# Percepção dos consumidores quanto à segurança e comercialização de carne bovina em um bairro da cidade de Salvador (BA)

**Juliana Cantalino dos Santos[1], Luisa Costa de Oliveira[2], Juliana Pithon Berilli de Carvalho [3], Raphaell Moura Santos[3]**

[1] Msc.em Ciência de Alimentos. Docente do curso da Agroindústria – IFSertãoPE. e-mail: juliana.cantalino@ifsertao-pe.edu.br
[2] Msc.em Ciência de Alimentos. Docente dos cursos de Nutrição e Gastronomia – UNIJORGE. e-mail: luisa.deoliveira@yahoo.com.br
[3] Graduandos do curso de nutrição – UNIJORGE

**Resumo:** Como um dos fatores que podem influenciar nas escolhas alimentares das pessoas, os rótulos alimentícios vêm sendo estudados principalmente como fonte de informação nutricional aos consumidores. Além disso, outro aspecto que deve ser observado na rotulagem alimentos é o seu importante papel na garantia do fornecimento de um alimento seguro, visto que, através do rótulo, informações como forma adequada de armazenamento, dados do fabricante, selos de inspeção são transmitidas para os consumidores. Desta forma, uma atuação efetiva dos órgãos de fiscalização e a promoção de ações educativas visando à menor utilização desses produtos na alimentação deveriam ser estimuladas. O objetivo do presente estudo foi avaliar a percepção do consumidor quanto à segurança e comercialização de carne bovina em um bairro da cidade de Salvador (BA). A pesquisa foi realizada em três estabelecimentos (açougue de médio porte, feira livre de grande porte e supermercado de grande porte) de um mesmo bairro da cidade de Salvador (BA) por meio da realização de entrevistas. Foi aplicado um questionário estruturado contendo 15 questões relacionadas à embalagem e à aquisição da carne bovina nos locais de venda. Grande parte dos consumidores afirmou que sabia da existência de selos de inspeção, principalmente no supermercado (72%), porém não mostraram se preocupar com a certificação do produto que estavam comprando. Os resultados desta pesquisa mostraram que nos três locais estudados menos da metade dos entrevistados conheciam o real significado da sigla S.I.F. ou davam importância aos selos de inspeção, deixando de comprar a carne caso o selo não existisse. Uma maior fiscalização e a criação de projetos voltados para a conscientização da compra correta da carne bovina, assim como da importância dos selos de inspeção e da embalagem auxiliaria no esclarecimento da população, bem como a conter o abate clandestino e a transmissão de doenças veiculadas pela carne.

**Palavras–chave:** Carne; Consumidor; Controle higiênico-sanitário; Embalagem; S.I.F

## 1. INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, os rótulos alimentícios vêm sendo estudados principalmente como fonte de informação nutricional aos consumidores, já que freqüentemente influenciam nas escolhas alimentares dos indivíduos. Além disso, um aspecto que deve ser observado quanto à rotulagem de alimentos é o seu importante papel na garantia do fornecimento de um alimento seguro[1], visto que, através do rótulo informações essenciais são transmitidas aos consumidores, como forma adequada de armazenamento, dados do fabricante, selos de inspeção, entre outras.

Para viabilizar a livre circulação dos alimentos pré-embalados em consonância com as regras do Mercosul e beneficiar a saúde dos consumidores, a diretoria da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou em dezembro de 2003 o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados[2,3]. Esta Resolução aplica-se a alimentos industrializados, porém exclui, entre outros produtos e matérias-primas, as carnes *in natura*[3]. Embora a carne *in natura* não apresente rotulagem, os cuidados com a sua qualidade higiênico-sanitária são imprescindíveis para a prevenção de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA). Dentre as DVA's mais comumente

ISBN 978-85-62830-10-5
VII CONNEPI©2012

relacionadas com a carne bovina estão a *Salmonella typhi* e a *Taenia saginata*[4], causadores de toxinfecções alimentares e parasitoses, respectivamente.

Entretanto, cortes de carne embalados a vácuo são considerados como produtos industrializados[5], já que são submetidos a controles de processos que somente são possíveis em ambientes industriais. Uma vez sendo considerado um produto industrializado, há a obrigatoriedade, portanto, da rotulagem para a carne embalada a vácuo. Este tipo de medida vem reforçar a crescente preocupação quanto à segurança de alimentos, visto que a carne bovina é um produto altamente procurado e consumido pelo brasileiro. Em 2009, o Brasil era o segundo maior produtor de carne bovina do mundo, com consumo per capita de cerca de 34,7kg/habitante/ano e maior exportador mundial do produto[6].

Ao se comprar a carne de origem bovina, deve-se estar atento quanto à sua origem, à condição higiênico-sanitária do local de compra, à embalagem na qual foi colocada, assim como o seu rótulo quando existir. Segundo o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), todos os produtos de origem animal devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes[7]. No rótulo deverá constar o nome do produtor, o local de produção, o número de registro no órgão competente no Ministério da Saúde, o carimbo oficial da Inspeção Federal, o nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento quando for o caso, entre outros itens[7,8]. Saber a procedência da carne garantirá ao consumidor a compra de um produto de qualidade, seguro e com características que interferiram positivamente no paladar.

A avaliação do comportamento do consumidor em relação à análise dos cuidados higiênicos durante a venda de carne bovina e aos seus rótulos e embalagens pode fornecer informações importantes para a adoção de ações que estimulem maior conscientização do consumidor. Assim, este trabalho teve como objetivo avaliar a percepção do consumidor quanto à segurança e comercialização de carne bovina em um bairro da cidade de Salvador (BA).

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em três estabelecimentos (açougue de médio porte, feira livre de grande porte e supermercado de grande porte) de um mesmo bairro (Bairro do Comércio) da cidade de Salvador (BA) por meio da realização de entrevistas. Para tanto, foi desenvolvido pelos pesquisadores um questionário estruturado contendo 15 questões relacionadas à embalagem e à aquisição da carne bovina nos locais de venda. Somente nas entrevistas realizadas no supermercado, o questionário aplicado continha três questões adicionais específicas para o rótulo do produto cárneo embalado a vácuo, pois este só foi encontrado neste estabelecimento. A escolha do bairro ocorreu pelo fato de ser popular e possuir a maior feira livre da cidade de Salvador. Participaram da pesquisa 90 consumidores de carne bovina, de ambos os sexos, com faixa etária entre 25 e 81 anos, não sendo um meio de exclusão a renda mensal ou a escolaridade. A coleta de dados ocorreu durante o mês de setembro de 2011 e todos os indivíduos que concordaram em participar voluntariamente da pesquisa foram abordados aleatoriamente no momento da compra da carne. Antes de iniciar cada entrevista o participante era solicitado a dar o seu consentimento através da leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Esta pesquisa foi previamente submetida e aprovada pela Comissão de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Jorge Amado, de acordo com a Resolução n°196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram entrevistados ao total 90 indivíduos, onde a distribuição ocorreu da seguinte forma: 40 indivíduos foram abordados no supermercado, 32 na feira livre e 18 no açougue. Deste total, 49 indivíduos (54%) pertenciam ao sexo feminino e 41 indivíduos (46%) pertenciam ao sexo masculino.

A renda mensal e a escolaridade variaram de acordo com o local de entrevista. Na Figura 1 pode ser visualizada a distribuição porcentual dos resultados obtidos.

Com relação à confiança nos produtos que eram adquiridos no local de venda, o açougue foi o único estabelecimento onde todos os entrevistados relataram ter total confiança. A feira livre foi o local onde os entrevistados indicaram se sentir menos seguros (Figura 1), embora tenha sido obtido um porcentual maior que 70% para este item neste local. A maioria dos entrevistados complementou sua resposta a esta questão afirmando “hoje a gente não se sente seguro com nada”, “mas não tem outro jeito” ou “essa é a opção não é das piores”. Segundo Pinheiro et al.[9], a população de Boa Vista (RR) prefere comprar carne bovina no supermercado seguido do açougue e, por último, em feira livre. Estes autores também mostraram que quase metade dos consumidores participantes da sua pesquisa preferia comprar carnes expostas em balcões refrigerados.

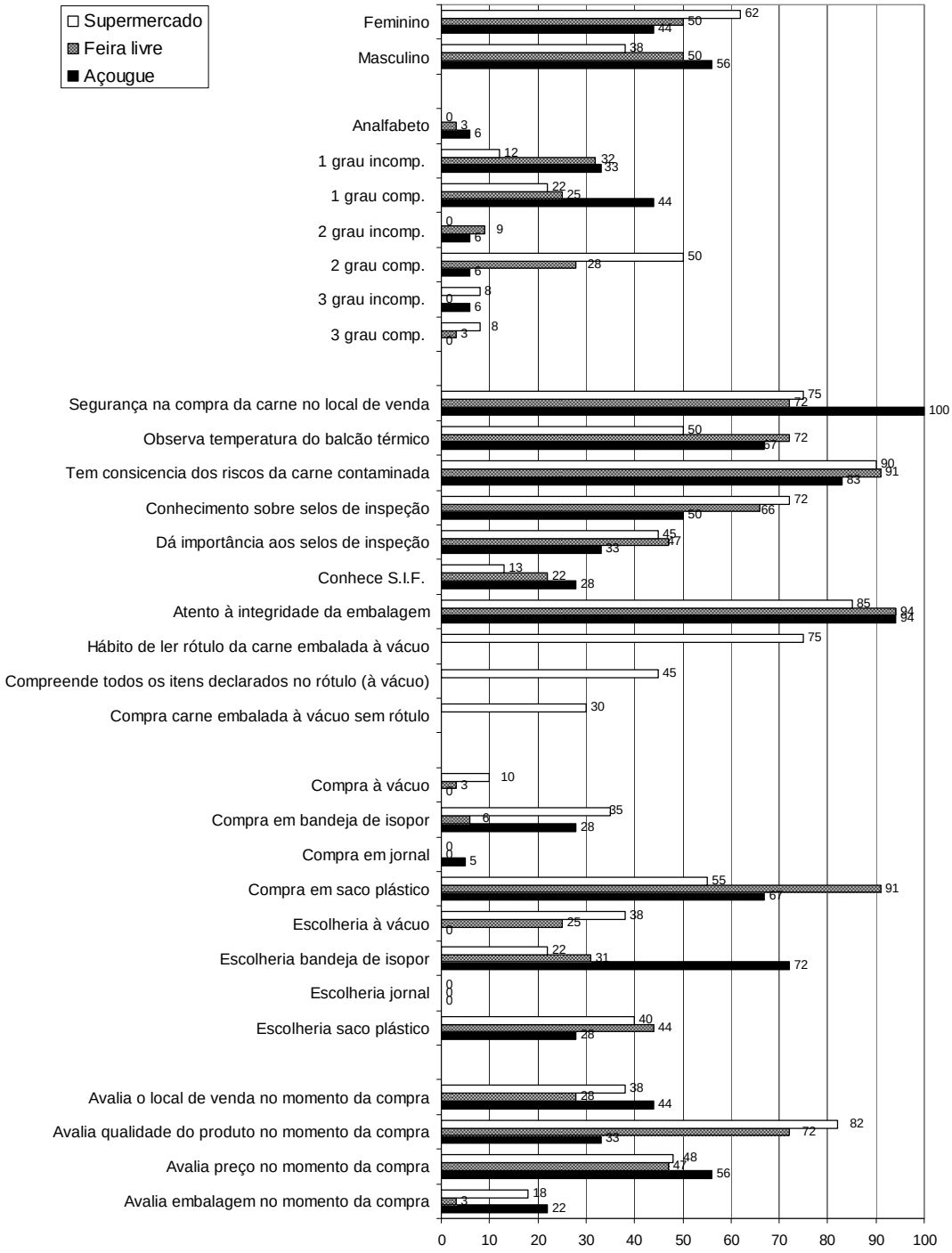


**Figura 1** - Percepção dos consumidores (n = 90) quanto à comercialização da carne bovina em um bairro da cidade de Salvador (BA) expressa em porcentagem

Conforme a Figura 1, apesar de o supermercado oferecer a visualização da temperatura do balcão de exposição do produto, apenas 50% dos entrevistados observava se essa temperatura estava adequada. Na feira livre, apesar de não haver balcão refrigerado para a adequada manutenção da carne, 72% dos entrevistados responderam que costumavam observar se a carne estava refrigerada por meio

do toque. Isto demonstra que, mesmo não havendo o monitoramento mais adequado da temperatura da carne, as pessoas que compram na feira livre se preocupam com este item, o que não foi observado com relação aos consumidores do açougue e do mercado, mais indiferentes ao visor de temperatura do balcão térmico disponível.

A temperatura ideal do balcão térmico para produtos refrigerados é abaixo de 5°C, pois acima deste limite máximo já se considera como temperatura de risco[10]. O processo de refrigeração é responsável por auxiliar na inibição do crescimento microbiano na carne, mantendo sua integridade higiênico-sanitária, devendo existir e ser mantido durante todo o processo de obtenção e conservação de acordo com as normas vigentes[11,12,13,14].

Quando questionados sobre os riscos que a carne contaminada poderia oferecer, a maioria dos entrevistados afirmou ter consciência destes riscos, sendo a feira livre o local onde se obteve o maior porcentual para este item (91%). A contaminação da carne está relacionada à forma de acondicionamento, mas também à sua forma de obtenção e, por isso, muitas instituições vêm tentando coibir o abate clandestino da carne bovina. Na Bahia o órgão responsável pela fiscalização e controle de produtos de origem animal é a Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), que foi criada pela lei 7.439 de 18 de janeiro de 1999[15,16]. É a partir da aprovação da ADAB que o estabelecimento estará apto a funcionar. Depois de alcançado o registro, é feita uma visita anual ao estabelecimento para verificar se este continua dentro dos padrões fixados pela legislação brasileira. A Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária (SEAGRI) juntamente com a ADAB e com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) são os órgãos que realizam projetos e programas visando diminuir e conter o abate clandestino das carnes na Bahia[16,17].

Grande parte dos consumidores afirmou que sabia da existência de selos de inspeção, principalmente no supermercado (72%), porém não mostraram se preocupar com a certificação do produto que estavam comprando. Os resultados desta pesquisa mostraram que nos três locais estudados menos da metade dos entrevistados conheciam o real significado da sigla S.I.F. ou davam importância aos selos de inspeção, deixando de comprar a carne caso o selo não existisse. Muitos consumidores perguntaram se S.I.F. não seria uma “doença transmitida pela carne”, enquanto outros simplesmente não faziam idéia do que se tratava. Isso demonstra a falta de esclarecimento do consumidor baiano freqüentador do bairro do Comércio sobre a importância da certificação e formas de evitar o consumo de carne clandestina. O apoio da população nesse sentido é fundamental para coibir o abate clandestino.

Velho et al[18], ao contrário, mostraram que os consumidores de Porto Alegre preferiam pagar mais caro pela carne para que esta fosse certificada, dando mais segurança na hora da compra. No trabalho desenvolvido por Barcellos[19] foi constatado que os consumidores acreditam que após a cocção todos os microrganismos que possam existir na carne são eliminados em razão a alta temperatura. Isto corresponde a um equívoco que pode comprometer as normas de segurança alimentar. Por este motivo, esta autora relata ser importante a divulgação da importância da fiscalização, ou seja, dos selos de certificação contidos nas carnes.

O carimbo de inspeção a ser utilizado para carnes comercializadas em território nacional ou para exportação deverá conter as iniciais S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal)[20], ou seja, é a marca utilizada em carnes bovinas obtidas em estabelecimentos que tenham sido inspecionados por órgãos federais competentes. Outros selos de inspeção também foram criados diminuindo a burocracia exigida pelo S.I.F. Esses são o Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.), que foi criado a partir do Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP), vigente somente no estado de São Paulo e o S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal)[20].

Independente do local estudado, a embalagem mais utilizada para a carne bovina foi o saco plástico, provavelmente por ser mais barato e facilmente adquirido pelos vendedores (Figura 1). Outro fator que chamou a atenção foi a presença ainda do jornal como embalagem de carne, embora a sua freqüência de uso tenha sido pouco representativa. É de amplo conhecimento que este material é

inadequado para estar em contato direto com alimentos devido ao seu elevado risco químico e microbiológico. Caso pudessem escolher, a embalagem a vácuo foi citada como a última opção pela maioria dos entrevistados (Figura 1), principalmente no açougue com 0% de escolha. Esta embalagem é atualmente a que oferece melhor condição higiênica, trazendo mais segurança para o consumidor, pois retira todo o oxigênio e evita a proliferação de microrganismos aeróbicos, aumentando a sua vida de prateleira[21]. Contudo, esse tipo de embalagem ainda não é bem aceito pelo consumidor do bairro do Comércio em Salvador (BA), possivelmente porque escurece a carne, deixando o consumidor receoso quanto à sua coloração típica. A cor no momento da compra é tida como um dos principais atributos que caracteriza a qualidade da carne vermelha.

Como a carne de bovino embalada a vácuo foi encontrada sendo comercializada apenas no supermercado e esta é a única embalagem que tem obrigatoriedade de possuir rótulo, este foi o único local em que se questionou sobre o hábito da leitura da rotulagem presente. Dentre os entrevistados, 75% afirmaram possuir este hábito, porém somente 45% compreendiam todos os itens declarados no rótulo. Estes resultados estão em concordância com os dados levantados pelo Ministério da Saúde, onde 70% da população têm o costume de ler os rótulos antes da compra, porém menos da metade consegue realmente compreender o que está escrito[22]. Possivelmente, por não entender adequadamente as informações impressas no rótulo, o consumidor entrevistado no supermercado do bairro do Comércio não dê a devida importância a este item. Foi observado que 30% dos entrevistados neste local afirmaram adquirir a carne embalada a vácuo mesmo na ausência da rotulagem.

A qualidade da carne bovina foi o item mais exigido pelos consumidores freqüentadores do supermercado (82%) e da feira livre (72%), com exceção apenas para os consumidores do açougue, que avaliavam primeiramente o preço no momento da compra (56%). No entanto, apesar da preocupação com a qualidade da matéria-prima pela maior parte dos entrevistados, os indivíduos avaliados ainda não estavam atentos a todas as questões de segurança do ambiente no qual estavam adquirindo o seu produto. Nos três estabelecimentos em estudo, menos de 50% dos participantes avaliava o local de venda no momento da compra e menos de 30% observava com atenção a embalagem. A pouca preocupação dos entrevistados quanto à embalagem no momento da compra no presente estudo (Figura 1) divergiu de outro estudo que ressalta a embalagem de produtos alimentícios como um dos fatores que influenciam a intenção de compra dos consumidores do Brasil[23].

Segundo Silva et al[24], ao contrário do resultado encontrado no presente estudo, o valor da mercadoria comumente é o fator que determina a escolha do consumidor no momento da compra, principalmente quando a população pertence à classe média-baixa, pois não dispõe de muitos recursos financeiros para a escolha dos alimentos. Outros estudos também mostraram que o preço está entre os principais aspectos que influenciam a intenção de compra[23,25], superando itens como qualidade e segurança do alimento. Por outro lado, Souki et al[26] conseguiram identificar os dez atributos considerados mais importantes pelos consumidores para a sua decisão do local de compra da carne bovina na cidade de Belo Horizonte (MG), que foram, nesta ordem: aparência e higiene do estabelecimento, prazo de validade nos produtos, selo de qualidade, apresentar carimbo do S.I.F., selo de procedência (origem), honestidade e transparência nas transações com os clientes, cordialidade no atendimento, aparência dos funcionários, preços e padronização dos produtos. Levando em consideração apenas as características da matéria-prima, verificou-se também que a higiene, o odor, a aparência, a ausência de resíduos, ser saudável, ser fresca, ser saborosa, ser macia, a cor e ser nutritiva são as variáveis mais importantes para a aquisição da carne bovina pelos consumidores de Belo Horizonte (MG)[27].

## 6. CONCLUSÕES

O consumidor dos locais analisados no bairro do Comércio na cidade de Salvador (BA) ainda tem certa dificuldade na hora de avaliar a aquisição da carne bovina. A higiene do local onde é feita a compra ainda não tem a sua devida importância na visão dos entrevistados. Se o local de venda estiver

contaminado, a carne poderá facilmente ser contaminada, mesmo tendo passado pelos melhores processos de obtenção. Uma maior fiscalização e a criação de projetos voltados para a conscientização da compra correta da carne bovina, assim como da importância dos selos de inspeção e da embalagem auxiliaria no esclarecimento da população, bem como a conter o abate clandestino e a transmissão de doenças veiculadas pela carne.

## REFERÊNCIAS

1. COUTINHO, J.G.; RACINE, E. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos. **Rev. Panam. Salud. Publica**, v. 22, n.6, p. 432-437, 2007.

2. PADULA, M.; CUERVO, M.. Legislação de embalagem para contato com alimentos: MERCOSUL e outros países latino-americanos. **Polímeros: Ciência e Tecnologia**, v. 14, n. 1, E8 – E13, 2004.

3. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. **Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br. Acesso: 15 Nov. 2011.

4. SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6ª Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

5. FELÍCIO, P.E. A nova rotulagem nutricional dos alimentos: carnes embaladas na indústria devem ter seus rótulos atualizados. **Revista ABCZ**, ano 6, n. 34, p.22, 2006.

6. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Comentários: efetivos de grande porte**. Produção da Pecuária Municipal, v. 37, 2009. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/ppm/2009/comentarios.pdf. Acesso: 20 Jan. 2012.

7. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA)**. Titulo XII, capitulo II, Seção I. Disponível em: http://agricultura.gov.br. Acesso: 15 Nov. 2011.

8. BRASIL, Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar. Decreto lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. **Institui normas básicas sobre alimentos**. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br. Acesso: 01 Dez. 2011.

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

10. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Manual integrado de controle de doenças transmitidas por alimentos**. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/ManuaVEDTA.pdf. Acesso: 17 Mai. 2011

11. VENTURINI, K.S.; SARCINELLI, M.F.; SILVA, L.C. Processamento da carne bovina. **Boletim Técnico - PIE-UFES:02007**, Universidade Federal do Espírito Santo, 2007.

12. RODRIGUES, S.D. **Pesquisa de mercado: Hábitos de consumidores e perfil do consumidor de carne bovina *in natura* na grande Vitória**. [Monografia] Especialização em higiene e inspeção de produtos de origem animal. Vitoria: Universidade de Castelo Branco, 2009. 55p.

13. BAARCH, C.A.; HASSE, C.R.; ALEXANDRINI, F. Monitoramento do controle de temperatura de frigorífico conforme circular 175 do MAPA. In: Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia (SEGeT), 6. Resende, 2009. **Anais...** Rio de Janeiro: SEGeT, 2009.

14. LACERDA, L.T.C. **Avaliação da temperatura de transporte, armazenamento e comercialização de carnes bovinas em supermercados de Caruaru-PE**. [Monografia] Especialização em gestão de qualidade e vigilância sanitária em alimentos. Recife: Universidade Rural do Semiárido, 2008. 59p.

15. LIMA, K.C. **Aspectos de higiene em indústrias de mussarela, sob inspeção estadual, no estado da Bahia**. [Monografia] Especialização em Segurança e Inspeção de Alimentos. Salvador: Universidade Federal da Bahia, 2003.

16. BAHIA. Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB). **Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária**. Disponível em: http://www.adab.ba.gov.br/inspecao_produtos/inspecao_produtos.htm. Acesso: 05 Ago. 2011.

17. BAHIA. Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária (SEAGRI). **Programa de Modernização de Frigoríficos**. Disponível em: http://www.seagri.ba.gov.br/programas.asp?qact=viewprogram&prgid=21. Acesso: 26 Nov. 2011

18. VELHO, J.P.; BARRCELLOS, J.O.J.; LENGLER, L.; ELIAS, A.S.; OLIVEIRA, T.E. Disposição dos consumidores porto-alegrenses à compra de carne bovina com certificação. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.38, n. 2, p. 399-404, 2009.

19. BARCELLOS, M.D. **Processo Decisório de compra de carne bovina na cidade de Porto Alegre**. [Dissertação] Mestrado em Agronegócios. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2002. 169p.

20. AZEVEDO, P.F.; BANKUTI, F.I. Na clandestinidade: o mercado informal de carne bovina. In: Internacional Conference on Agri-Food Chain/Networks Economics and Management, 3. Ribeirão Preto, 2001. **Anais...** São Paulo: III ICAFC/NEM, 2001.

21. ESTROZI, F. **Aspectos do controle de qualidade na produção de produtos cárneos**. [Monografia] Especialização em higiene e inspeção de produtos de origem animal. Goiânia: Universidade Castelo Branco, 2009. 31p.

22. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores**. Universidade de Brasília. Brasília: MS/ANVISA, 2005. 17p.

23. CÂMARA, M.C.C.; MARINHO, C.L.C.; GUILAM, M.C.; BRAGA, A.M.C.B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Rev. Panam. Salud. Publica**, v. 23, n.1, p.52–58, 2008.

24. SILVA CA, et al. Rótulo de alimentos: como entender para melhorar a qualidade de vida. **Universidade Federal Rural de Pernambuco**, 2009.

25. _____. O novo perfil do consumidor. **Revista da Associação Brasileira de Supermercados**, v.18, n. 11, p. 90-113, 1992.

26. SOUKI, G.Q.; ANTONIALLI, L.M.; PEREIRA, C.A. Atributos do ponto de venda e a decisão de compra dos consumidores: subsídios para as estratégias dos agentes da cadeia produtiva da carne bovina. In: Encontro Nacional dos Programas de Pós-graduação em Administração, 28. Curitiba, 2004. **Anais...** Paraná: XXVIII ENPPGA, 2003.

27. SOUKI, G.Q.; SALAZAR, G.T.; ANTONIALLI, L.M.; PEREIRA, C.A. Atributos que afetam a decisão de compra dos consumidores de carne bovina. **Organizações Rurais e Agroindustriais – Revista de Administração da UFLA**, v.5, n. 2, p. 36-51, 2003.