

O comércio de camarões secos em Salvador/BA: Descrições entre o informal e o formal**The dry shrimp trade in Salvador/BA: Descriptions between informal and formal**

DOI:10.34117/bjdv6n4-228

Recebimento dos originais: 10/03/2020

Aceitação para publicação: 15/04/2020

Manuela Alves da Cunha

Mestra em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal da Bahia

Instituição: Universidade Federal da Bahia

Endereço: Rua Basílio da Gama, s/n, Canela, Salvador - BA, Brasil

E-mail: manuelanutri@yahoo.com.br

Tatiane Queiroz Silva

Mestra em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia

Instituição: Universidade Federal da Bahia

Endereço: Rua Basílio da Gama, s/n, Canela, Salvador - BA, Brasil

E-mail: tatiane-queiroz@hotmail.com

José Edimário Oliveira Maia Filho

Gastrônomo pela Universidade Federal da Bahia

Instituição: Universidade Federal da Bahia

Endereço: Rua Basílio da Gama, s/n, Canela, Salvador - BA, Brasil

E-mail: edmariomaia@gmail.com

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso

Doutora em Ciência de Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa

Instituição: Universidade Federal da Bahia

Endereço: Rua Basílio da Gama, s/n, Canela, Salvador - BA, Brasil

E-mail: ryziac@gmail.com

RESUMO

O camarão seco é ingrediente de diversas preparações da culinária baiana, tendo ampla comercialização, tanto pelo setor informal quanto pelo formal. Assim, este trabalho objetivou descrever o comércio de camarões secos em Salvador/BA, considerando a diversidade da oferta, o conhecimento dos vendedores quanto à origem, a utilização de corantes, os métodos de conservação e os contrastes existentes entre o comércio informal e formal. Conduziu-se o estudo em dois grandes centros de venda: a Feira de São Joaquim (informal) e Mercado do Rio Vermelho (formal), por meio de observação e de entrevistas com os comerciantes. Quanto aos camarões, observou-se variedades de cores, tamanhos, partes comercializadas e preços. Nos pontos de venda, verificou-se a presença de insetos, animais e lixo, bem como práticas inadequadas de manipulação. Os comerciantes relataram que os camarões poderiam ser oriundos de água doce ou de água salgada; criados em cativeiros ou ao natural; e procediam principalmente em Maragogi/AL, Valença/BA e do Ceará. Segundo os comerciantes, a anilina e o urucum poderiam ser usados como corantes. Apenas um entrevistado soube discorrer sobre o método de conservação. Concluiu-se que à exceção dos preços mais elevados, o panorama encontrado no comércio formal não divergiu muito daquele verificado no comércio informal.

Palavras-chave: pescado salgado; qualidade de alimentos; setor informal de alimentos; comércio formal.

ABSTRACT

The dried shrimp is an ingredient in various preparations of Bahian cuisine, with wide commercialization, both in the informal and formal sectors. Thus, this work aimed to describe the dry shrimp trade in Salvador / BA, considering the diversity of the offer, the knowledge of the sellers regarding the origin, the use of dyes, the conservation methods and the existing contrasts between the informal and formal trade. The study was conducted in two major sales centers: Feira de São Joaquim (informal) and Mercado do Rio Vermelho (formal), through observation and interviews with traders. As for shrimp, there were varieties of colors, sizes, parts sold and prices. At the points of sale, insects, animals and garbage were found, as well as inappropriate handling practices. Traders reported that the shrimp could come from fresh or salt water; raised in captivity or in the wild; and proceeded mainly in Maragogi / AL, Valença / BA and Ceará. According to traders, aniline and annatto could be used as dyes. Only one interviewee was able to discuss the conservation method. It was concluded that, with the exception of higher prices, the outlook found in formal trade did not differ much from that seen in informal trade.

Keywords: salted ladder; food quality; informal food sector; formal trade.

1 INTRODUÇÃO

O camarão, pescado de elevado teor nutritivo e alto valor econômico, destaca-se no mercado mundial como um dos mais importantes produtos oriundos da pesca (Campos & Campos, 2006). Espécies do gênero *Penaeus*, conhecidas e comercializadas como camarão-rosa (*P. brasiliensis* e *P. paulensis*) são bastante aceitas pelo mercado consumidor (Evangelista-Barreto *et al.*, 2016).

Esse crustáceo tem sido um alimento constante no cardápio de diversas populações litorâneas. Tanto o camarão quanto o peixe, conservados secos, faziam parte da alimentação de diferentes grupos africanos que habitavam a cidade de Salvador/BA, mas somente o camarão seco continuou a participar da culinária até os dias atuais (Martine, 2007).

O camarão salgado e seco é muito apreciado e utilizado como ingrediente em pratos típicos da culinária baiana, como no acarajé (Cerqueira, 2013). É tempero básico na cozinha afro-baiana, compondo alguns pratos da cozinha africana, como as fritadas (Radel, 2012). De acordo com Santana (2007), os africanos na Bahia, criaram algumas receitas que têm como base, além do azeite de dendê, o camarão seco, como por exemplo, o caruru, o efó e o vatapá.

Métodos de conservação, como a salga, a secagem e a defumação, são necessários para aumentar a vida útil do camarão, posto que este é um alimento perecível quando comercializado *in natura*. Esses métodos consistem em reduzir a quantidade de água disponível, inibindo o crescimento de microrganismos, além de promoverem também características sensoriais peculiares ao camarão (Evangelista-Barreto *et al.*, 2016).

A salga, por si só, é um método de conservação que reduz o conteúdo de água. Todavia, no caso do camarão, essa redução não é suficiente para que haja uma preservação deste por longo

tempo, à temperatura ambiente, fazendo-se necessária uma maior redução de umidade por meio da secagem do produto (Lourenço *et al.*, 2001). Para a realização da secagem, o camarão costuma ser defumado ou dessecado ao sol, o que vai proporcionar aumento no seu tempo de conservação. Após este processamento o camarão pode ser usado inteiro ou triturado (Radel, 2012).

Quanto à composição química, o camarão cozido possui 19g/100g de proteínas e 1,0g/100g de lipídios. Apresenta valor calórico de 90kcal/100g. Contém 0,4g/100g de gorduras saturada, 0,2g/100g de monoinsaturada e 0,2g/100g de polinsaturada (Taco, 2011). De acordo com Radel (2012), o camarão seco é rico em proteínas, vitaminas do complexo B, cálcio, magnésio e ferro.

A qualidade do camarão fresco pode ser facilmente avaliada por parâmetros sensoriais como textura, odor e cor. Porém, no caso do camarão seco, os processos de secagem e salga podem camuflar a aparência do produto e seus aspectos sensoriais (Evangelista-Barreto *et al.*, 2016).

A comercialização desse tipo de alimento ocorre, em sua grande maioria, nas feiras livres e em mercados municipais, tipos de comércio que na maioria das vezes apresentam condições higienicossanitárias precárias, mas que se caracterizam pela melhor oferta de preço e variedade dos produtos (Almeida *et al.*, 2011).

Assim, o presente trabalho teve como objetivo descrever o comércio de camarões secos em Salvador/BA, considerando a diversidade da oferta, o conhecimento dos vendedores quanto à origem, a utilização de corantes, os métodos de conservação, e os contraste existentes entre o comércio informal e formal.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado junto a dois grandes centros de comercialização: a Feira de São Joaquim, a maior e mais tradicional feira livre da cidade, e o Mercado do Rio Vermelho (antiga Ceasinha), localizados em Salvador/BA. A pesquisa compreendeu duas etapas: a primeira, que correspondeu à observação do comércio de camarões secos quanto à diversidade de produtos, as estratégias de *marketing* e as condições higienicossanitárias dos pontos de venda; e a segunda, que consistiu em entrevistas com aproximadamente 20% dos comerciantes, selecionados por apresentarem maior variedade de camarões secos expostos à venda. Na entrevista, foram apresentadas questões acerca da origem, utilização de corantes e métodos de conservação dos camarões secos que comercializavam.

O estudo foi conduzido no âmbito da disciplina Segurança Alimentar e Setor Informal de Alimentos, do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Universidade Federal da Bahia, contando-se com a anuência verbal de participação dos vendedores e o

compromisso ético dos pesquisadores de sigilo e anonimato quanto aos participantes. Quando autorizado, foram realizados registros fotográficos dos camarões secos disponíveis para a venda.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Feira de São Joaquim, comércio informal de alimentos, observou-se haver uma grande variedade de cores, tamanhos, preços e partes comercializadas de camarões secos. Cleps (2009) corrobora os achados ao abordar que o comércio informal oferece uma maior diversidade de preços e produtos, relatando ainda o atendimento personalizado e diferenciado desse setor, responsável por atrair cada vez mais consumidores e turistas.

Em relação à coloração dos camarões, foram verificadas variações entre a cor salmão e vermelha (Figura 1), o que pode influenciar na aceitação do produto. A aparência dos alimentos possui grande influência na aceitação, pois é através da cor que os comensais são estimulados diariamente ao consumo, além de ser um importante parâmetro empregado no controle de qualidade. Essas diferentes colorações podem ser atribuídas ao processo de defumação, bem como a adição de corantes naturais ou artificiais (Martins, 2014).



Figura 1 - Diversidade de cores dos camarões secos comercializados na Feira de São Joaquim. Salvador/BA, janeiro de 2018

No comércio informal de alimentos, constatou-se também uma grande variedade de preços desse crustáceo (de R\$8,00 a 40,00/Kg), possibilitando a aquisição por pessoas de diferentes condições socioeconômicas. A Figura 2 mostra essa variedade, apontando alguns exemplos. Nesse contexto, pontua-se que a atividade informal exerce papel relevante na cadeia de distribuição e comercialização de produtos para a população de baixa renda das cidades, uma vez que oferece mercadorias de fácil acesso e a preços mais baixos (Pamplona, 2013).



Figura 2 - Variedade de preços dos camarões secos comercializados na Feira de São Joaquim. Salvador/BA, janeiro de 2018

Os camarões secos estavam dispostos para a venda em diferentes formas: inteiros, triturados ou em partes, como, por exemplo, somente o cefalotórax (Figura 3). Essas diferentes frações dos camarões são ingredientes de muitas preparações tradicionais da culinária baiana como acarajé, vatapá, xinxim, caldos, temperos, dentre outras.



Figura 3 – Formas de camarões salgados e secos comercializados na feira de São Joaquim: (a) Inteiro e (b) Cefalotórax. Salvador/BA, janeiro de 2018

Algumas estratégias de *marketing* foram identificadas no comércio informal do camarão seco, como o estabelecimento de nomes criativos com o objetivo de atrair os consumidores para a compra dos produtos (Figura 4). Esse tipo de divulgação é importante para o aumento das vendas, percepção positiva do empreendimento do vendedor, além do estímulo à fidelização dos clientes. Essas estratégias são expressas pela forma de organização de cores, chamamento ao cliente e inovações em exposição dos produtos (Assumpção *et al.*, 2014).



Figura 4 - Estratégias de *marketing* para comercialização dos camarões secos – nomes atrativos. Salvador/BA, janeiro de 2018

Quanto às condições higienicossanitárias dos locais de comercialização, verificou-se a presença de insetos, animais e lixo próximos aos locais de exposição dos camarões, bem como práticas inadequadas de manipulação, gerando risco de contaminação do produto. A ingestão de alimentos contaminados pode ocasionar as Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) que consiste em um termo genérico, aplicado a uma síndrome geralmente caracterizada pela presença de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre. Além de sintomas digestivos podem ocorrer ainda afecções extra-intestinais, em diferentes órgãos e sistemas como: meninges, rins, fígado, sistema nervoso central, terminações nervosas periféricas e outros, de acordo com o agente envolvido (Brasil, 2010).

Nas entrevistas com os comerciantes informais, segunda etapa da pesquisa, estes relataram que os camarões eram fornecidos por empresas de pesca, entretanto, não quiseram esclarecer informações sobre as mesmas. No que diz respeito à origem, os comerciantes informaram que os camarões poderiam ser oriundos de água doce ou de água salgada; criados em cativeiros ou ao natural; e provinham principalmente de Maragogi/AL, Valença/BA e do estado do Ceará (sem menção das cidades).

Quando questionados sobre os corantes utilizados, os comerciantes expressaram respostas distintas, referindo o uso de anilina ou de urucum. Segundo Cleps (2009), os corantes são adicionados aos alimentos por inúmeras razões: para restaurar a cor perdida no processamento e preservar a identidade do produto; assegurar a uniformidade da cor; intensificar a cor de alimentos processados; auxiliar a proteger aromas e vitaminas sensíveis à luz durante a estocagem e/ou servir como um indicador visual da qualidade. Todavia, a Resolução nº 04 do Conselho Nacional de

Saúde/MS, de 24 de novembro de 1988, referente ao uso de aditivos intencionais em alimentos, não permite o uso de corantes em camarões ou em pescado salgado e seco (Brasil, 1988).

Apenas um dos entrevistados soube discorrer sobre o método de conservação dos camarões secos, afirmando que os camarões passavam por etapa de pré-cozimento, na qual era adicionado o corante, e, posteriormente, pelo processo de defumação, fase relevante para aumentar sua vida útil do produto. Porém, a etapa de salga não foi mencionada. Conforme o vendedor, os camarões poderiam permanecer de um a dois meses em condições adequadas para consumo. Cerqueira (2013), aborda que a salga, a secagem e a defumação além de inibir o crescimento de microrganismos, atribui características sensoriais peculiares ao camarão.

Como ponto de contraste do comércio informal de alimentos, lugar considerado popular e de preços mais baratos, foi realizada também uma visita a um estabelecimento do comércio formal de alimentos, o Mercado do Rio Vermelho, local que passou, recentemente, por um processo de requalificação (Mercado do Rio Vermelho, 2018), seguido de gentrificação, conhecido, atualmente, por ter produtos de maior qualidade e cujos preços são mais caros, afastando, inclusive, a população do entorno, tornando-se um local para turistas e para a classe mais abastada da cidade.

Todavia, segundo os comerciantes do Mercado do Rio Vermelho que trabalham com o camarão seco e outros produtos artesanais relacionados à cozinha baiana de matriz africana, a maioria dos camarões ali comercializados são provenientes do setor informal de alimentos, e são postos à venda de maneira não regulamentada, sem documentação fiscal ou qualquer outro documento que possibilitasse a rastreabilidade da origem. Os camarões secos, em sua maior parte, são oriundos, da Bacia do Iguaçu e de outras localidades do entorno do Recôncavo Baiano, ou de pequenos fornecedores do Ceará, e apresentam preços mais elevados quando comparados aos comercializados na Feira de São Joaquim (R\$ 60,00 a R\$ 75,00/Kg)

Os comerciantes do Mercado do Rio Vermelho informaram ainda que recebiam, em menor quantidade, camarões de um grande produtor, regularizado, cuja unidade de produção localizava-se na cidade de Valença/BA. Esses produtos foram encontrados em embalagens de 10Kg (Figura 5) e possuíam o selo do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, além de lista de ingredientes (camarão e cloreto de sódio, apenas), bem como a data de validade (escrita com pincel atômico), com prazo de 60 dias, indicando também o tempo máximo de validade após abertura da embalagem (10 dias). As embalagens apresentavam ainda a advertência de que os camarões não deveriam ser comercializados de forma fracionada.

De acordo com a Nota Técnica nº 01, de 11 de dezembro de 2013, da Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Salvador, é proibido o fracionamento de produtos de origem animal quando seja determinado pelo fabricante na embalagem original, inclusive camarão seco (Speis/Visa,

2013). Todavia, foram identificados camarões expostos à venda de maneira fracionada, a granel, sem que o consumidor pudesse, com segurança, averiguar a data da sua validade.



Figura 5 - Embalagem de camarões salgados e secos, com informações de rotulagem, comercializados no Mercado do Rio Vermelho. Salvador/BA, janeiro de 2018

Assim como na Feira de São Joaquim, no Mercado do Rio Vermelho, evidenciou-se uma infinidade de tons nos camarões expostos à venda. Todavia, os comerciantes não souberam informar quais eram as substâncias empregadas como corantes. O camarão seco com maior preço era aquele para o qual havia alegação de não conter qualquer tipo de corante, apenas o processo artesanal de salga e defumação. Uma diferença em relação ao comércio informal, é que, no Mercado do Rio Vermelho, havia alguns plásticos transparentes a cobrir os camarões secos expostos à venda, que servia como uma espécie de anteparo para contaminação, como ilustra a Figura 6.



Figura 6 - Camarões secos protegidos com plásticos transparentes, em local de venda, no Mercado do Rio Vermelho. Salvador/BA, janeiro de 2018

Com relação à forma de transporte dos camarões secos até os pontos de venda, um dos informantes sentiu-se à vontade para dizer que esta se dava de maneira não regulada, e que os produtos não possuíam qualquer documentação fiscal.

Dado que o camarão seco é um alimento de grande importância na cultura alimentar baiana, estando presente em diversas preparações culinárias, cabe ressaltar não haver regulamentação da produção deste - não há um regulamento técnico que caracterize o processo de produção e estabeleça normas higiênicosanitárias e boas práticas de produção para o tradicional camarão seco consumido na Bahia.

Assim, grande parte desse produto encontra-se disponível para a venda em feiras livres ou mercados municipais, fator atribuído à melhor oferta de preços e grande variedade de produtos. Contudo, as inadequadas condições higienicossanitárias desse tipo de comércio podem comprometer a qualidade dos camarões secos. Além disso, o uso de corantes e a defumação podem ocultar características de má conservação desses alimentos.

4 CONCLUSÕES

Foi possível concluir que tanto no mercado informal quanto no mercado formal de alimentos em Salvador/BA, há uma grande diversidade de camarões secos comercializados. Aos comerciantes entrevistados falta um maior conhecimento a respeito da origem e de como ocorre a produção do camarão seco, bem como sobre a utilização de corantes e sobre os métodos de conservação empregados. À exceção dos preços mais elevados, o panorama encontrado no comércio formal não divergiu muito daquele verificado no comércio informal de alimentos.

Nesse contexto, há a necessidade de mais pesquisas sobre o camarão seco, especialmente em relação ao seu processo de produção e a utilização de corantes, no intuito de conhecer as

substâncias presentes, fomentar ações que visem a orientação dos vendedores quanto ao produto por eles comercializado, contribuir para a formulação de regulamento técnico acerca do processo de produção, e resguardar a saúde dos consumidores.

REFERÊNCIAS

- Almeida, R. B., Diniz, W. J. S., Andrade, L. P., Diniz, W. P. S., Leal, J. B. G., & Brandespim, D. F. (2011). Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feiras livres de Paranaíba, PE. *Braz. J. Food and Nutrition*, 22(4), 585-592.
- Assumpção, W., Stettiner, C. F., Santos, R., Roque Filho, M. P., Moia, R. P., & Marcellos, L. N. (2014). Estratégias do comércio popular de feiras livres e mercados municipais como benchmark para o varejo supermercadista. *Revista Eletrônica da Faculdade de Ciências Exatas e da Terra - Produção/construção e tecnologia*, 3 (5), 98-109.
- Brasil, Conselho Nacional da Saúde/Ministério da Saúde. (1988). *Apresenta as normas para o uso de aditivos intencionais em alimentos* (Resolução n.º 04, de 24 de novembro de 1988). Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/1988/res0004_24_11_1988.html>. Acesso em: 5 de março de 2018.
- Brasil, Ministério da Saúde. (2010). *Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos*. Distrito Federal: Editora do Ministério da Saúde, 2010.
- Campos, K. C., & Campos, R. T. (2006). Alternativa econômica para o novo rural do nordeste brasileiro: o cultivo do camarão *Litopenaeus vannamei* em água doce. *Revista GEPEC*, 10 (2), 40-53.
- Cerqueira, B. N. (2013). *Qualidade sanitária do camarão salgado e seco comercializado no Mercado Municipal de Cruz das Almas, BA* (Monografia apresentada ao Curso de Bacharelado em Biologia). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas.
- Cleps, G. D. G. (2009). Comércio Informal e a Produção do Espaço Urbano em Uberlândia (MG). *Sociedade & Natureza*, 21 (3), 327-339.
- Evangelista-Barreto, N. S., Silva, R. A. R., Cerqueira, B. N., Farias, A. P. F., Bernardes, F. S., & Silva, I. P. (2016). Qualidade microbiológica e físico-química do camarão salgado, seco e defumado comercializado em Cruz das Almas, Recôncavo da Bahia. *Acta of Fisheries and Aquatic Resources*, 4 (2), 1-7.
- Lourenço, L. F. H., Fernandes, G. M. L., & Cintra, I. H. A. (2001). Características físicas, químicas e microbiológicas da pescada-branca *Plagioscion squamosissimus* (Heckel) salgada e seca em secador solar. *Boletim Técnico Científico CEPNOR/IBAMA*, 1 (1), 135-144.

Martine, G. T. (2007). *Baianas do Acarajé: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira* (Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social). Universidade de Brasília, Brasília.

Martins, M. S. (2014). *Uso de Corantes Artificiais em Alimentos: Legislação Brasileira*. Disponível em:

<http://aditivosingredientes.com.br/upload_arquivos/201604/2016040360969001461681111.pdf>.

Acesso em: 23 de fevereiro de 2018.

Mercado do Rio Vermelho. (2018). *Sobre o Mercado*. Disponível em:

<<http://www.mercadodoriovermelho.com/o-mercado/>>. Acesso em: 08 de abril de 2018.

Pamplona, J. B. (2013). Mercado de trabalho, informalidade e comércio ambulante em São Paulo. *R. Bras. Est. Pop.*, 30 (1), 225-249.

Radel, G. (2012). *A Cozinha Africana da Bahia*. (2. ed.) Salvador: Queen Books Dist. de Livros.

Santana, S. T. A. M. (2007). Culinária Sul-Baiana: Mulher e Diversidade Cultural. *Revista Urutagua – revista acadêmica multidisciplinar*, 13 (1). Disponível em: <<http://www.urutagua.uem.br/013/13santana.htm>>. Acesso em: 15 de março de 2018.

Setor de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde/Subcoordenação de Vigilância Sanitária - Speis/Visa. (2013). *Apresenta as normas para o armazenamento, o fracionamento, exposição e distribuição dos produtos alimentícios no comércio varejista e atacadista de Salvador* (Nota Técnica nº 01 de 11 de dezembro de 2013). Disponível em: <http://http://www.saude.salvador.ba.gov.br/arquivos/visa/2014/nota_tecnica_pereciveis.pdf>.

Acesso em: 05 de março de 2018.

Tabela Brasileira de Composição De Alimentos – TACO. (2011). (4. ed.). Campinas: NEPA-UNICAMP.