PERFIL DO CONSUMIDOR DE OVOS DE CODORNA NO MUNICÍPIO DE RIO POMBA-MG

Rosimar de Oliveira Dutra[1]*; Kélvia Xavier Costa Ramos Neto[1]; Marcelo Espósito[2];Ícaro Luiz Castro Delage[1]; Camila Martins Rocha[1]; Natália Barbosa Thomé

[1]Graduanda (o) emZootecnia, IF Sudeste MG- Campus Rio Pomba, *rosimaroliveiradutra@gmail;
[2]Professor substituto do Departamento de Zootecnia, IF Sudeste MG- Campus Rio Pomba

RESUMO

O ovo de codorna é conhecido como excelente alternativa para a alimentação humana, pois em sua composição nutricional há proteínas de alto valor biológico e muitos outros nutrientes.Diante do alimento de alto valor nutricional a pesquisa teve por objetivo diagnosticar os fatores que estão relacionadoao consumo de ovos de codorna. A pesquisa de opinião foi realizadapor meio de questionário aplicado virtualmente através da ferramenta *Google* Formulários.A divulgação foi realizada através das redes sociais durante o período de 05a 12 de fevereiro de 2018. Dos entrevistados 60,9% eram do sexo feminino, a faixa etáriaque apresentou maior participação foia de 18 a 35 anos com 74,3%da população entrevistada. 77,6%consomem ovos de codorna, sendo que em 67,5% dos relatos o consumo ocorre mensalmente. Verificouse que 55,3% dos entrevistados possui preferência pelo ovo de codornapor ser saudável. Em termos de armazenamento 42,9% preferem armazenar os ovos nas prateleiras da geladeira e 47,6% avaliam o prazo de validade na hora da compra. Em relação ao modo que o ovo foi consumido99,2%, prefere consumir o ovo cozido. Conclui se que apesar do setor de produção de ovos de codornas estar em constante evolução no Brasil, recomendase a ampliação no *marketing* do produto, incentivando o consumo, ressaltando que o valor nutricional do produto é significativo.

Palavras-chave:proteína animal, prazo de validade, preferência, propaganda.

INTRODUÇÃO

As codornas pertencem à família dos Fasianídeos e subfamília dos Perdicinidae. Nos dias atuais a criação de codornas,coturnicultura, possui maior representatividade no mercado de produção de ovos, quando comparada a produção da sua carne no Brasil.O ovo de codorna é conhecido como excelente alternativa para a alimentação humana, poissuas proteínas são de alto valor biológico.

No Brasil, a região sudeste se sobressai nas atividades direcionadas a coturnicultura, portanto com 10,11 milhões, 66,9% do efetivo nacional(IBGE,2016). Segundo Silva et el. (2011), nosso país é o segundo maior produtor mundial de ovos de codornas japonesa(*Cortunixcoturnix japônica)*.

A pequena ave,por ser rústica,apresenta facilidade no manejo de criação, o que reduz a mãodeobra, necessitandode pequeno espaço e pouco investimento para iniciar a implantação do sistema de produção (BARRETO et al., 2007). Devido ao tamanho pequeno, o consumo doovo de codornaé bem aceito pelas crianças, adolescentes eaté mesmos pelos adultos. Geralmentecomercializado na forma de conserva,essa é a característica de mercado quemais favorece o consumo dos ovos dessas aves atualmente, e como consequência, estimula o aumento naprodução (BERTECHINI, 2010).

Por ser ave de fácil adaptação às condições de criação, apresenta rápido crescimento, e como consequência precocidade na maturidade sexual, o que fez com que a coturnicultura tornasseatividade com grande destaque no Brasil.Além da facilidade na criação o ovo de codorna é alimento completo e equilibrado, fonte de proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais (SEIBEL et al., 2010).

Diante a importância na inclusão do ovo na dieta do Brasileiro, apesquisa objetivou avaliar os fatores que estão relacionados ao consumo de ovos de codorna, comoos motivos que levam a ingestão do produto e a preferência pela forma de consumo no município de Rio Pomba em Minas Gerais**.**

METODOLOGIA

A pesquisa de opinião foidivulgada através de *link* nas redes sociais. O questionáriofoi aplicadode forma virtual aos voluntários através da ferramenta *Google* Formulário, durante o período

de 05 a 12 de fevereiro de 2018. Foram amostradoaleatoriamente151voluntários que responderam ao questionário.

Aavaliação da população amostral foi realizada através do registro de doze perguntas, dentre elas,o sexo,a faixa etária, ograu de escolaridade ea quantidade de habitantes residentes na moradia. Em seguida, foi avaliadoa frequência no consumo de ovos de codornas, o motivo peloconsumo, a forma de armazenamento, o modo e os fatores que sãoconsiderados na hora da compra.

Os dados foram tabulados e compilados pelo programa operacional *Microsoft Excel*® (2013), sendo os resultados expressos por meio de análise percentual, apresentados em figuras quando necessário.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre os 151 indivíduos entrevistados, 60,9% eram do sexo feminino e 39,1% do sexo masculino, com idade de entre 16 a 65 anos. A faixa etária que apresentou maior participação foi nas idades entre 18 a 35 anos com registro de 74,3%, seguida por 36 a 45 anos, 13,2%, de 46 a 65 anos,7,9%, e para os menores que 18 anos, houve a participação em 4,6%.

No quesito grau de escolaridade, 48,7% relataram possuir o ensino médio completo, seguido por 25,3% superior completo, 9,4% fundamental completo, 15,9% com pósgraduação concluída, e 0,7% fundamental incompleto.

A maioria dos entrevistados,48%moram em duas outrês pessoas, seguido por 34% vivendo em quatro ou cinco pessoas, 14,7% moram sozinhos e 3,3%vivemcom mais de cinco pessoas na mesma residência.

Dos voluntários, 77,6% relataram consumir ovos de codorna, enquanto, 22,4% dissenão consumir. Diante desse número de indivíduos que não consomem o ovo de codorna, ficou claro nas entrevistas, que faltaminformações que relatem a importância desse alimento para o consumo humano. Sobral et al., (2009) constatou em seu trabalho de caracterização do consumo de ovos de codorna no município de PatosPB, que 95,2% dos entrevistados afirmaram desconhecer qualquer tipo propaganda incentivando o consumo de ovos de codorna.

Como apresentado na Figura 1, 55,3% dos consumidores disseram que o principal motivo de consumir o ovo de codorna é por ser saudável, 28,9% por achar que o sabor do ovo de codorna é melhor do que o de galinha, 12,3% por achar prático e 3,5% por achar mais barato. Conforme Pastore et al., (2012) o ovo de codorna é alimento saudável, com alta qualidade nutricional e possui o sabor diferenciado, fatores que favorecem o aumento no consumo. Segundo Bressan & Rosa, (2002) o ovo de codorna tem sabor semelhante ao de galinha, sendo esta semelhança desacordada por 28,9% dos voluntários que responderam ao questionário.

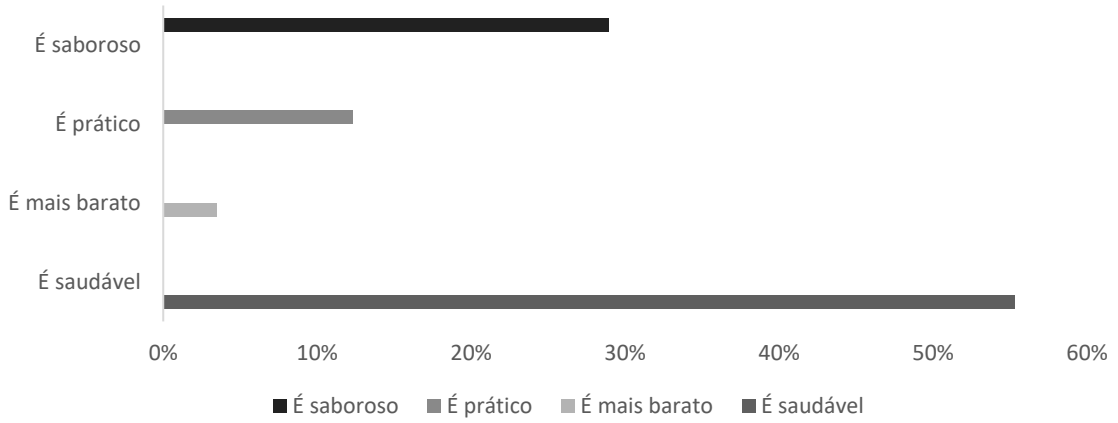

Figura 1- Principal motivo do consumo de ovos de codorna, expresso em porcentagem.

De acordo com Pleti et al., (2009), o ovo é alimento de grande valor nutricional e recomendado a várias dietas equilibradas, Pascoal et al., (2008) completa relatando que este produto é excelente fonte de proteína de baixo custo, podendo contribuir para melhorar a dieta de famílias de baixa renda.

Ao avaliar a forma do armazenamento dos ovos de codorna (Figura 2) observouque 42,9% dos consumidores armazenam nas prateleiras da geladeira, 31,1% fora da geladeira em temperatura ambiente e 26,1% na porta da geladeira.A maioria dos consumidores optam por armazenar os ovos nas prateleiras da geladeira, mas segundo Cruz &Mota, (1996) essa forma de armazenamento causa diminuição da qualidade interna dos ovos, sendo esta perda relacionadaespecialmente à perda de água e de dióxido de carbono, durante o período de armazenamento, entre outros fatores.

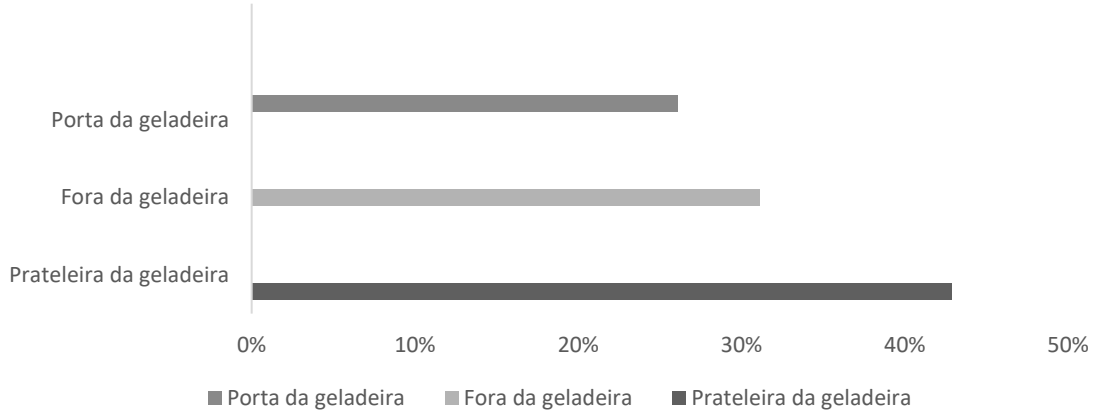

Figura 2- Relação da forma de armazenamento do ovo de codorna, expresso em porcentagem.

Para Carvalho et al., (2003), a refrigeração conserva a qualidade interna dos ovos, o que seria bastante favorecida, se o ovo viessedireto da granja para a geladeira, onde seria mantido em temperatura na faixa de 0 a 4ºC, garantindo ao consumidor o produto saudável, nutritivo e saboroso, podendo ser consumido com toda segurança.

Analisando como os ovos de codorna são consumidos (Figura 3), verificamos que a maioria dos entrevistados com 99,2%, prefere consumir o ovo cozido, enquanto 0,8% relataram consumir frito. Devido ao seu pequeno tamanho o ovo de codorna chama a atenção das crianças, estimulando o seu consumo nas refeições, podendo entrarassim mais facilmente no cardápio cotidiano desta geração. A justificativa pela qual os consumidores optam pelo ovo cozido se dá pela facilidade no preparo e até mesmo na compra em conserva no mercado.

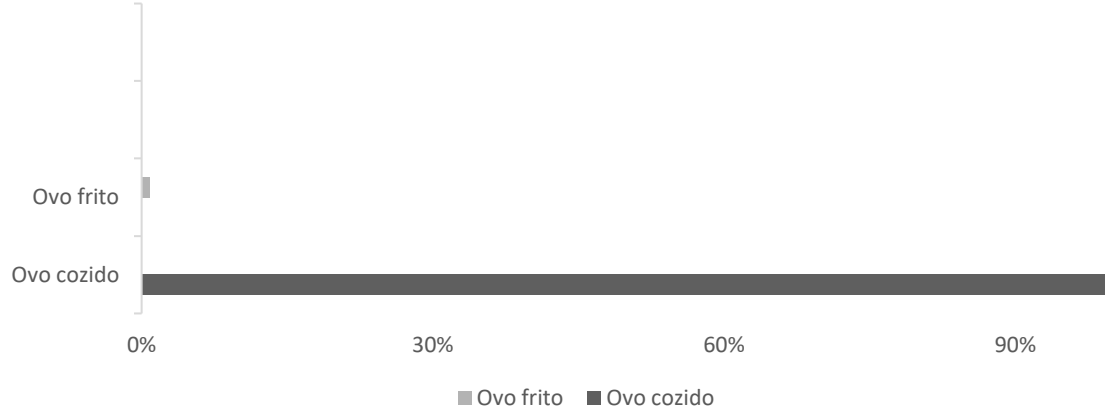

Figura 3- Relação de como os ovos de codorna é consumido, expresso em porcentagem.

Em termos de frequência no consumo, 67,5% dos ovos de codorna são consumidos uma vez ao mês, 18,8% consomem a cada quinze dias, 10,3% uma vez por semanae 3,4% disseram consumir o ovo de codorna todos os dias.Sousa et al., (2017) também demonstrou em sua pesquisa sobre o Perfil do consumidor de ovos de codorna da cidade de Timon MA, que a maioria dos consumidores consome esse alimento mensalmente. Isso mostra que muitas pessoas não compreendem a importância

nutricional desse produto, portanto, não prioriza esse alimento com tanta frequência.Muitas pessoas acreditam que o ovo de galinha por ser maior é mais nutritivo, o que possivelmente explica a demanda do consumo deste ovo ao invés do de codorna.

O atributo mais avaliado pelos consumidores na compra de ovos de codorna (Figura 4) é o prazo de validade com 47,6%, seguido por preço com 29%, embalagem com 7,3% e outros como sabor e utilização na culinária como aperitivos em bares, 16,1%.Contudo, podemos analisar que a maioria dos entrevistados se preocupam com o tempo de prateleira dos produtos que irão consumir, isso mostra que são conscientes dos malefícios que o produto vencido pode acarretar a saúde humana.

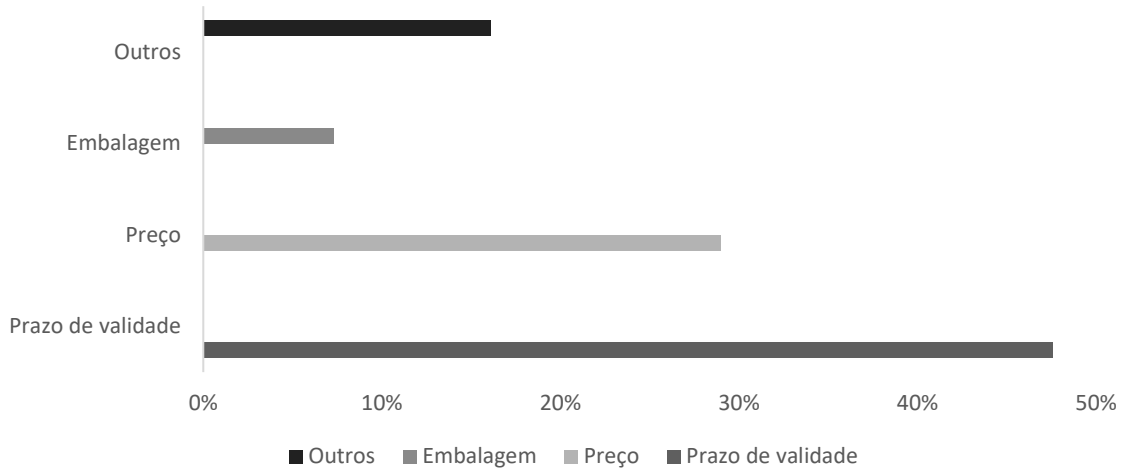

Figura 4- Atributo mais valorizado no ato da compra de ovos de codorna, expresso em porcentagem.

Apesar do setor de produção de ovos de codornas estar em constante evolução no Brasil, recomenda se a ampliação no *marketing* do produto, de forma que incentive o consumo, para disseminar o conhecimento da importância nutricional deste alimento para a saúde humana.

CONCLUSÃO

O atributo considerado mais avaliado na hora da compra dos ovos de codorna foi o prazo de validade.Esse achado nos mostra que a maioria dos consumidores, no município de Rio Pomba MG, se preocupam com a qualidade do produto.

O ovo de codorna traz benefícios a saúde humana, porém, ainda existem restrições no consumo, sendo a falta de informações sobre o alimento o que mais prejudica o aumento no consumo. Assim se faznecessário investir em novas tecnologias e no*marketing* do produto, ressaltando a importância do mesmo para a saúde humana.

REFERÊNCIAS

BARRETO, S.L.T.; ARAÚJO, M.S.; UMIGI, R.T.; MOURA, W.C.O.; COSTA, C.H.R.; SOUSA, M.F. Níveis de sódio em dietas para codorna japonesa em pico de postura. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.36, n.5, p.1559-1565, 2007 (supl.).

BERTECHINI, A.G. SituaçãoAtualePerspectivasParaaCoturniculturanoBrasil. In: IV Simpósio Internacional e III Congresso Brasileiro de Coturnicultura. 2010. Lavras: **Anais**... Lavras - MG, 2010.

BRESSAN, M. C.; ROSA, F. C. Processamento e industrialização de ovos de codorna. In: Simpósio internacional de coturnicultura – novos conceitos aplicados á produção de codornas, 1., 2002, Lavras, MG. **Anais**... Lavras: UFLA, 2002. p. 85-95.

CARVALHO, F. B. **Influência da idade, da linhagem, do sistema e do tempo de conservação na qualidade interna e da casca de ovos comerciais**. 2003. 40 f. Monografia (Especialização em Zootecnia). Escola de Veterinária, Universidade Federal de Goiás, Goiânia.

CRUZ, F. G. G.; MOTA, M. O. S. Efeito da temperatura e do período de armazenamento sobre a qualidade interna dos ovos comerciais em clima tropical úmido. In: CONFERÊNCIA APINCO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA AVÍCOLAS, 1996, Campinas. Anais... Campinas: FACTA, 1996. p. 96.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2007. Disponível em: https://ww2.ibge.gov.br/home/. Acesso em: 17. fev. 2018.

PASCOAL, L.A.F.et al. Qualidade de ovos comercializados em diferentes estabelecimentos na cidade de Imperatriz-MA. **Revista Brasileira de Saúde Produção Animal**, v.9, n. 1, p. 150-157, 2008.

PASTORE, S. M.; OLIVEIRA, W. P.; MUNIZ, J. C. L. Panorama da coturnicultura no Brasil. **Revista eletrônica Nutritime.** Artigo 180 - Volume 9 - Número 06 – p. 2041 – 2049 - Novembro/ Dezembro 2012. Disponível em: https://pt.scribd.com/document/114786894/PANORAMA-DA-COTURNICULTURA-NO-BRASIL. Acesso em: 02 mar. 2018.

PLETI, A. K.et al. Qualidade interna do ovo de avestruz após a estocagem em temperatura ambiente e refrigerada. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, v. 39, n. 6, p. 1864 -1868, set., 2009.

SEIBEL, N. F.; SCHOFFEN, D. B.; QUEIROZ, M. I.; SOUZA-SOARES, L. A. Caracterização sensorial de ovos de codornas alimentadas com dietas modificadas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.30, p.884-889, 2010

SILVA, J.H.V.; FILHO, J.J.; COSTA, F.G.P. et al. **Exigências nutricionais de codornas**. In: XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA - Zootec 2011. Maceió: **Anais**... Maceió – Al, 2011.

SOBRAL, F.E.S.; BRANDÃO,P.A.; MARQUES, D.D.; BRITO, I.C.A. Caracterização do consumidor de ovos de codorna no município de Patos-PB. **ACSA - Agropecuária Científica no Semi-Árido**, v.05, 62-66, 2009. Disponível em: http://revistas.ufcg.edu.br/acsa/index.php/ACSA/article/view/57/pdf. Acesso em: 02. Mar. 2018.

SOUSA, A.F.; PORTELA, G.L.F.; MOURA, R.L. Perfil do consumidor de ovos de codorna da cidade de Timon-MA. **Revista IESM.** v.1, n1. 2017.