

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA NO MUNICÍPIO DE RIO POMBA-MG

Lucas Dias Pereira^{1*}; Camila Martins Rocha¹; Marcelo Espósito²; Eduarda Popolino Diniz¹; Rosimar de Oliveira Dutra¹; Maria Luísa Paiva Dornelas¹

¹Graduando(a) em Zootecnia, IF Sudeste MG- Campus Rio Pomba, *lukasdperreira@gmail.com;

²Docente Substituto do Departamento de Zootecnia, IF Sudeste MG- Campus Rio Pomba.

RESUMO

Os maiores produtores mundiais de carne suína são: China, União Europeia, Estados Unidos e Brasil. A carne suína é a mais consumida no mundo e é rica em nutrientes essenciais. Ainda assim, mitos sobre sua qualidade influenciam seu consumo. O objetivo do trabalho foi avaliar o consumo da carne suína no município de Rio Pomba, bem como entender os fatores que limitam a sua ingestão e o grau de informações que os consumidores possuem. O questionário foi aplicado a voluntários, através da ferramenta *Google* Formulários, sendo a divulgação do link realizada pelas redes sociais. Dos 150 questionários respondidos, 55% dos colaboradores relataram o sabor o principal motivo para o consumo de carne suína, seguido por 28% que avaliam por preço. Quando perguntados sobre o principal corte da carne suína consumido, destacam se o pernil, a costela e o lombo com: 37%, 27% e 22% respectivamente. Apesar dos voluntários relatarem o consumirem da carne suína, 65% dos entrevistados afirmam fazer o seu consumo menos de uma vez por semana. Embora existam alguns fatores que limitam o consumo, são eles: o sabor, a aparência em geral, a facilidade na aquisição e a vasta gama de derivados de excelente qualidade, observa se que cada vez mais esses produtos ganham lugar cativo na mesa dos mineiros. Conclui-se que, o consumo da carne suína no município de Rio Pomba MG foi avaliado como em um aumento crescente.

Palavras-chaves: Preferência; consumidor; renda, proteína animal.

INTRODUÇÃO

O suíno doméstico (*Sus scrofa domesticus*), mamífero originado do javali, possui evidências genéticas moleculares que indicam seu surgimento no sudeste da Ásia. Índícios arqueológicos levam a crer que sua domesticação teria ocorrido entre 8.000 – 5.000 anos antes de cristo no Oriente Médio e leste do Mediterrâneo. No Brasil, esses animais foram introduzidos através do litoral paulista, na época São Vicente, em 1532 (ROOPA, 2014).

Segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), em 2016, o consumo médio per capita alcançou 14,4kg/habitantes/ano. O Brasil produziu 3,73 milhões de toneladas de carne suína, obtendo o 4º lugar na produção mundial. Os maiores produtores são: China, União Europeia e Estados Unidos. Já no ranking nacional, se destacam os estados de Santa Catarina, Paraná, Mato Grosso do Sul e Minas Gerais.

A carne suína é a proteína de origem animal mais produzida e consumida no mundo, superando a de frango e a bovina segundo Lima et al., (2015). Carne rica em nutrientes essenciais, como as vitaminas e os minerais, que contribuem para obtenção da alimentação balanceada, além de possuir sabor e maciez característica.

Porém, muitos são os mitos em torno dessa carne. Religiões como o islamismo e o judaísmo, proíbem o consumo de carne suína por acreditarem que o porco seja animal impuro devido à citações nos livros sagrados (Alcorão e Bíblia). Outro fator limitador se deve ao tipo de dieta, que, por se tratar de animal onívoro, pode se tornar hospedeiro de vários tipos de doenças transmissíveis aos humanos como a triquinose, teníase e cisticercose. Vale salientar que qualquer animal que consome água contaminada pode se tornar fonte de contaminação para o homem, inclusive hortaliças e plantas (LIMA et al., 2015).

Diante dos mitos presentes no mercado, objetivou se avaliar o consumo da carne suína no município de Rio Pomba, bem como entender os fatores que limitam a sua ingestão e o grau de informações que os compradores possuem.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado no município de Rio Pomba, localizado na mesorregião da Zona da Mata de Minas Gerais, com latitude 21°16'29'' S e longitude 43°10'45'' W. Foram realizadas 100 entrevistas a consumidores pertencentes ao município. Os questionários foram aplicados através da ferramenta *Google* Formulários no período de 16 à 19 de fevereiro de 2018, sendo os mesmos divulgados por meio de *link* realizado pelas redes sociais.

A enquete aplicada possuía 21 questões as quais abordavam a visão geral e o consumo de carnes, além de questões sobre o consumo específico da carne suína. As informações obtidas foram tabuladas em planilha do *Microsoft Excel*® (2013). Os resultados foram demonstrados em análise percentual e os dados trabalhados em figuras quando necessário.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A suinocultura brasileira tem passado por período de crises, gerada pelo conjunto de fatores, são eles: os preços baixos do mercado e com tendência de queda, tanto nos sistemas integrados de produção quanto nas áreas de produção independente; excesso de produto no mercado, com baixa demanda pelo mercado externo e interno e elevação dos preços do milho devido a fatores climáticos e redução de área plantada. Contudo a projeção esperada para a área é cada vez mais positiva.

Dados brasileiros (IBGE 2017) que apontam o consumo de carne suína é a terceira mais consumida, atrás das carnes de frangos e bovinas. No Município de Rio Pomba MG é significativo o consumo da proteína animal, tanto a carne *in natura* e quanto os embutidos, possui aceitação de 99% dos consumidores.

Como relatado pelos voluntários (Figura 1), 55% dos entrevistados descrevem que o sabor é o principal motivo para o consumo de carne suína, seguido por 28% que avaliam o preço, 17% que somados observam a aparência e o valor nutritivo. Quando perguntados sobre o principal corte da carne suína consumido, destacam se o pernil, a costela e o lombo com: 37%, 27% e 22% respectivamente.

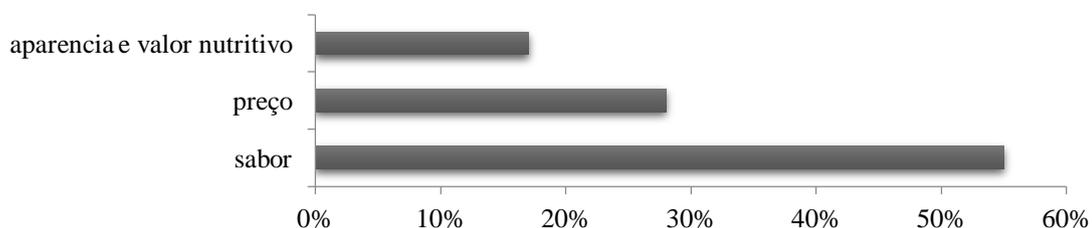


Figura 1- Principal motivo do consumo de carne Suína segundo os colaboradores, expresso em porcentagem.

Albuquerque et. al. (2017) aponta o preço como fator limitante na compra da carne, pois no Brasil a carne bovina possui o preço mais elevado, enquanto a carne de frango, o preço mais baixo. Isso influencia no maior consumo de frangos em relação às demais. Dos consumidores ativos da carne, 44% afirma consumir mais carne *in natura* de aves, enquanto 30% preferem carne bovina e apenas 26% carne suína. Entretanto, foi observado nesta pesquisa que, ao contrário do principal pensamento sobre a compra de carne, 32% dos consumidores relataram levar em consideração o sabor e o odor, seguidos por 18% que se preocupam com o preço e 14% com a coloração do corte.

Apesar de consumirem a carne suína, 65% dos voluntários afirmam fazer o seu consumo menos de uma vez por semana; 41% uma vez por semana; 30% duas vezes por semana e 15% de três a sete vezes por semana.

Nota se que 37% dos entrevistados consomem mais o pernil, porém apenas 28% possuem esse corte como preferência. Já 27% dos voluntários que apresentam a costela como preferência permaneceu igual para a opção do corte mais consumido. Isso pode ocorrer devido ao preço entre os cortes de carne, a escolha pela carne mais saudável e com menor porcentagem de gordura, que é atualmente o padrão exigido pela sociedade que está cada vez mais se preocupando com a saúde e o bem estar. Como observado por Kirinus et. al (2016), o corte mais consumido pelos voluntários de

Xanxerê, Santa Catarina, em 11% dos casos foi o Pernil, no entanto a preferência por este corte é de apenas 8%.

A procedência na compra da carne suína também foi avaliada no intuito de observar a principal fonte de segurança do consumidor. Foi observado que, 70% dos consumidores realizam a compra de carne em açougues e 20% em supermercados. O principal motivo revelado por estes, em sua maioria, 35% foi pela confiança no local e na segurança da qualidade medida pelos órgãos competentes e minimização da contaminação. Seguidos por 33% justificados pela proximidade e facilidade para compra somadas e apenas 15% pela higiene do local e do produto.

No passado, a carne suína possuía alto teor de gordura, alta contaminação por falta de exigências na sanidade e alimentação de qualidade, criação rústica, isso fez com que se criasse o preconceito quanto ao consumo dessa carne que se estende até os dias atuais de forma errônea. Dados desta pesquisa apontam que cerca de 60% dos colaboradores apontam a carne suína como transmissora de doenças, seguidos por 10% que consideram frangos, 5% bovinos e o dado que mostra a evolução do pensamento, que mais se assemelha com a atualidade, onde 15% de colaboradores afirmaram que nenhuma dessas carnes transmite doenças.

Nos dias atuais podemos observar mudança drástica tanto na conformação do suíno (Genética), quanto nas instalações (Ambiência), na sanidade e na alimentação (Nutrição), visando melhorias na produtividade e qualidade do produto final. Muitos consumidores estão cientes destas mudanças, como relatado pelos voluntários, onde 55% das respostas afirmaram não existir o fator limitante para o consumo de carne suína, contrariando o que se foi dito por muitos anos. Porém, 27% dos colaboradores ainda se mostraram com pensamento retórico, dizendo que a gordura ainda é fator limitante de consumo, advindo da imagem do suíno obeso e mal cuidado. E quando perguntados sobre a carne mais saudável para consumo, 48% consideram os cortes de peixes, 25% os corte de frango e apenas 3% dos colaboradores consideram benéfico à carne suína.

Mesmo com o avanço da tecnologia, observou se que 54% dos colaboradores, diagnosticaram a carne suína como a menos saudável. Estudos mostram que, alguns cortes suínos, quando comparados a certos cortes de frangos e bovinos, são considerados mais saudáveis e com menos gordura (MARÇAL et al., 2016) como mostra a figura 2.

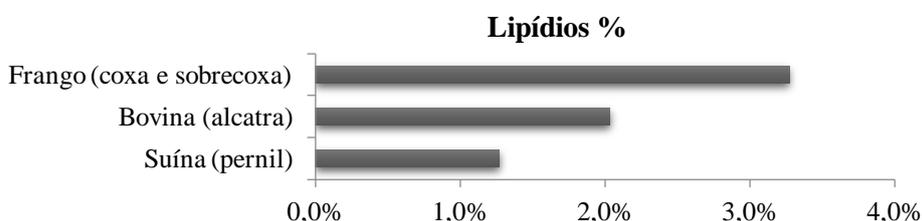


Figura 2: Composição Lipídica de cortes de carne suína, bovina e de frango, expresso em porcentagem, adaptado de MARÇAL et. al.(2016).

Já 26% dos consumidores entrevistados relatam possuir a percepção de que nenhuma carne seja prejudicial à saúde. Possivelmente, devido aos cuidados sanitários com animais, com as instalações, com as expedições da carne para venda, além da presença do selo de garantia dos frigoríficos autorizados, cumprindo as legislações predispostas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Atualmente, o consumo de embutidos tem crescido significativamente e com isso, o consumo indireto de carnes. Dentre estes, o derivado mais consumido entre os colaboradores foi o presunto/apresuntado com 33% de aceitação, seguido por 31% que optaram pela linguiça e 30% pelo bacon.

A carne suína tem ganhado espaço na mesa dos brasileiros. O menor preço de certos cortes e a alternativa de derivados tem facilitado e aumentado o consumo da carne. Observamos que mais de 50% dos colaboradores, afirmaram consumir algum tipo de carne todos os dias e os outros 50% diluídos em seis, cinco e quatro dias de consumo da proteína animal. E mesmo com estes se considerando participantes nas classes: média, considerada com renda superior a dois salários mínimos, representados por 57% dos colaboradores e baixa, considerada com renda inferior a dois

salários mínimos, representados por 42% destes, pode ser notado melhora na qualidade de vida devido a melhor alimentação.

CONCLUSÃO

A carne suína possui boa aceitação do consumidor no município de Rio Pomba MG. Embora, ainda existam fatores que limitam o consumo, como o preço e sabor, observamos que cada vez mais esse produto ganha lugar cativo na mesa dos mineiros, independente das diversas classes socioeconômicas avaliadas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABPA. Associação Brasileira de Proteína Animal. Disponível em: <<http://abpa-br.com.br/setores/suinocultura>>. Acesso em: 17 fev. 2018.

ALBUQUERQUE, I. R. R. de¹; GOIS, G. C.; CAMPOS, F. S.²; SILVA, T.S.³; MARTINS, A.G. da S.⁴; **Pesquisa de mercado: Hábitos de compra e consumo de carne em Senhor do Bonfim – Bahia Carne, disponibilidade, mercado consumidor, renda** Universidade Federal do Vale do São Francisco – UNIVASF, Petrolina – PE. Vol. 14, Nº 02, mar. / abr. de 2017 ISSN: 1983-9006 www.nutritime.com.br

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE SUÍNOS. Estatísticas <<http://www.abcs.org.br>>.

CARBONARI, T.; SILVA, C. R. L. da; **ESTIMATIVA DA ELASTICIDADE-RENDA DO CONSUMO DE CARNES NO BRASIL EMPREGANDO DADOS EM PAINEL**. Liberado para publicação em 17/11/2011. **PESQUISA & DEBATE**, SP, volume 23, número 1 (41) pp. 154-178, 2012.

I.G. Faria¹, J.M. Ferreira², S.K. Garcia²; **Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte**. Arq. Bras. Med. Vet. Zootec., v.58, n.2, p.251-256, 2006

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE; Estatística da Produção Pecuária; Junho de 2017

LIMA, M. M. D; *et al.* **O mercado de carne suína: consumo e percepção**. **Revista Espacios**. Vol. 36, nº19. Pág. 12. 2015. Acesso em: <http://www.revistaespacios.com/a15v36n19/15361912.html> às 13:08hs

MARÇAL, D. A.; ABREU, R. C. de; CHEUNG, T. L.; KIEFER, C.; **CONSUMO DA CARNE SUÍNA NO BRASIL: ASPECTOS SIMBÓLICOS COMO DETERMINANTES DOS COMPORTAMENTOS**, **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente, Maringá (PR)** DOI: <http://dx.doi.org/10.17765/2176-9168.2016v9n4p989-1005>

MIELE, M.; WAQUIL, P. D. **Dimensões Econômicas e Organizacionais da Cadeia Produtiva da Carne Suína**; Documentos ISSN 0101-6245 Outubro, 2006

OLIVEIRA, A. P. de; SILVA, C. P. da; SANTANA JÚNIOR, H. A. de; SANTOS, M. S. dos; BRITO, J. M. de; MENDES, F. B. L.; SANTANA, E. O. C. **Principais aspectos considerados por consumidores na aquisição e consumo de carne suína em Colônia do Piauí-PI**. Arq. Ciênc. Vet. Zool. UNIPAR, Umuarama, v. 20, n. 2, p. 71-77, abr./jun. 2017.

ROOPA, L. **Produção de Suínos: Teoria e Prática**. Associação Brasileira de Criadores de Suínos. 1ª ed. Brasília. 2014

VALENT, J. Z¹; VIEIRA, T. R²; BRUZZA, A.; RODRIGUES, R. G⁴; CELIA, A. P.⁵; SCHMIDT, V.⁶; **FATORES DETERMINANTES DO CONSUMO DE ALIMENTOS CERTIFICADOS NO BRASIL** <http://dx.doi.org/10.5902/2236117013094> **Revista do Centro do Ciências Naturais e Exatas - UFSM, Santa Maria Revista Eletronica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental - REGET** e-ISSN 2236 1170 - v. 18. Ed. Especial Mai. 2014, p. 57-65.