

PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE SUÍNA COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE DIANÓPOLIS, REGIÃO SUDESTE DO TOCANTINS

Wellington Barros dos Santos¹, Cleidinéia de Santos Souza², Pamella Alves Barbosa³, Adrielly Barbosa Moreira⁴, Ruth Melo Gonçalves⁵, Leidiane Reis Pimentel⁶

¹²³⁴⁵ Bacharelados em Engenharia Agrônoma, IFTO *Campus* Dianópolis. ¹Email: wellpsibarro@gmail.com; ²Email: cleidysouza90@gmail.com; ³Email: pamellalvesbarbosa@gmail.com; ⁴Email: adriellyb98@gmail.com; ⁵Email: ruth9254@gmail.com
⁶Docente do curso de Engenharia Agrônoma do IFTO *Campus* Dianópolis. ⁶ Email: leidiane.pimentel@ifto.edu.br

Resumo: Objetivou-se avaliar o perfil dos consumidores de carne suína comercializada no município de Dianópolis, região situado no sudeste do Tocantins. Para a realização do diagnóstico, foram aplicados questionários na região designada, na qual foram abordadas ao acaso, um total de 405 pessoas, sem limite de faixa etária, sem segregação racial ou de gênero, sem separação socioeconômica e sem diferenciação por nível intelectual. A aplicação do questionário foi subdividida em bairros dentro do município, tentando abranger uma ampla variedade de situações socioeconômicas, níveis de escolaridade, idades, dentre outros fatores, utilizando questionário com perguntas voltadas ao consumo, sendo escolhida pelo entrevistado a carne de maior preferência com as opções de carnes bovinas, suínas, aves e peixes. As características da população do município de Dianópolis que consome carne suína são homens entre 19 e 24 anos, com renda mensal de 2 a 3 salários mínimos, que estudaram o ensino médio completo. No geral consomem bisteca, costela e panceta. Estes produtos são geralmente comprados em açougues onde os clientes afirmam ser mais higiênico e ter uma ampla variedade de cortes. A crença religiosa e o poder aquisitivo de compra não são fatores limitantes ao consumo da carne suína, sendo a falta de informação um fator limitante ao consumo.

Palavras-chave: análise de frequência; bisteca; consumidor; proteína animal.

1 INTRODUÇÃO

O Brasil é o quarto maior produtor e o quarto maior exportador de carne suína, ficando atrás apenas da China, União Europeia e Estados Unidos. No ano de 2018, o Brasil produziu 3,97 milhões de toneladas e exportou 646 mil toneladas (ABAPA, 2019). O crescimento brasileiro em relação à produção de carne suína nos últimos anos se deve principalmente pelos investimentos em pesquisas, a qualificação dos profissionais e a busca por uma criação moderna que visa o bem-estar animal, fato esse que contribui para a inserção do país no mercado mundial (SANTOS et. al., 2019). Os estados que se destacam e são os principais responsáveis por boa parte da produção brasileira são Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Minas Gerais e Paraná.

A carne suína é a fonte de proteína animal mais consumida em todo o mundo, com sabor diferenciado e marcante. É rica em nutrientes e minerais, por isso, é uma proteína importante para a alimentação humana (PINHEIRO et al., 2013). Apesar dos dados favoráveis para a produção, o consumo *per capita* no Brasil ainda é baixo, 15,9 kg de carne (EMBRAPA, 2018).

A falta de informação do consumidor brasileiro em relação à cadeia produtiva da carne suína, e até mesmo questões culturais passadas de geração para geração ainda contribuem para o baixo consumo dessa carne no Brasil. Atrelado a isso está o mito de que a carne suína faz mal para saúde e que possui alto teor de gordura e colesterol, posicionamentos esses sem nenhum embasamento

científico (FALLEIROS et. al., 2008). Por isso, torna-se necessário um estudo do perfil do consumidor para quebrar esses paradigmas.

Neste sentido, objetivou-se avaliar o perfil dos consumidores de carne suína comercializada no município de Dianópolis, Região Sudeste do Tocantins.

2 METODOLOGIA

O presente trabalho foi realizado no município de Dianópolis, situado na região sudeste do estado do Tocantins. O bioma predominante é o cerrado, clima sendo o tropical sazonal, localiza-se na latitude 11°37'40" sul e a uma longitude 46°49'14" oeste, possuindo uma altitude de 669, 26 metros. De acordo com o último censo demográfico possuía 21.738 habitantes, com a densidade de 6,76 habitantes/Km².

Para a realização do diagnóstico de consumo de carne suína na cidade de Dianópolis, foram aplicados questionários na região designada, na qual foram abordadas ao acaso, um total de 405 pessoas, sem limite de faixa etária, sem segregação racial ou de gênero, sem separação socioeconômica e sem diferenciação por nível intelectual.

Os dados foram coletados sem influência de terceiros nas respostas, utilizando apenas as informações do entrevistado, iniciando-se as coletas dos dados no dia 15 de maio de 2019 e finalizando o período de coleta em 23 de junho de 2019, tendo uma distribuição homogênea das entrevistas aplicadas nos bairros, no intuito de garantir uma representatividade na coleta de dados.

A aplicação do questionário foi subdividida em bairros dentro do município, níveis de escolaridade e idades, tentando abranger uma ampla variedade de situações socioeconômicas com a variabilidade de renda entre menor que um salário mínimo e maior que seis salários mínimos, utilizando um questionário com perguntas voltadas ao consumo, sendo escolhida pelo entrevistado a carne de maior preferência com as opções de carnes bovinas, suínas, aves e peixes.

No questionário o entrevistado respondeu questões sobre a frequência do consumo de carne suína, se acredita que causa mal à saúde, se é possível transmissão de doenças, a questão de ser mais saudável que as demais, qual o corte mais desejado e o local de aquisição de maior costume. Finalizando assim a presente entrevista concordando ou discordando de alguns itens como sabor, preço, facilidade em encontrar o produto, fácil preparo, carne gordurosa e crenças religiosas.

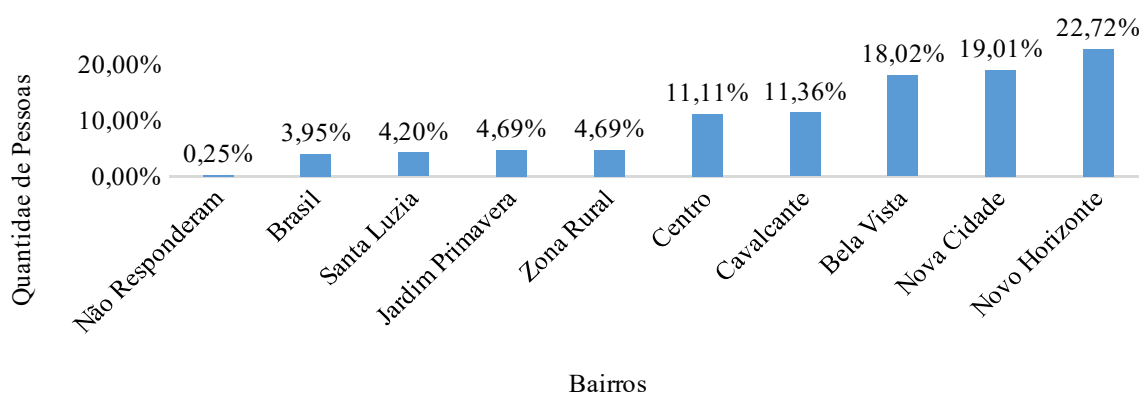
A estatística utilizada foi o método da distribuição de frequências, afim de transformar dados brutos em informações que venham de encontro a traçar o perfil de consumo e dos consumidores de carne suína no município de Dianópolis.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram entrevistadas aleatoriamente, um total de 405 pessoas, das quais 50% era do sexo masculino e 49% feminino, por fatores desconhecidos, 1% das pessoas preferiram não se categorizar. Quanto ao nível de escolaridade dos participantes, podemos constatar que a maioria (31,36%) dos entrevistados frequentaram a escola até o ensino médio completo, sendo que apenas 0,74% não frequentaram a escola.

A Figura 1, indica a distribuição por bairro, das pessoas entrevistadas no município, onde pode-se constatar um amplo espectro de pessoas aleatoriamente entrevistadas.

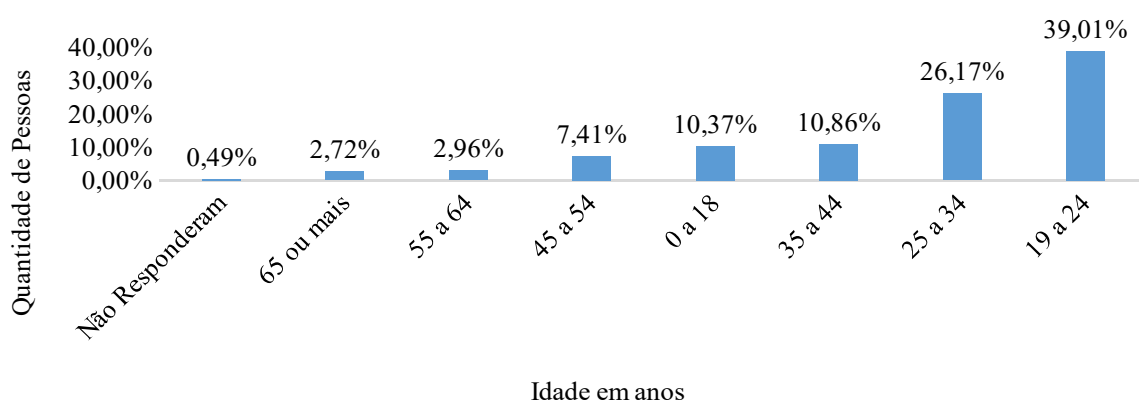
Figura 1 - Porcentagem de entrevistados por bairro no município de Dianópolis/TO.



Fonte: autores.

A idade dos entrevistados variou de 10 a 65 anos, sendo que a maior frequência se encontra no espectro de 19 a 24 anos.

Figura 2 - Idade dos entrevistados em anos.

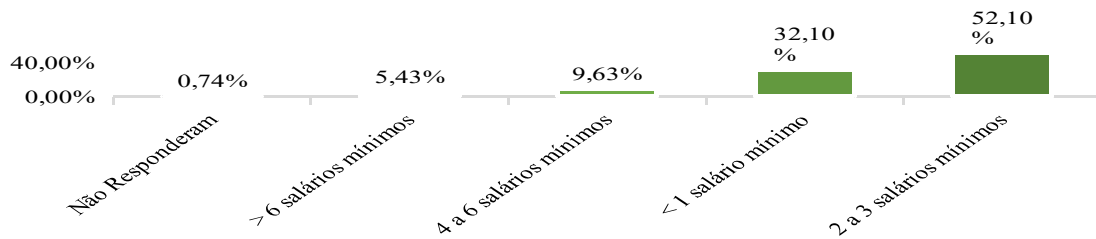


Fonte: autores.

Com relação a renda, foi perguntado aos entrevistados, qual a renda familiar mensal, onde dentro do questionário, haviam opções variando desde a menos de um salário mínimo até mais de seis salários mínimos, por mês. O resultado, apresenta-se na Figura 3, onde podemos perceber que a maioria das pessoas entrevistadas, vivem com dois a três salários

mínimos por mês, um valor relativamente razoável, que não vem a interferir diretamente de forma negativa no consumo de carne suína. Resultado semelhante foi encontrado por Varga (2015) que avaliou o perfil do consumidor de carne suína do município de Florianópolis – SC e verificou que a renda mensal dos consumidores se concentra na faixa de até 3 salários mínimos (59,7%).

Figura 3 - Renda familiar mensal, dos entrevistados.



Fonte: autores.

Quando questionados sobre qual proteína de origem animal era mais consumida, a resposta em sua grande maioria foi de carne bovina (76,54%), o que já era esperado, dado ao meio sociocultural ao qual a população brasileira em geral está inserida.

Para o consumo de carne suína apenas 16,54% dos entrevistados responderam consumir. Isso nos leva ao próximo dado, onde 67% dos entrevistados, afirmaram não consumir carne suína com frequência. Esse fato pode ser explicado devido a fatores culturais, onde 1/3 da população do estudo acredita que a carne suína pode causar mal à saúde, nos remetendo ao fator cultural, onde a opinião de uma pessoa influencia na tomada de decisões de um grupo. Das 405 pessoas entrevistadas, 64% acreditam que a carne suína pode fazer mal a saúde, 35% não acreditam e 1% não soube responder.

Visando determinar se a população está atenta as notícias e qual seu grau de instrução com relação a doenças transmitidas pelo consumo da carne suína, foi feita uma pergunta para saber se o entrevistado sabia o nome de pelo menos uma doença causada pela ingestão de carne suína contaminada. Observou-se que 71,11% das pessoas entrevistadas acreditam que a carne suína não pode transmitir doenças, o que é preocupante, pois mostra a falta de conhecimento do consumidor.

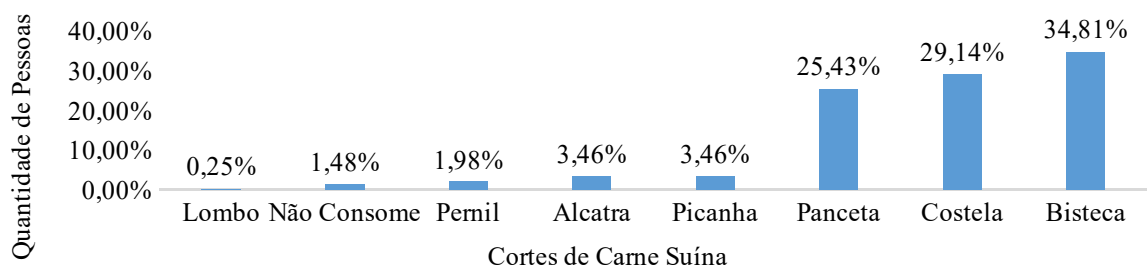
Paralelo a está pergunta, os entrevistados foram questionados se sabiam o nome de pelo menos uma doença transmitida pela carne suína contaminada e 28,89% dos entrevistados afirmaram acreditar que a carne suína contaminada pode transmitir doenças, 97,44% sabiam o nome de pelo menos uma doença que pode ser transmitida.

As doenças citadas pelos entrevistados foram: triquinelose, gripe suína, neurocisticercose e teníase. Observamos que a teníase também conhecida como solitária, é a doença mais conhecida dentre os entrevistados (56,41% citaram), transmitida para o ser humano via ingestão de carne suína contaminadas com ovos do parasita *Taenia solium*.

Quando instigados se consideram a carne suína mais saudável que as demais proteínas de origem animal, os entrevistados afirmaram em sua maioria que não (77%).

Com relação ao corte comercial mais consumido pela população entrevistada, pode-se observar (Figura 4) que há uma predileção pelos cortes “bisteca”, “costela” e “panceta”. Isso pode ser justificado, devido ao elevado preço dos outros cortes. Em pesquisa realizada por Antonangelo et. al. (2011) quanto ao perfil dos consumidores de carne suína no município de Botucatu, São Paulo, a maior preferência no cardápio dos consumidores é a bisteca e o lombo, seguidos da costela e pernil, mostrando que o hábito de consumo varia muito por região, este fato pode ser explicado pela oferta do produto e o valor agregado.

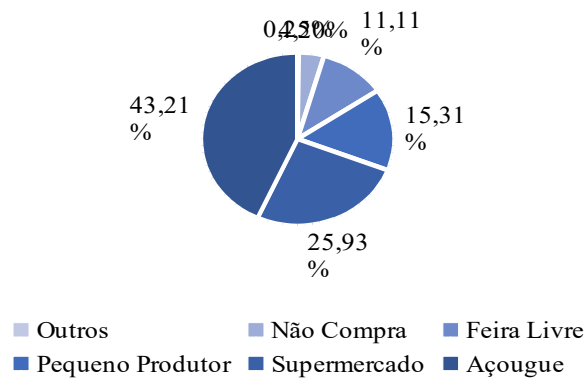
Figura 4 - Cortes mais consumidos pela população de entrevistados.



Fonte: autores.

Os principais centros comerciais indicados pelo consumidor da carne suína no município estão elencados na Figura 5. Podemos observar que o açougue é o estabelecimento que o consumidor mais procura para adquirir cortes de carne suína, esse fato pode ser atribuído por uma característica cultural e pela praticidade de acesso ao produto. O hábito de comprar em açougues é uma tendência cada vez mais consolidada no varejo brasileiro, como foi observado por Marchi (2001) e Carvalho (2007), onde os consumidores preferem comprar em açougues devido à variedade do produto ofertado, por acreditarem ser um ambiente mais higiênico e também pela praticidade de não enfrentar filas enormes para ter acesso ao produto.

Figura 5 - Locais onde os entrevistados costumam comprar carne suína.

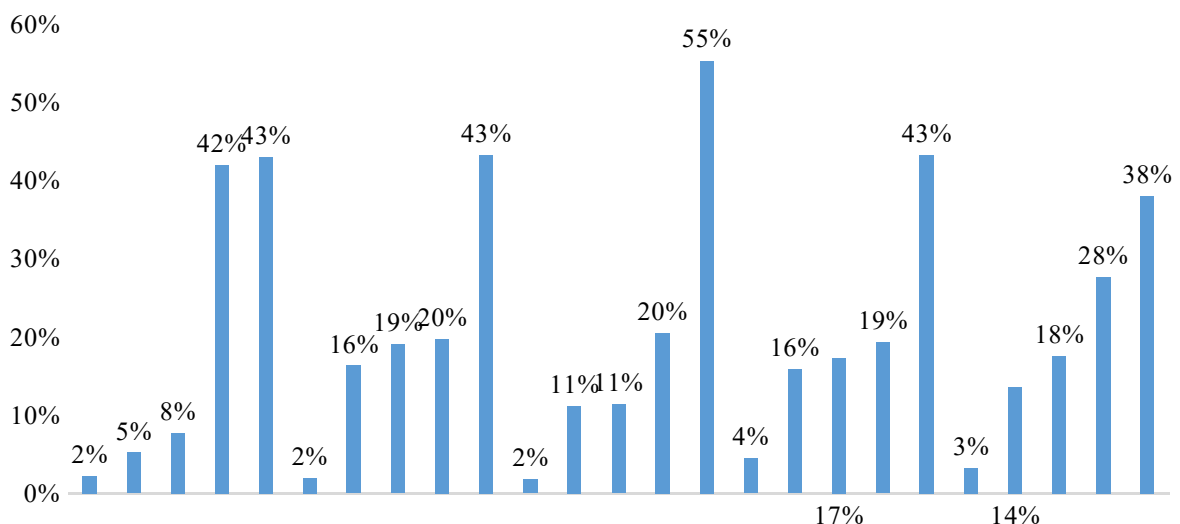


Fonte: autores.

Nas Figuras 6 e 7, há um comparativo com perguntas e respostas de classes hedônicas, onde pode-se verificar o porquê do consumo ou não de carne suína pela população entrevistada, finalizando assim o perfil de consumo e consumidor de carne suína de Dianópolis.

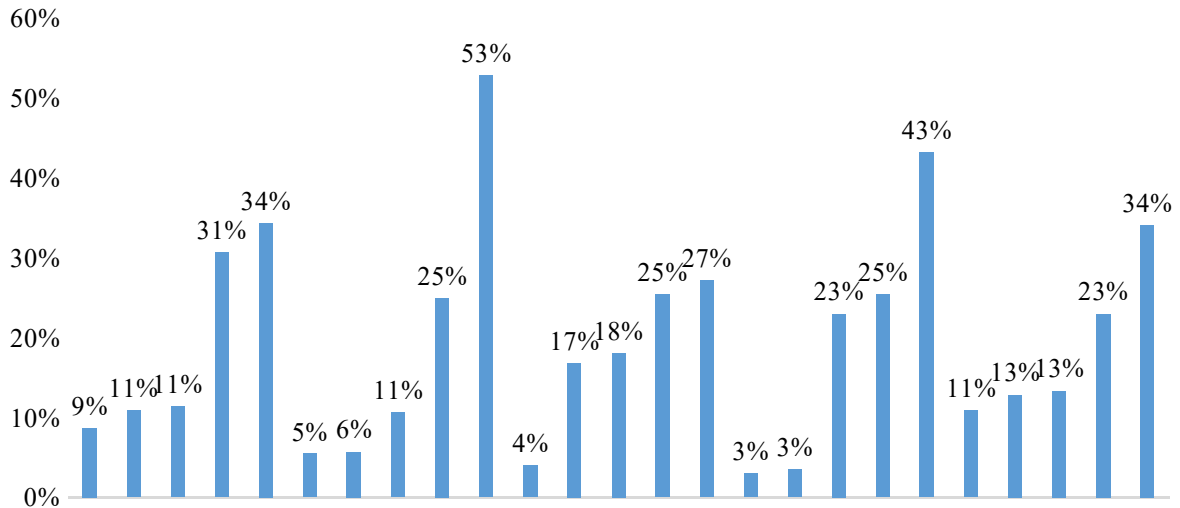
Foram realizadas perguntas para saber se o consumidor de carne suína opta por essa proteína animal pelo sabor agradável, preço justo, fácil acesso, se acha saudável ou tem fácil preparo. Em contraponto, as perguntas para o não consumo buscavam saber se deixavam de consumir pelo preço elevado, sabor ruim, gordura em excesso na carne, crenças religiosas e/ou transmissão de doenças. Segundo os resultados de Cavalcante (2003), dentre os principais motivos citados para o não consumo da carne suína, estão questões de saúde, em seguida ser carregada (gordurosa, pesada para digestão); para Dutra et al. (2004), a maioria não consome por motivos sanitários, seguido de motivos ideológicos dos consumidores entrevistados.

Figura 6 - Motivos pelos quais os entrevistados consomem a carne suína com frequência.



Fonte: autores.

Figura 7 - Motivos pelos quais as pessoas não consomem a carne suína com frequência.



Fonte: autores.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A população do município de Dianópolis, situada na região sudeste do Tocantins que consome carne suína em média são homens, entre 19 e 24 anos, com renda mensal de 2 a 3 salários mínimos, que estudaram o ensino médio completo. Consomem no geral, bisteca, costela e panceta. Estes produtos são geralmente comprados em açougues onde os clientes afirmam ser mais higiênico e ter uma ampla variedade de cortes.

A crença religiosa e o poder aquisitivo de compra, não são fatores limitantes ao consumo da carne suína, sendo a falta de informação um fator limitante ao consumo.

5 REFERÊNCIA CITADA

ABAPA. **Suinocultura**. Disponível em: <http://abpa-br.com.br/setores/suinocultura>. Acesso em: junho 2019.

ANTONANGELO, A.; RUV, C.; DUTRA, J. B.; RIBEIRO, N. M.; DOLAZZA, R. M. **Perfil dos Consumidores de Carne Suína no Município de Botucatu - SP**. *Tékhnê e Lógos*, Botucatu, SP, v.2, n. 2, 2011.

CARVALHO, T. B. **Estudo da elasticidade - renda da demanda de carne bovina, suína e de frango no Brasil**. Dissertação (Mestrado em Economia Aplicada). Universidade de São Paulo. Piracicaba - SP. 2007.

CAVALCANTE, A. N. **Caracterização, avaliação e estratégias de desmistificação dos consumidores e do mercado da carne suína no Estado da Paraíba**. 2003. 102f. Trabalho de

conclusão de curso (Graduação em Zootecnia) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal da Paraíba, Areia, 2003.

DUTRA, J. W.M; ROCHA, V.R.R.A.; RAMALHO, R.P. **Comportamento de consumidores de carne suína na região Metropolitana de Recife.** In: CONGRESSO LATINO AMERICANO DE SUINOCULTURA, 2. 2004, Foz do Iguaçu, PR. Anais. Foz do Iguaçu, PR, 2004. p.533-536.

EMBRAPA. **A cadeia produtiva de suínos.** Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/169236/1/final8482.pdf>. 2018. Acesso em: 24 de junho de 2019.

FALLEIROS, F. T.; MIGUEL, W. C.; GAMEIRO, A. H. **A desinformação como obstáculo ao consumo da carne suína in natura.** In: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 46, 2008, Acre. Anais do XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Acre: SOBER, 2008

MARCHI, A. **O Consumo De Carne Suína No Brasil.** Anais da 2º Conferência Internacional Virtual sobre Qualidade de Carne Suína. Concórdia, SC - Brasil. 2001.

PINHEIRO, R. E. E.; CARDOSO, E. C.; KLEIN JÚNIOR, et al. **Qualidade da carne de suínos mestiços comerciais e sem raça definida criados em regime intensivo.** Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal, v.14, p.149-160, 2013.

SANTOS, E. L.; SILVA, J. C.; NASCIMENTO, R. N.; GARCIA, P. H. M.; SILVA, S. J. C.; LIMA, M. R.; AMORIM, J. M. O.; SAMPAIO, C. A. **Perfil dos consumidores de carne suína e derivados em Satuba-Alagoas.** Revista Científica Rural, Bagé-RS, v. 21, n.1, 2019.

VARGA, R. R. **Perfil do consumidor de carne suína do município de Florianópolis - SC.** Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, SC. 2015.