



## A COMERCIALIZAÇÃO E O CONSUMO DO AÇAÍ FRUTO NO MUNICÍPIO DE CAPANEMA/PA

PÂMELA DA SILVA AMARO; LEONARDO COSTA DE CASTRO; JOÃO PEDRO DA SILVA OLIVEIRA QUEIROZ; ANA KARLLA MAGALHÃES NOGUEIRA.

### RESUMO

O objetivo do trabalho foi analisar a comercialização e o consumo do açaí no município de Capanema, estado do Pará. Para realização da pesquisa foi utilizado dados primários obtidos a partir de pesquisa de campo. Para tal construiu-se um questionário semiestruturado, contendo 17 perguntas fechadas. A partir da análise dos dados constatou-se que os fatores que inferem na tomada de decisão do consumidor foram o preço, sabor, cor, renda, higienização do local, praticidade, aspecto cultural, processamento realizado no dia e com água mineral, densidade e o branqueamento do açaí, mediante a possibilidade de ocorrência da doença de chagas e aos benefícios do fruto. Com relação às informações sobre a doença e benefícios do fruto, o uso de panfletos informativos nos locais de venda se torna necessário para dirigir as dúvidas existentes de consumidores sobre o tema.

**Palavras-chave:** demanda; oferta; mercado; açaí fruto; estado do Pará.

### 1 INTRODUÇÃO

De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2017) o Brasil é o maior produtor de açaí e o maior exportador de polpa congelada, com uma área de cultivo de 208.111 hectares, obtendo um rendimento médio de 7.136Kg por hectare, totalizando 47.855 estabelecimentos produtores do fruto. É elementar que se leve em consideração as cadeias de produção do açaí, onde, o estado do Pará se encontra como referência como maior produtor, com isso, tem-se a influência direta na economia por haver uma grande demanda do fruto na região, onde os produtores e processadores têm que se sobressair nas áreas de vigilância sanitária e legislação para que ocorra o consumo adequado do fruto. Nos dias atuais, o açaí vem sendo um alimento indispensável no dia a dia da população Paraense. O açaí se destaca como componente essencial na alimentação e na renda das populações ribeirinhas exercendo, assim, forte influência na atual dinâmica territorial, econômico-social e cultural (BEZERRA, 2018, p.31). No município de Capanema, localizado na região Nordeste do estado, é comum o consumo da polpa pela população. Com a descoberta de antioxidantes na sua polpa, o açaí passou a ser considerado um alimento funcional, pois, apresenta propriedades antiflogísticas e reduzem a lesão tecidual. (PORTINHO *et al.* 2020). Em Capanema, é ofertado em batedeiras de açaí, supermercados e feiras onde o consumidor adquire como polpa, sorvete ou cremes. A polpa se faz presente nas refeições principais como o almoço ou jantar acompanhado de uma proteína como, por exemplo, frango, camarão, peixe, carne e várias outras formas de complemento.

Na entressafra período do mês de fevereiro a julho, o preço do produto se eleva significativamente, em decorrência da escassez de oferta do produto no mercado (NOGUEIRA *et al.* 2009). O preço da polpa do açaí no município de Capanema varia entre

entressafra e a safra. Observa-se, que o açaí na época de safra, período do mês de agosto ao mês de janeiro, apresenta índice de preço abaixo da média, decorrente do excesso de oferta do produto no mercado. Esta sazonalidade da oferta do fruto no mercado tende a impactar a demanda no município. Nesse contexto este trabalho tem como objetivo analisar a comercialização e o consumo do açaí fruto no município de Capanema.

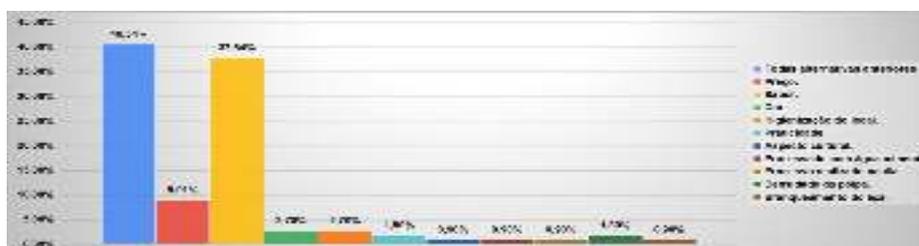
## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

A área de estudo foi o município de Capanema onde se encontra localizado em uma posição estratégica no Nordeste Paraense, um município com 614,693 m<sup>2</sup> de extensão rica em calcário e cercados por igarapés, município conhecido como a terra do cimento, e a cidade polo da região do Nordeste do Pará. Para realização da pesquisa foi utilizado dados primários obtidos a partir de realização de pesquisa de campo. Para tal construiu-se um questionário semiestruturado, contendo 17 perguntas fechadas. Um questionário consiste basicamente em traduzir os objetivos específicos da pesquisa em itens bem redigidos (GIL, 2002). Os questionários foram aplicados a um total de 111 consumidores de açaí do município de Capanema no período do dia 22 até dia 27 de março de 2023. Após aplicação do questionário, os dados foram tabelados em planilhas de Excel e posteriormente, construídos gráficos e tabelas utilizando o método de pesquisa quantitativa que tem o intuito buscar, classificar e medir as variações para serem apresentadas por meio de estatísticas e comparações com os grupos, e com isso, estabelecer associações.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com relação aos fatores determinantes que contribuem para a compra da polpa do açaí, 40,54% dos participantes responderam a alternativa que continha todas as opções possíveis, como o preço, sabor, cor, origem do fruto, densidade da polpa, aspecto cultural, praticidade, branqueamento do açaí, higienização do local e se o processamento foi realizado com água mineral e no mesmo dia da compra. Ademais, 9,01% responderam que o fator mais determinado da demanda foi o preço, 37,84% das pessoas afirmaram que o fator mais determinante é o sabor do produto. Além disso, de acordo com o analisado na tabela, constatou-se que para 2,7% dos consumidores a cor do fruto é o principal determinante para demanda, 2,7% julgaram que é a higienização do local, 1,8% a praticidade, 0,9% o aspecto cultural, 0,9% o processamento feito com água mineral, 0,9% o processo no dia, 1,8% a densidade da polpa e por último, 0,9% o branqueamento do açaí. (Figura1).

**Figura 1-** Fatores determinantes no consumo de açaí no Município de Capanema.

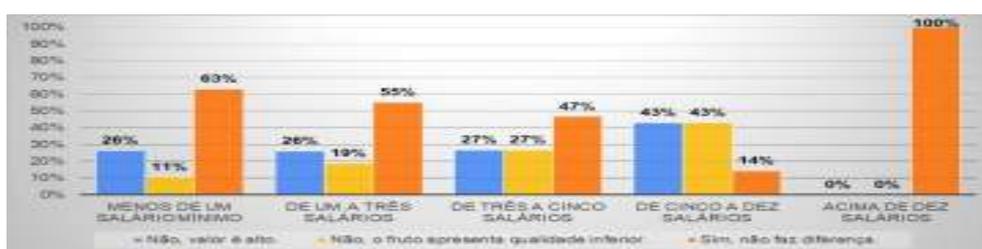


Relacionando com o resultado das pessoas que responderam a alternativa preço, deu-se um resultado de 9,01%, atestando que o preço seja um dos determinantes para o consumo do açaí. Ademais, com um resultado de 40,54% para todos os determinantes sendo influentes para a demanda. Com relação à variável sabor constatou-se 37,84% dos entrevistados afirmaram que se trata de um fator que influencia na decisão de compra do açaí. O açaí por

ser considerado um fruto marcante, a população comumente adiciona açúcar no momento do consumo, ao contrário do açaí como sorvete que já é ofertado com sabor adocicado. Com relação à qualidade do produto processado, atestou-se que é fundamental para o processamento da fruta um ambiente limpo, onde possa ser possível realizar um manuseio adequado, sem riscos de contaminações, para assim, ser considerado um alimento saudável para o consumo. Notou-se que 2,70% dos consumidores julgam a higienização do local um fator determinante para a demanda. O açaí é um alimento diversificado, pois já se encontra no mercado como blends, polpa, sorvete pílulas, vinho para o consumidor final com o intuito de ser ingerido sem precisar de tempo para preparo. Sendo assim, é uma fruta muito demandada, e nesta pesquisa constatou-se que 1,8% dos consumidores capanemenses optam por manterem a fruta em sua dieta alimentar. Ademais, atestou-se, ainda, que 0,90% dos consumidores são influenciados a demandarem o fruto pelo aspecto cultural. Nesse contexto, Queiroz *et al.* (2001) frisa que açazeiro pode ser visto como produto de maior importância cultural, econômica e social na Região Norte, principalmente no estado do Pará, sendo encontrado em regiões que possuem áreas úmidas como ao longo de rios, igarapés e baixadas. Com relação ao fator densidade da polpa do açaí constatou-se que 1,80% dos consumidores julgam que este é determinante para a tomada de decisão de consumo do fruto. Contudo, é um determinante que varia de acordo com preferência dos consumidores, pois há um público que gosta do açaí mais grosso, como também o que gosta do mais fino. Segundo os dados coletados na pesquisa de campo, o branqueamento do açaí é determinante para o consumo para 0,90% dos consumidores capanemenses da polpa do açaí.

No que diz respeito à renda média dos entrevistados em relação ao consumo em período de entressafra, notou-se na pesquisa que há um número elevado de consumidores que possuem renda de menos de um salário-mínimo e mantinham seu consumo igual. Aos que recebiam de um salário-mínimo a três salários-mínimos constatou-se 55% dos consumidores afirmaram que demandam a fruta, independentemente de ser período de safra ou entressafra, 26% afirmaram que não demandam em período de entressafra, devido a elevação de valor, e 19% atribuem a falta de qualidade da fruta neste período quando comparado a época de safra (Figura 2).

**Figura 2** – Renda dos consumidores e o consumo no período de entressafra da fruta no município de Capanema/PA.



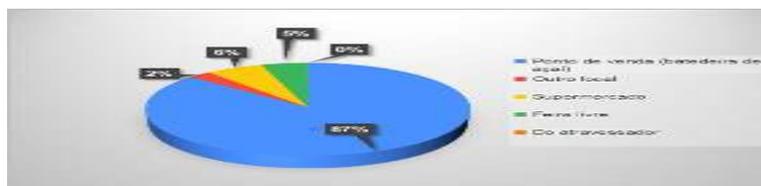
**Fonte:** Os autores (2023).

Como podemos analisar por meio do gráfico que 63% dos consumidores que recebem menos de um salário mínimo demandam a polpa da fruta independente de período de safra ou entressafra. Este resultado nos mostra que apesar da elevação dos preços em período de entressafra da fruta, uma parcela da população tenta manter a polpa em sua dieta alimentar devido a fatores culturais de consumo da fruta, uma vez que muitos consumidores já possuem o hábito de consumo junto a refeições realizadas durante o dia. Nesse contexto, Homma *et al.*, (2021) frisam que o açaí não é somente fonte de renda e melhoria de qualidade de vida dos ribeirinhos, mas também compõe a dieta alimentar dos consumidores e produtores, pois é muito difícil eles não consumirem açaí nas refeições, e às vezes, somente o consumo da polpa

já é o suficiente para ficarem satisfeitos. Diante disso, na entressafra, o pouco açaí encontrado no mercado, não enfrenta dificuldades de venda para consumo da população local segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB, 2023).

Com relação aos estabelecimentos em que os consumidores demandam a polpa, constatou-se que 87% dos entrevistados afirmaram que consomem de batedeiras de açaí, 6% de supermercados, 5% de feira livre, 2% de outros locais (Figura 3).

**Figura 3-** Estabelecimentos em que os consumidores demandam o açaí em Capanema-PA.

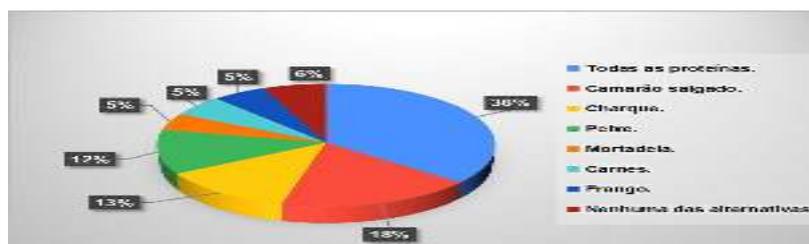


Fonte: Os autores (2023).

De acordo com SILVA *et al.* (2019) os vendedores de açaí do município de Capanema abrem seus estabelecimentos de segunda a sexta-feira, das 07h30min às 13h30min horas/dia, dependendo do volume de venda por dia. Nota-se que há uma facilidade na compra do produto nas batedeiras de açaí no município, pois existe uma quantidade elevada de pontos próximos, fazendo com que tenha uma facilidade de acesso aos clientes, diferente dos supermercados que se localizam no centro da cidade, sendo assim, mais difícil por conta da área geográfica.

Com relação aos tipos de proteínas consumidas juntamente com a polpa de açaí, atestou-se que 36% dos entrevistados alegaram demandar todas as proteínas pontuadas no questionário, como o camarão salgado, charque, peixes, carnes, frango e mortadela. Ademais, 18% afirmaram consumir somente com camarão salgado, 13% com charque, 12% com peixe, 5% com mortadela, 5% com carnes, com 5% frango e apenas 6% afirmaram que não consomem acompanhamentos com o açaí (Figura 4).

**Figura 4-** Tipos de alimentos consumidos de maneira complementar a poupa de açaí.



Como podemos analisar, o hábito de consumir a polpa do açaí juntamente com outros alimentos salgados vem da cultura Paraense, onde, esse aspecto faz com que o açaí possa ser consumido por um número maior de pessoas devido a variabilidade de pratos (Figura 9 e 10).

**FIGURA 5-** Açaí com charque.



Fonte: Os autores (2023).

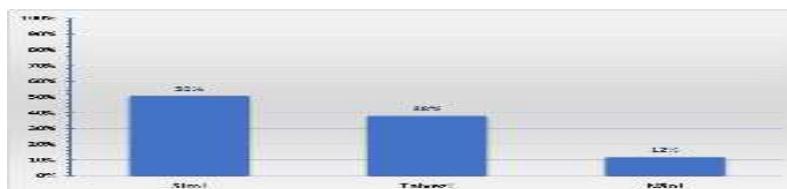
**Figura 6-** Açaí com peixe.



Fonte: Os autores (2023).

Com relação ao conhecimento de haver a transmissão da doença de chagas pelo açaí processado, atestou-se que 50% dos questionados conhecem sobre esse risco, 31% responderam talvez e 12% não acreditavam que através do consumo do açaí possa adquirida a doença de chagas. De acordo com a EMBRAPA (2019) a doença de chagas é transmissível, e o causador é um protozoário denominado de *trypanosoma cruzi*. E esta doença pode ser transmitida pelo alimento já processado caso haja fezes no fruto do inseto conhecido como barbeiro, o açaí é um dos alimentos que tem o maior risco de contaminação por causa da falta de higiene adequada em lugares de processamento. (Figura 7).

**Figura 7-** Nível de conhecimento da possibilidade de transmissão da doença de chagas pelo açaí processado em Capanema, PA.



Fonte: Os autores (2023).

Na região Norte do Brasil, houve um aumento gradativo dos casos dessa doença, relacionando-a à ingestão da bebida processada de frutos de açaizeiro, consumida como refeição diária pela população (EMBRAPA, 2019). Com relação aos canais onde os consumidores buscam informações sobre os riscos da doença de chagas no açaí, notou-se que 37% acessam pela internet, 28% com amigos próximos, e apenas 12% na feira da cidade (Figura 8).

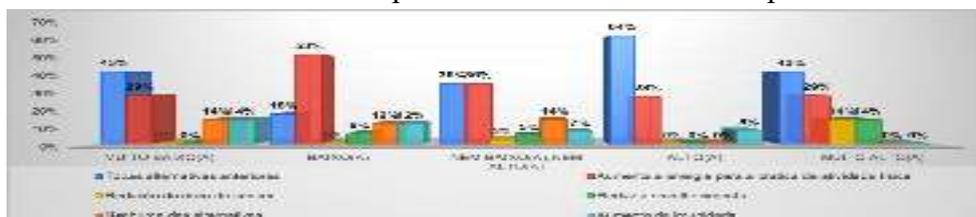
**Figura 8-** Canais de informações em que os consumidores buscam informação a respeito do risco de contaminação por doenças de chagas a partir do consumo de açaí.



Segundo Ferreira *et al.* (2014) a escassez de dados com relação a esse tipo de transmissão aliada à falta de programas de capacitação dos manipuladores, de tecnologia para processamento do fruto e do controle da qualidade tornam o consumo do açaí um risco à saúde do consumidor.

Com relação ao nível de conhecimento dos entrevistados sobre os benefícios que o açaí propicia e quais seriam estes. Das pessoas que tem o nível muito baixo de informações, 43% dos consumidores acreditam que o consumo do açaí reduz a incidência de câncer, retarda o envelhecimento, aumenta a imunidade e energia.(Figura 9).

**Figura 9-** Nível de conhecimento a respeito dos benefícios trazidos pelo consumo de açaí



**Fonte:** Os autores (2023).

Como podemos verificar no gráfico, existe um nível de conhecimento mediano de informações sobre o açaí ser uma grande fonte de energia. .

#### 4 CONCLUSÃO

O presente trabalho realizou uma análise da comercialização e o consumo do açaí em Capanema e constatou-se que os fatores diretos e indiretos que inferem na tomada de decisão são o preço, sabor, cor, higienização do local, praticidade, aspecto cultural, processamento feito no dia e com água mineral, densidade e o branqueamento do açaí. A entressafra é um período em que se tem um aumento no preço do açaí, mas apesar disto chegou-se a conclusão que nesse período de redução da oferta do fruto no mercado há uma manutenção do consumo do fruto pelos consumidores que possuem renda mais elevada, e até aqueles que possuem renda mais baixa. O estabelecimento que tem o maior número de compradores são as batedeiras de açaí, pela localização e por contar com uma quantidade vasta de espaços físicos. É muito comum as pessoas consumirem a polpa do açaí com proteínas para uma refeição completa, para esse cenário o ideal que o preço desses alimentos sofra uma redução.

Com relação ao meio de obtenção de informação a respeito da transmissão da doença de Chagas por meio de alimentos processados e dos benefícios que o açaí propicia por meios de canais de informações, notou-se que o mais usado pelos consumidores é a internet onde se fez essencial em contribuir para a propagação do conhecimento sobre a contaminação de doenças e aos benefícios do fruto saudável. Com a realização da pesquisa atestou-se que o nível de conhecimento dos consumidores sobre os benefícios trazidos para a saúde pelo consumo do açaí e sobre os possíveis riscos de contaminação da fruta quando o processamento não é realizado de maneira adequada ainda são insipientes. Portanto, é necessário que os estabelecimentos que comercializam a fruta, juntamente com o poder público venham realizar uma maior divulgação dos benefícios que o consumo da fruta traria para a saúde, bem como a divulgação dos possíveis riscos de contaminação por doenças pela ausência de manejo adequado do fruto nos locais de venda.

#### REFERÊNCIAS

BEZERRA, Luana Carneiro. O açaí na merenda escolar: tradição alimentar e identidades. Orientadora: Joyce Otânia. 2018. 47 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Pedagogia) – Faculdade de Educação e Ciências Sociais, Campus Universitário de Abaetetuba, Universidade Federal do Pará, Abaetetuba, 2018.

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento. Safra de açaí começa com boa perspectiva, segundo Boletim da Sociobiodiversidade: Disponível em: <http://www.conab.gov.br/> Acesso 2023.

CABRAL.S. D, A doença de Chagas e o açaí: considerações sobre a situação no Amapá., EMBRAPA, 2019. Disponível em <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/218793/1/CPAF-AP-2020-A-doenca-de-Chagas-e-o-acai.pdf>. Acesso em: (26/06/2023).

FERREIRA, R.T.B.; BRANQUINHO, M.R.; LEITE, P.C. Transmissão oral da doença de Chagas pelo consumo de açaí: um desafio para a vigilância sanitária, Revista visa em debate, Rio de Janeiro, 2014.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2002.

HOMMA, A. K. O.; FILGUEIRAS, G. C.; MENEZES, J. F. S.; NETO, E. V. S. A. Desafios e Oportunidades para o Desenvolvimento Sustentável na Amazônia. Brasília: Embrapa, 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). açaí cultivo. IBGE, 2017. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/acai-cultivo/pa>.

NOGUEIRA, A. K. M.; SANTANA, A. C. Análise de sazonalidade de preços de varejo de açaí, cupuaçu e bacaba no estado do Pará. Revista de Estudos Sociais, ano 11, n. 21, v. 1, p. 7-22, 2009.

PORTINHO, José Alexandre; ZIMMERMANN, Livia Maria; BRUCK, Mirian Rotnes. Efeitos Benéficos do Açaí. International Journal of Nutrology, 2020.

QUEIROZ, L, A, J.; MOCHIUTTI, S.; ANDRETA, R. F.; BIANCHETTI, A. Produção de mudas de açaí (2001).