

Comercialização de Arraia em Salvador, Bahia e Desenvolvimento de um Preparação Gastronômica

Davi Lima¹

¹ Curso de Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal do Rio de Janeiro.
davi.santos.lima@hotmail.com

Palavras chaves: Gastronomia, Mercado da arraia, Consumo de arraia, Preço de arraia, Arraia no Brasil.

INTRODUÇÃO

As arraias, também conhecidas como raias (1), pertencem a mesma classe dos tubarões denominada *Elasmobranchii*. Somente a arraia tem 200 espécies e no qual, 18 destas espécies foram registradas na costa brasileira: no Pará, 6 espécies; no Maranhão, 11 espécies; no Sergipe, 7 espécies; no Rio Grande do Norte, 8 espécies. (2, 3, 4) E na Bahia já foram registradas 11 espécies. (5)

Os pescados são boas fontes de proteínas, vitaminas e diversos minerais, como o iodo e o cálcio. Bem como seu principal atrativo que são os chamados “óleos”, as gorduras dos peixes que são ricas em *ômega-3*. (3) “A Organização Mundial da Saúde recomenda o consumo de peixe 12 kg/hab./ano, porém no Brasil esse consumo varia entre 6 e 7 kg/hab./ano.” (6, p. 2). As arraias categorizam-se como peixes magros, contendo de 0,5-3% de gorduras, juntamente com outros peixes mais populares. (3)

A pesca é um importante setor de produção do Brasil produzindo cerca de 1 milhão e 242 mil toneladas em 2013. (7) Só o estado da Bahia, em 2012, teve sua produção superior a 104 mil toneladas. (8)

As comunidades pesqueiras são de grande importância para o setor da pesca no Brasil, pois são elas que realizam a pesca extrativa no Brasil, representando cerca de 60% da produção nacional. (5, 8) Segundo o MPA (2011) a produção de arraia em 2011 foi de 7926,9 toneladas na pesca extrativa brasileira. Em Salvador, tem 47 comunidades pesqueiras cadastradas. (8)

Soares e Belo (2015) dizem que a preferência ao consumo alimentício é um fator individual com diversos fatores como a condição socioeconômica, saúde pessoal, consumo padronizado, etc.

Sabendo dessas informações o presente trabalho tem por objetivos identificar venda de arraias em estabelecimentos comerciais de pescados em Salvador, Bahia, caracterizar seus preços e formas de comercialização. Bem como desenvolver uma preparação criativa e saborosa utilizando a carne de

arraia e que estimule o consumo dela e de pescados para toda a população baiana e brasileira.

MATERIAIS E MÉTODOS

As informações de preços, formas de comercialização e de manipulação da arraia foram feitas em três estabelecimentos comerciais de pescados nos bairros de Campinas de Brotas, Parque Bela Vista e Rio Vermelho, todos em Salvador, Bahia. Preservando a identidade dos estabelecimentos consultados denominamos por A, B e C, respectivamente.

Materiais

Foram utilizadas como matérias-primas: 250g de carne de arraia, 132ml de suco de limão Taiti, 20g de coentro, 107g de cebola roxa, 4g de pimenta de cheiro, 5g de sal e 3 g de pimenta do reino. Os produtos foram adquiridos em mercado local na cidade de Salvador – BA.

Utensílios e equipamentos utilizados

Uma faca para carne inox 8 polegadas Tramontina Profissional Master, uma tábua para corte de polipropileno 29x20cm e um *bowl* de aço inox de 26cm de diâmetro.

Obtenção do Ceviche de Arraia

Corte a carne da arraia em cubos regulares em formato *macedoine*. Coloque em um *bowl* e acrescente o sumo de quatro (4) limões, a cebola roxa cortada em *julienne*, o coentro cortado em *chiffonade*, a pimenta de cheiro cortadas em *brunoise*, o sal e a pimenta do reino. Misture tudo e deixe descansando de 30 a 40 minutos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No estabelecimento A, observamos o quilo da arraia sendo comercializado por R\$12,00. Sua comercialização é feita pela exposição do pescado em cima de bancadas de mármore branca, molhados de tempo em tempo com água corrente. Com isso, o cliente que chega no comércio escolhe sua peça, eles fazem sua devida evisceração, porcionamento (a escolha do cliente) e filetagem, quando há, no ato da compra. A entrega do produto ao cliente é feita

dentro de sacolas plásticas em modelo de supermercados. Seu horário de funcionamento é de terça-feira à domingo pelo período da manhã.

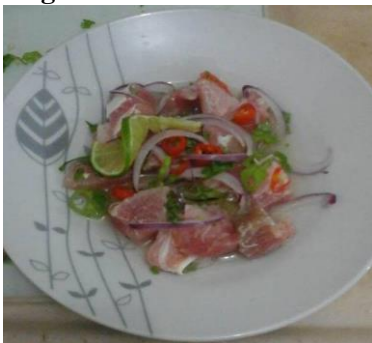
No estabelecimento B, observamos o quilo da arraia sendo comercializado por R\$17,00. A comercialização é feita com a arraia já eviscerada e porcionada, embalada e exposta para o cliente em cima de uma bancada de madeira. Foi encontrada em porções de 1 quilo de carne da arraia cada embalagem. Seu horário de comercialização é de quinta-feira à sábado, pelo período da manhã.

No estabelecimento C, observamos o quilo da arraia sendo comercializado por R\$22,00. A comercialização é feita em *freezer* com a arraia já eviscerada, cortadas em postas e congeladas. Estavam devidamente embaladas e expostas para o cliente em cima de uma bancada de madeira. Foi encontrada em porções de 1 quilo de carne da arraia cada embalagem. Seu horário de comercialização é de segunda à domingo, de 8 às 19 horas.

Com isso, analisamos que o preço da carne de arraia varia em todos os 3 estabelecimentos consultados. Sua comercialização é preferencialmente, de 2 dos 3 estabelecimentos, de forma eviscerada e porcionada, A compra da porção é direcionada para um quilo, dos 2 estabelecimentos. E a disponibilidade de venda de pescados em Salvador é majoritariamente feita pela manhã e em todos os dias da semana.

A preparação realizada teve custo total de R\$5,65 (com a carne da arraia do estabelecimento B) e seu rendimento de uma porção de 450g.

Figura 3 – Ceviche de Arraia



Fonte: Autoria própria, 2018.

CONCLUSÕES

Observando as análises feitas concluímos que a carne da arraia é encontrada facilmente todos os dias nos mercados comerciais de pescados em Salvador e com isso, o consumo de pescados dos baianos e brasileiros pode ser feita de maneira regular e de

baixo custo, bastando apenas distanciar da sua preferência pessoal do tipo de proteína consumida.

A preparação gastronômica desenvolvida foi considerada acessível e de baixo custo, visando os valores de sabor e criatividade do prato.

O presente trabalho foi satisfatório e com isso foi possível executar de maneira inovadora, aplicando os conhecimentos adquiridos durante o processo de planejamento e execução da preparação. Bem como, poder conhecer de perto o mercado de pescados da cidade de Salvador e, especificamente, o mercado de arraias.

REFERÊNCIAS

- (1) MPA - Ministério da Pesca e Aquicultura. **Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura 2011**. Brasília, 60 p. 2011
- (2) CARMONA, N; SAMPAIO, I.; SANTOS, S.; SOUZA, R. & SCHNEIDER, H. **Identificação de Arraias Marinhas Comerciais da Costa Norte Brasileira com Base em Sequências de DNA Mitocondria**. Boletim Técnico Científico do CEPNOR. 2008.
- (3) MCGEE, H. **Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária**. 2.ed. São Paulo, SP: 2014.
- (4) SÉRET, B. **Guia de identificação das principais espécies de raias e tubarões do Atlântico oriental tropical, para observadores de pesca e biólogos**. Tradução por Rui Coelho. 2006.
- (5) MARION, C. **Função da Baía de Todos os Santos, Bahia, no ciclo de vida da Arraia-branca, *Dasyatis guttata* (Elasmobranchii: Dasyatidae)**. 2015. Tese (Doutorado) – Instituto Oceanográfico, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.
- (6) MENDONÇA, B. S. de.; CASSETA, J.; LEWANDOWSKI, V. **Fatores que afetam o consumo de peixe no Brasil**. In: II Simpósio em Produção Sustentável e Saúde Animal, 2017, Paraná. *Anais ...* Paraná: UEM, 2017. 198p.
- (7) BRASIL. MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA. **Contextualização Programa 2052 - Pesca e Aquicultura / PPA**. 2017.
- (8) RIOS, K. A. N. R. **Avanços e contradições da pesca artesanal no Estado da Bahia – Brasil: A Necessidade da Regularização dos Territórios Pesqueiros**. [2014?]
- (9) SOARES, L.; BELO, M. A. de A. **Consumo de pescado no município de Porto Velho - RO**. Enciclopédia Biosfera, Centro Científico Conhecer: Goiânia, v. 11, n.21, 2015.