

CONSUMO DA CARNE SUÍNA PELA POPULAÇÃO DA CIDADE DE CÓRREGO DO OURO – GO

Michelly Barbosa Falleiros¹, Taisa Rocha Gomes da Silva², Higor Santiago Vieira dos Santos³,
Yan de Melo Correia⁴, Warley Lemes Gonçalves⁵, Joyce de Oliveira⁶, Alecsandro Marcelo
Gomes de Souza⁷, Laudinara Cordeiro de Castro Barreto⁸

1 - Universidade Estadual de Goiás

2 - Universidade Estadual de Goiás

3 - Universidade Estadual de Goiás

4 - Universidade Estadual de Goiás

5 - Universidade Estadual de Goiás

6 - Universidade Estadual de Goiás

7 - Universidade Estadual de Goiás

8 - Universidade Estadual de Goiás

RESUMO - Este trabalho teve como objetivo estudar o perfil do consumidor da região de Córrego do Ouro – Goiás. Tendo como objetivo saber através de questionários se o consumidor conhece os benefícios e qualidade da carne suína e se tem o conhecimento de todos os produtos de origem da mesma, como enlatados, defumados, embutidos entre outros. Após a realização dos questionários, os alunos da Universidade Estadual de Goiás do campus São Luís de Montes Belos, orientaram os consumidores informando sua importância e qualidade nutricional.

Palavras-chave: Consumo, carne suína, embutidos, questionários, qualidade da carne.

CONSUPTION OF PORK BY THE POPULATION OF THE CITY OF GOLD – GO

ABSTRACT - The purpose of this project was to study the profile of the consumer of the region of Córrego do Ouro - Goiás. The purpose of this project was to know through questionnaires whether the consumer knows the benefits and quality of pork and if he has knowledge of all products of origin, as canned, smoked, embedded among others. After the questionnaires were carried out, the students of the State University of Goiás of the São Luís de Montes Belos campus advised consumers about their importance and nutritional quality.

Keywords: Consumption, pork, sausages, questionnaires, meat quality.

Introdução

Nos últimos dez anos, o Brasil permanece a quarta posição no ranking mundial de produção de carne suína, e permanece atrás da China, União Europeia e Estados Unidos os maiores produtores com produção aproximada de 54, 23 e 11 milhões de toneladas no ano de 2013 (MARÇAL et. al., 2016). Apesar de que tenha restrições em alguns países devido aos hábitos, proibições religiosas e dogmáticas (GASTARDELO et. al., 2014), a carne suína é a mais consumida no mundo por contribuir bastante com a economia mundial com seu volume de produção e exportação (SOUZA et. al., 2011). Segundo Marçal et. al. (2016) a produção brasileira de carne suína foi de aproximadamente 3,4 milhões de toneladas, sendo que exportaram 600 mil toneladas neste ano, e os estados brasileiros produtores de suínos que se destacaram Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná. Enquanto isso, Goiás começou a destacar-se apenas em 2003 na sua produção (GASTARDELO et. al., 2014). O perfil de consumo de carne suína na região centro-oeste brasileiro ocupa a quarta posição, devido questões culturais do local. Apesar disso, apresenta um consumo baixo in natura pelo fato da população não apreciar a carne e por considerarem que tem altos teores de gordura e colesterol (MARÇAL et. al., 2016).

Revisão Bibliográfica

Apesar de possuírem questões culturais como crenças dizendo que a carne suína é prejudicial à saúde, na verdade a carne suína é uma carne magra e contém nutrientes semelhantes aos das demais carnes (GASTARDELO et. al., 2014), além de ser um produto saudável, saboroso e de boa aparência (CRIPPA, 2010). Diante do trabalho realizado, objetivou-se reconhecer o perfil do consumidor em relação ao consumo e a qualidade da carne suína como implemento nutritivo e importante no prato do consumidor.

Materiais e Métodos

A pesquisa foi realizada no segundo semestre de 2016, na cidade de Córrego do Ouro-GO. Sua população é estimada em 2.539 habitantes. Foram aplicados 60 questionários aos consumidores constituídos de perguntas estruturadas fechadas e objetivas sobre o tema a ser pesquisado. No questionário sobre o perfil do consumidor da carne suína foram realizadas perguntas referentes às condições sociais; lugares onde se alimentam; a carne mais consumida; se consomem carne suína; as principais formas de consumo; os principais cortes; se possuem conhecimento em relação à qualidade da carne; qual o principal receio em consumir carne suína; o consumo de industrializados; os industrializados mais consumidos e os principais locais em que obtém esses produtos para consumo. Depois de respondidos entre os consumidores da carne suína, os questionários passaram por análise estatística descritiva por meio do programa estatístico computacional R. Para a avaliação dos dados, todos os parâmetros poderão ser cruzados, tais como: sexo, faixa etária e escolaridade, com todas as perguntas dos questionários. Os dados foram tabulados em planilha Excel e analisados através da distribuição de frequência e análise descritiva.

Resultados e Discussão

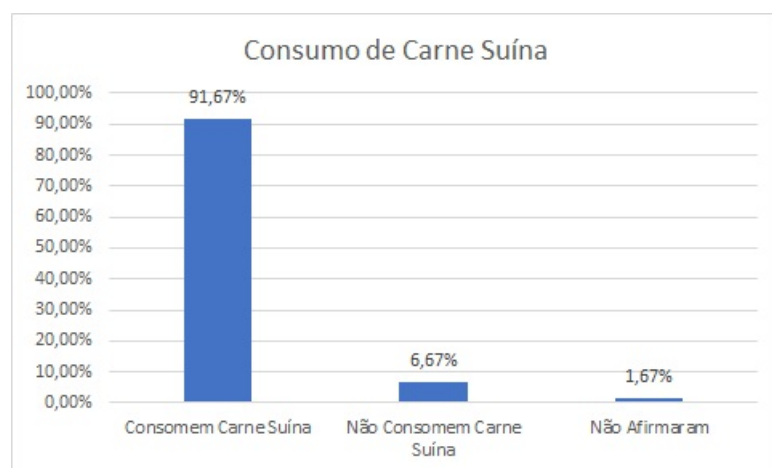
Foram entrevistados 60 consumidores, sendo 31,1% mulheres e 29,9% homens, dos quais, acima de 55% dos entrevistados possuíam idade superior a 33 anos. Foram feitas perguntas sobre o consumo da carne suína e seus embutidos. O grau de escolaridade dos entrevistados eram, 50% com ensino fundamental, 31,67% com ensino médio, 5% superior completo, 5% não respondera e 1,67% com pós-graduação. Quanto ao consumo da carne suína 91,67% dos entrevistados disseram que consomem, 6,67% disseram que não se alimentam da carne suína, afirmando obterem uma restrição médica sobre o consumo, e 1,67% não responderam. Então foi questionado para aqueles que consomem, qual a forma de consumo da carne suína, 91,67% responderam que consomem em forma in natura, 6,67% não responderam, 1,67% em embutidos (gráfico 1). Sobre o corte comercial de carne suína consumida com maior frequência pelos entrevistados, 33,33% disseram consumir in natura sem preferência de corte, 28,33% costela, 18,33% filé, 10,00% pernil, 6,67% não responderam, 1,67% preferem a picanha e 1,67% consomem a bisteca. Em relação ao conhecimento da composição da carne suína, 31,67% disseram retirar a gordura da carne para consumir, 31,67% não retiram a gordura, 16,67% não se acham bem informados sobre a composição nutricional da carne, 10,00% não responderam e 5,00% disseram ter conhecimento sobre a composição. De acordo com Marçal et. al. (2016) consumidores têm se preocupado mais com o conteúdo nutricional das carnes assim sendo importante diferenciar a

composição nutricional. Foi questionado também em que local os entrevistados costumam obter seus produtos (carne in natura e industrializados) e 71,67% responderam que obtém seus produtos em supermercados, 13,33% diretamente do produtor, 6,67% em feiras, 6,67% não responderam e 1,67% em outros lugares. Para finalizar foi perguntado se os consumidores possuem dúvidas a respeito da carne suína e seus produtos industrializados (gráfico 2). Segundo Marçal et. al. (2016) muitas pessoas possuem um conceito errado a respeito da carne suína, mas cada vez mais pessoas estão preocupadas com o bem estar animal, participando de todas as etapas de produção a criação. Na resposta, 31,67% têm dúvidas de como são produzidos os embutidos, 30,00% de como os animais são criados, 18,33% não responderam, 10,00% sobre a qualidade nutricional do produto, 5,00% em relação a qualidade sanitária e 5,00% outros tipos de dúvidas.

Conclusões

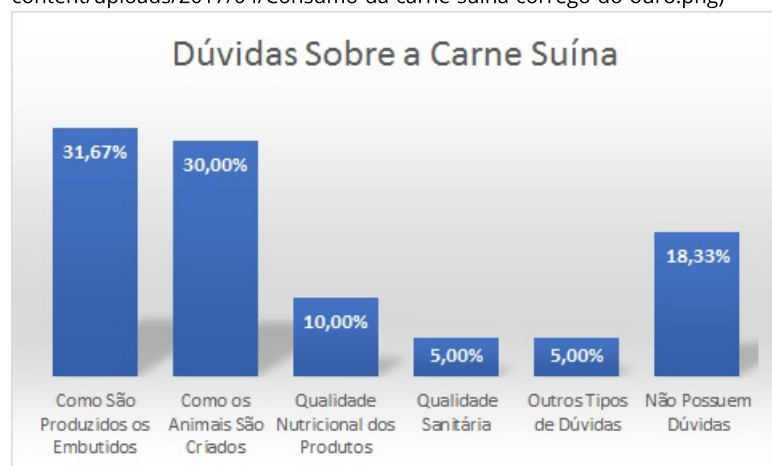
Foi concluído que os fatores envolvidos como falta de escolaridade, cultura local e a falta de conhecimento sobre a carne suína, muitas pessoas deixam de consumir a carne in natura, no entanto continuam a consumir na forma industrializada, pois, a população desconhece que os embutidos industrializados são compostos por sua grande maioria de carne suína.

Gráficos e Tabelas



([http://cdn5.abz.org.br/wp-](http://cdn5.abz.org.br/wp-content/uploads/2017/04/Consumo-da-carne-suína-corrego-do-ouro.png)

[content/uploads/2017/04/Consumo-da-carne-suína-corrego-do-ouro.png](http://cdn5.abz.org.br/wp-content/uploads/2017/04/Consumo-da-carne-suína-corrego-do-ouro.png))



([http://cdn5.abz.org.br/wp-](http://cdn5.abz.org.br/wp-content/uploads/2017/04/Dúvidas-Sobre-a-Carne-Suína.png)

[content/uploads/2017/04/Dúvidas-Sobre-a-Carne-Suína.png](http://cdn5.abz.org.br/wp-content/uploads/2017/04/Dúvidas-Sobre-a-Carne-Suína.png))

Referências

CRIPA, R. L. Carne Suína PSE: Incidência e Reflexos no Processo de Elaboração de Bacon em uma Indústria do Vale do Taquari. 2010. Disponível em:<<https://www.univates.br/bdu/bitstream/10737/466/1/2010RobertoCrippa.pdf>>. Acesso em: 29 abril 2017.

GASTARDELO, T. A. R. ; MELZ. L. J. A Suinocultura Industrial no Mundo e no Brasil. 2014. Disponível em:<<http://periodicos.unemat.br/index.php/ruc/article/viewFile/266/260>>. Acesso em: 28 mar 2017.

MARÇAL, D. A. et. al. Consumo da Carne Suína no Brasil: Aspectos Simbólicos como Determinantes dos Comportamentos. 2016. Disponível em:<<http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/rama/article/view/3743>>. Acesso em: 28 mar 2017.

SOUZA, R. M. et. al. As tendências de mercado da carne suína. 2011. Disponível em:<<http://www.pubvet.com.br/uploads/f86efeedc1248b4b5fced9a41fc28e51.pdf>>. Acesso em: 29 abril 2017