

## Levantamento sobre o conhecimento e o consumo da carne de elasmobrânquios na alimentação da população brasileira

LIMA, Viviane F. M.<sup>1</sup>; CARDOSO, Máira D.<sup>2</sup>, MACIEL, Oswaldo Luiz de C.<sup>2;3</sup>,  
SOUZA, André Luiz M.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Faculdade Maria Thereza (FAMATH), felixvivianelima@gmail.com; <sup>2</sup> Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ); <sup>3</sup> Programa de Pós-Graduação em Geociências (Geoquímica), Universidade Federal Fluminense (UFF); <sup>4</sup> Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Energia e Relações Internacionais (SEDEERI).

### Resumo

As populações de peixes elasmobrânquios vêm sofrendo significativo declínio nos últimos anos, sendo a sobrepesca, principalmente a ilegal, não reportada e não regulamentada, o principal fator que contribui para esse declínio. Isso costuma ocorrer, seja pela prática de *shark finning*, que consiste na retirada exclusiva de nadadeiras de tubarões, estruturas que possuem alto valor comercial, seja para a exploração da carne desses animais, destinadas ao consumo humano (DULVY *et al*, 2021; PACOUREAU *et al*, 2021; BANK; DUARTE; SONNE, 2022). Nesse cenário, o Brasil está entre os principais produtores de carne de elasmobrânquios, vigorando também no *ranking* dos países que mais importam carne desses animais (RANGEL *et al*, 2021). No país, o produto é amplamente comercializado com o termo genérico “cação”, o que causa confusão entre os consumidores e dificulta tomadas de decisões mais sustentáveis por parte dos brasileiros. O termo é utilizado para classificar o produto, independentemente da espécie e do porte, o que acaba por mascarar a comercialização de espécies com algum grau de ameaça, uma prática comum, porém ilegal (BORNATOWSKI *et al*, 2015; BERNARDO *et al*, 2020; ALVARENGA; SOLÉ-CAVA; HENNING, 2021). Diante disso, e da escassez de dados sobre o tema, o presente trabalho teve como objetivo realizar um levantamento, na população brasileira, por meio de um questionário *on-line*, acerca do consumo desse pescado, identificando se essa população tem conhecimento de que “carne de cação” se refere à carne de tubarões e raias, e se têm conhecimento sobre a importância ambiental desses animais. Os resultados obtidos mostraram que a carne de cação não é frequentemente consumida pelos participantes e que também não está entre seus três tipos de pescado preferidos. Ademais, sugeriram que existe uma confusão por parte dos consumidores de cação sobre o produto ser carne de tubarão e/ou carne de raias. Também se verificou que os participantes não consumiriam carne de animais considerados ameaçados caso tivessem ciência de se tratar de espécies com populações vulneráveis. Assim, concluiu-se que uma correta nomenclatura do produto, uma rígida legislação – tanto para o monitoramento e o regulamento da pesca desses animais como para a rotulagem adequada do produto – e campanhas de educação e conscientização da população sobre o tema são essenciais para a sustentabilidade do estoque das populações mundiais desses animais.

**Palavras-chave:** Cação, Tubarão, Percepção.

**Agradecimentos:** Os autores agradecem à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ) pelo fomento ao desenvolvimento e à realização deste trabalho, por meio do “Programa de Bolsa de Treinamento e Capacitação Técnica em Apoio ao Desenvolvimento do Setor Agropecuário e da Agroindústria do Estado do Rio de Janeiro – 2021”, sob o processo de número E-26/201.778/2021.