



Perfil de consumo de carne bovina na cidade de Sobral – CE¹

Tomaz Aragão Xerez NETO², Renata Amanda Carneiro AGUIAR², Angelina Portela da PONTE², Joicy Mara Ribeiro LINHARES², Patrícia Lopes ANDRADE³, Vinícius Pereira GUIMARÃES⁴

¹ Este artigo é parte integrante do projeto de bolsa de iniciação científica “Perfil de consumidores de alimentos de origem animal na cidade de Sobral-CE.

² Graduandos do Curso de Tecnologia em Alimentos – IFCE, Campus Sobral. e-mail: tomazx@hotmail.com

³ Professora do Curso de Tecnologia em Alimentos – IFCE, Campus Sobral.

⁴ Pesquisador Doutor em Zootecnia, Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral CE, (vinicius@cnpq.embrapa.br)

Resumo: A compra de alimentos seguros proporciona a obtenção de um alimento saudável, livre de contaminação ou de doenças, que possam colocar em risco a saúde da população. Este trabalho foi realizado visando traçar o perfil de consumidores de produtos de carne bovina, e seus hábitos de compra na cidade de Sobral – CE. Através da análise dos dados foi observado que quarenta e cinco por cento (45%) afirmaram saber o que é carne inspecionada, no entanto, trinta e oito por cento (38%) dizem comprar. Os locais que os entrevistados realizam a compra de carne são em supermercados (59,3%), embora ainda uma parte prefira realizar a compra em mercados de carne, esta exposta ao ambiente, sem refrigeração e higiene (11,2%). Os resultados mostraram também que a carne embalada a vácuo é conhecida por cinquenta e seis por cento (56%) dos entrevistados, onde aqueles que a compram a associam com a segurança alimentar que a mesma proporciona (22%). Os dados mostram que há falta de informação por parte da população sobre a segurança dos alimentos e alimentos inspecionados..

Palavras-chave: carne bovina, consumo de carne, inspeção de carne

1. INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos seguros, conceito que pode ser levado em conta quando o processo de obtenção e processamento do mesmo é realizado de forma higiênica, está sendo levado em consideração por muitos, e a cada dia ganha mais espaço, intensificando as melhorias na produção do alimento. Assim a obtenção de alimentos seguros conquista a confiança do consumidor, considerando seus gostos e suas preferências sejam elas de acordo com a estética, valor nutricional, aspectos ambientais, rastreabilidade, entre outros relacionados ao produto (VELHO *et al.*, 2009).

A cadeia produtiva da carne bovina integra um complexo agroindustrial que engloba atividades relacionadas aos suprimentos de insumos destinados às fazendas, aos frigoríficos-abatedouros (abate e processamento) e à distribuição (açougues e supermercados) visando, por fim, o atendimento do consumidor final (nacional e internacional) (ZUCCHI, 2009).

A qualidade da carne que chega ao consumidor recebe influência do manejo animal na propriedade rural até o momento do abate, sendo necessário que o abate ocorra sem sofrimentos para o animal, abate humanitário, o que pode influenciar também na diminuição da carga de estresse e fazer com que a carne fique mais macia (SARCINELLI, VENTURINI & SILVA, 2007).

Para Lima & Oliveira (2007) a indústria frigorífica brasileira vem enfrentando a concorrência com abatedouros clandestinos. Estes não pagam impostos nem sofrem inspeção sanitária. Consequentemente, os preços dos seus produtos se tornam mais baratos do que os dos frigoríficos cadastrados no SIF (Serviço de Inspeção Federal), no SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou no SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

De acordo com o RIISPOA, a inspeção sanitária dos estabelecimentos comerciais de carne é de responsabilidade do município, quando a mesma, é comercializada dentro de seus limites territoriais. A inspeção dos estabelecimentos registrados deve abranger, segundo o Art. 12º do presente regulamento, requisitos como a higienização do ambiente de produção e comércio da carne; o fornecimento de água, bem como o tratamento dos efluentes gerados; avaliação “ante” e “pós mortem”



das carcaças; classificação de produtos e subprodutos, assim como sua devida rotulagem; os meios de transporte dos animais vivos e produtos destinados à alimentação humana.

A venda de carnes frescas ou secas constitui um comércio importante, bastante procurado pela população. Contudo, as condições de comercialização deixam a desejar, particularmente no que concerne à cadeia de frio dos produtos frescos, que é ignorada devido à falta de conhecimento dos comerciantes e dos consumidores/as e à ausência de fiscalização (FERREIRA *et al.*, 2010), tornando o sistema de comercialização clandestina de carne um problema.

Azevedo & Bánkuti (2001) citam que os custos do abate clandestino vão muito além de questões tributárias e a concorrência com frigoríficos e abatedouros legalizados, pois o consumo de carne nessas condições, muitas vezes podem ocasionar doenças como a cisticercose, toxoplasmoses e tuberculose, provocando custos à saúde pública e diminuindo a capacidade do trabalhador.

Ainda é comum a comercialização de produtos alimentícios de forma livre e carente de fiscalização que assegure a segurança do alimento e consequentemente a sanidade da população consumidora.

Diante da comercialização clandestina de carne e dos riscos de seu consumo, este estudo tem como objetivo traçar o perfil do consumo e dos consumidores de carne bovina na cidade de Sobral, Ceará.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado na cidade de Sobral, Ceará, por meio da aplicação de trezentos questionários em açougues, frigoríficos, mercados e supermercados. Para a análise dos resultados foi utilizada a estatística descritiva dos dados e correlação de variáveis, utilizando o programa SPSS versão 14.0.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O perfil dos entrevistados mostra uma maior frequência de mulheres nos pontos de venda de carne, compondo 65% dos entrevistados. A faixa etária dos entrevistados indica que grande parte dos entrevistados possui entre 26 e 50 anos (64,1%).

Com base na análise dos dados, em relação ao grau de escolaridade, 3,8 % apresentam o primeiro grau completo; 14,4% primeiro grau incompleto; 35,9% possui o segundo grau completo; 10,3% possuem segundo grau incompleto. Parte dos entrevistados apresentava nível superior (27,2%) ou possuíam pós-graduação (6,4%).

A maioria dos entrevistados apresentava renda familiar de até 1.200,00 reais (49%), seguido daqueles que afirmaram ter renda de 1.201,00 a 2.400,00 reais (36,5%).

Dentre os locais preferidos para a compra da carne destacam-se os supermercados e hipermercados com 59,3% de frequência. Em um estudo semelhante, na cidade de Boa Vista, Roraima, Pinheiro *et al* (2008) verificaram que há também, por parte daquela população, uma preferência em comprar carne bovina em supermercados.

Parte dos entrevistados afirma que compram habitualmente o produto em açougue (20,5%) e mercado municipal (11,2%), onde as carnes expostas à venda não ficam sob refrigeração. Ferreira *et al.*,(2010) apontam que, em muitos casos, durante a comercialização da carne, além de não haver refrigeração muitas vezes as carnes ficam sob forte calor do sol. Segundo Correia e Roncato (1997) esses tipos de alimentos tratados e acondicionados dessa forma podem ser veículos de microrganismos causadores de toxinfecção, e desta forma, colocam em risco a saúde do consumidor.

Quanto à frequência de consumo de carne bovina observamos, conforme a figura 1, que 44,2%, tem o hábito de consumir carne entre 3 e 4 vezes por semana, e 31,4% consome apenas de 1 a 2 vezes por semana.

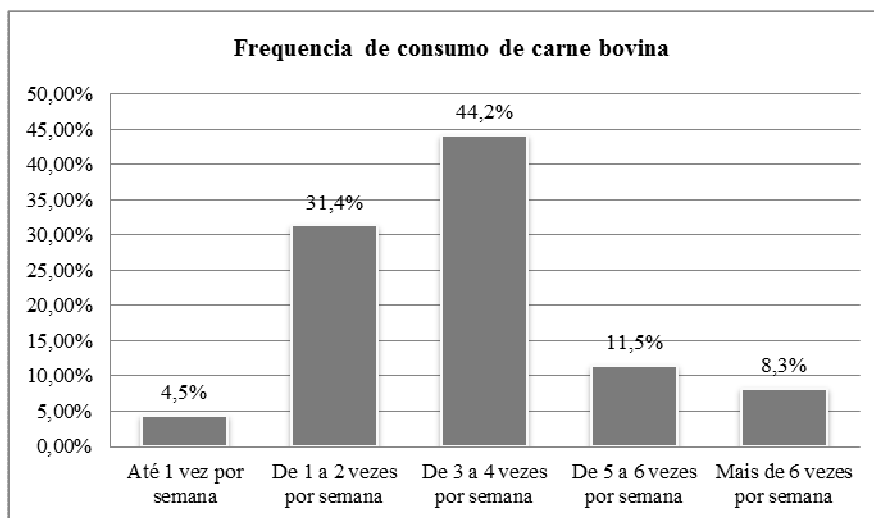


Figura-1 Frequência do consumo (%) de carne bovina pela população de Sobral-CE

Ao serem questionados sobre o conhecimento do que é carne inspecionada 45% afirmam que sabem, desses, 38% afirmam que também a compram; dos que costumam comprar carne inspecionada, 92,7%, também afirma sua disposição a pagar mais caro para a obtenção desse produto.

Já dentre os consumidores, que não compram a carne inspecionada, conforme ilustra a figura 2, os motivos mais frequentes são o alto preço, indicado por 60% dos entrevistados, outro fator é a falta de conhecimento desse produto por parte dos entrevistados (20%). Algo que chama a atenção é que a qualidade foi apontada por 6% dos entrevistados como um motivo para que a carne inspecionada não seja comprada, isso pode ser justificado pelo desconhecimento dos consumidores com relação ao papel da inspeção da carne.

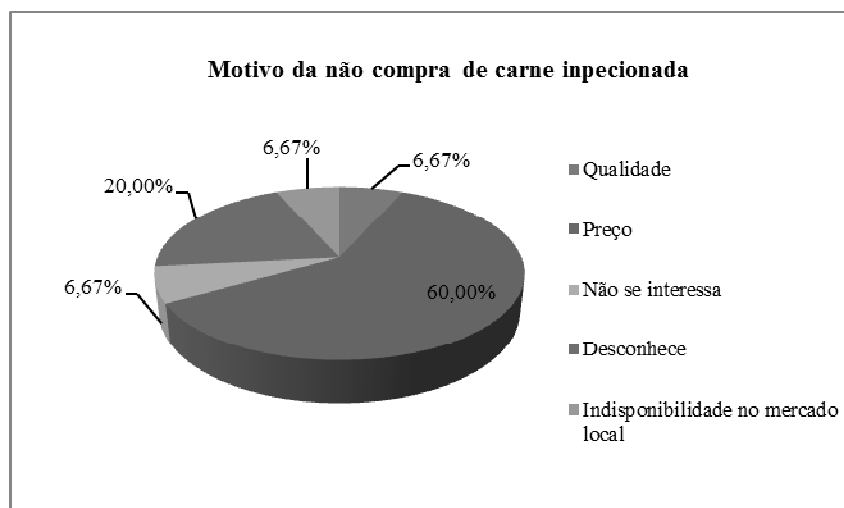


Figura2- Justificativa apresentada pelos entrevistados para a não compra de carne inspecionada.

Ao serem indagados, quanto ao conhecimento sobre o que é carne embalada a vácuo, 56% dos questionados afirmaram saber o que é, sendo que aqueles que a conhecem e que costumam compra-la representam 52,3%. Tesser (2009) expõe que o principal objetivo da carne embalada a vácuo é proteger o alimento de contato direto com o ar, pois o oxigênio presente favorece o crescimento e proliferação de microrganismos aeróbios potencialmente deteriorantes, alterando as características naturais da carne.



Observações dos compradores de carne embalada a vácuo sobre as instruções de conservação e manuseio são vistas por 4% deles. Apenas 3% dos compradores se preocupam com a origem e procedência da carne que estão comprando, número baixo tendo em vista a importância desta informação. No que diz respeito à composição nutricional, esta informação é observada por 4% dos entrevistados, bem como o modo de preparo da carne bovina embalada a vácuo.

Os motivos apontados pelos entrevistados para a compra de carne embalada a vácuo estão ligados à segurança alimentar que o produto oferece (22%), seguido pelo sabor da carne (19%) e a praticidade (13%), além da qualidade da carne (10%); a utilização dessa carne em composições gastronômicas (19%); e 2% dos consumidores apontavam que um dos motivos seria a falta de outras opções. Justificativas relacionadas à curiosidade pelo produto, características sensoriais, preço, modo de conservação, higiene do produto, visual que o produto apresenta, e o seu tipo de corte (1%).

De acordo com a Portaria N° 304/96, os cortes cárneos deverão ser devidamente embalados e identificados através rotulagem aprovada pelo órgão responsável, onde deverá constar a identificação de sua classificação de acordo com o Sistema Nacional estabelecido.

Outros questionamentos relacionados ao consumo de carnes identificaram que 73% dos entrevistados acreditam que a carne embalada a vácuo pode ter menores chances de sofrer algum tipo de contaminação ambiental, 81% acredita que é possível eliminar as chances da carne ser um veículo transmissor de doenças apenas com o cozimento da mesma, e, 72% acham que a carne embalada a vácuo apresentava um tempo maior de duração.

6. CONCLUSÕES

De uma forma geral, a população da cidade de Sobral apresenta uma carência no que diz respeito às informações sobre o sistema de inspeção de carnes. Essa falta de informação reflete em maus hábitos da população, seja pela falta de atenção a informações com relação à obtenção de um alimento seguro, ou pela preferência em adquirir a carne armazenada de forma imprópria.

AGRADECIMENTOS

Ao CNPq, pela concessão de bolsa de iniciação científica.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, P.F; BANKUTI, F.I. **Na Clandestinidade: o mercado informal de carne bovina.** Universidade Federal de São Carlos, São Paulo, 2001. 13p.

BANKUTI, F.I. **Entraves e incentivos ao abate clandestino de bovinos no Brasil: 2002.** 159f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de São Carlos, São Paulo, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria n.304, de 22 de abril de 1996. **Critérios para introdução de modificações nas atividades de distribuição e comercialização de carne bovina, bubalina e suína, visando à saúde do consumidor.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>. Acesso em: 7 abril. 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto n° 30.691 de 29/03/1952 e alterado pela última vez pelo Decreto n° 6.385, de 27 de fevereiro de 2008. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA.** D.O. da União, 2008.

CORREIA, M.; RONCATO, M. J. **Características Microscópicas de Queijos Prato, Mussarela e Mineiro Comercializados em Feiras Livres da Cidade de São Paulo.** Revista de Saúde Pública. São Paulo, v. 31, n.3, p.296-601. 1997.



FERREIRA, F. R. B. *et al.* **Condições Higiênico-sanitárias das Carnes Comercializadas em Feiras Livres de Municípios da Zona da Mata Norte-PE.** In: 5º Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão – JEPEX 2010 – UFRPE, Recife. 2010. p. 1-3.

LIMA, A. M. de. OLIVEIRA, S. C. S. **A Indústria de Frigoríficos Na Bahia: Mapeamento e Proposta de Regionalização.** Universidade Federal da Bahia, 2007, 23p.

PINHEIRO, M. C.; GOMES, F. E; LOPES, G. N. Perfil e preferência de consumo da carne bovina na cidade de Boa Vista - RR. **Revista Agro@ambiente On-line**, Boa Vista, Roraima v.2, n. 1, p. 28-36, jan./jun. 2008.

SARCINELLI, M. F; VENTURINI, K. S; SILVA, L. C. da. **Abate de Bovinos.** Universidade Federal do Espírito Santo, 2007. 09p. (Série Boletim Técnico, PIE-UFES:007)

TESSER, E.S. **O Uso de Diferentes Tipos de Embalagem na Conservação de Carne Bovina:** 2009. 36f. Monografia (Graduação em Medicina Veterinária) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2009.

VELHO, J. P. *et al.* **Disposição dos consumidores porto-alegrenses à compra de carne bovina com certificação.** Revista Brasileira de Zootecnia, v.38, n.2, p.399-404, 2009.

ZUCCHI, J. D; FILHO, J. V.C. Panorama Dos Principais Elos Da Cadeia Agroindustrial Da Carne Bovina Brasileira. ZUCCHI, J. D. **Modelo locacional dinâmico para a cadeia agroindustrial da carne bovina brasileira:** 2009. Tese (Doutorado - em desenvolvimento) – Universidade de São Paulo - Departamento de Economia, Administração e Sociologia. 2009.