE BELÉM – PA – BRASIL

Maria Janielle dos Santos^{1*}, Maria Fabiele Silva Oliveira¹, Anderson Marcelo da Silva Neto²,
Tiago Pereira Brito²

¹ Bolsistas do ProExt – Quelonicultura, discentes do curso de Tecnologia em Aquicultura do IFPA – Castanhal

² Docente do Instituto Federal do Pará, Campus Castanhal / NUPA - Norte 3 / GEPAq

* mjanysantos@hotmail.com

Palavras-chaves: Amazônia, proteína animal, mercado consumidor, quelonicultura.

Na região Amazônica o consumo de quelônios é comum entre as comunidades ribeirinhas, trata-se de uma prática histórica e cultura realizada por essas comunidades. Diante disso, o presente estudo buscou avaliar o consumo de carne e ovos de quelônios no município de Belém (PA), através da realização de 50 entrevistas com pessoas que frequentaram o mercado Ver-o-Peso. Dentre os entrevistados, metade deles foram homens (n=25) e metade mulheres (n=25). A idade deles variou de 21 a 63 anos (média: 39,3 ± 11,9 anos). A renda familiar da maioria dos consumidores variou em até 3 salários mínimos (70,0%), para o demais variou de 4 até 9 salários (30,0%). Cerca de 98,0% dos entrevistados foram responsáveis pela aquisição dos alimentos na sua residência, consumindo como fonte de proteína animal a carne bovina (62,0%), seguindo de frango (20,0%) e de peixe (18,0%). Quando ao consumo de quelônios 42,0% dos entrevistados afirmaram consumir, dos que não consumiram, 55,0% gostaria de experimentar esse tipo de carne. A carne de quelônio possui um valor protéico mais elevado que a carne bovina e de frango, as quais foram as mais consumidas. A carne de quelônios foi considerada de bom sabor por 52,0% dos que a consumiram, 38,0% avaliaram o sabor como excelente, 5,0% avaliaram como ruim e 5,0% não opinaram. As espécies consumidas foram o jabuti (*Chelonoidis* sp.) (76,2%), tracajá (*Podocnemis unifilis*) (52,4%), tartaruga-da-Amazônia (*P. expansa*) (47,6%), perema (*Rhinoclemmys punctularia*) (28,6%), muçua (*Kinosternon scorpioides*) (4,8%), pitiú (*P. sextuberculata*) (4,8%) e tartaruga marinha (4,8%), havendo entrevistados que consumiu mais de uma espécie. Uma vez experimentado o alimento e verificada a disponibilidade, os entrevistados que consumiram a carne, a adotaria em sua dieta regular com frequência de uma vez por semana (37,0%), quinzenalmente (32,0%), duas vezes por semana (16,0%), mensalmente (11,0%) e os que não informaram somaram 5,0%. Apenas 52,0% sabiam a procedência da carne de quelônios consumida, sendo ela oriunda da captura no ambiente (82,0%), criação própria (9,0%) ou adquirida na feira (9,0%). Além do consumo de carne, registrou-se também o consumo de ovos de quelônios por 22,0% dos entrevistados, sendo consumidos ovos de tracajá (40,0%), jabuti (33,3%), tartaruga-da-Amazônia (20,0%) e tartaruga marinha (6,7%), considerados de excelente sabor por 36,4% e de bom sabor por 63,6%. Dos que nunca consumiram ovos de quelônios, 56,4% teriam vontade de experimentá-los. Quando questionados se a carne desses animais apresentava um preço elevado, 100% afirmaram que sim, e que o preço pode influenciar na hora da aquisição desse produto. O cultivo de quelônios é permitido pela legislação virgente, demonstrando que a quelonicultura tem potencialidade para expansão na região devido a aceitabilidade de seu produto pelo mercado consumidor, no entanto, a disponibilidade regular e o preço do produto, foram os principais entraves para o consumidor, sendo a quelonicultura uma alternativa agropecuária para os produtores rurais da região.

Apoio técnico: ProExt – Quelonicultura, financiado por SESu/IFES – DIFES do Ministério da Educação.