

Perfil do consumidor de carne bovina no município de Igarapé-Açu no nordeste Paraense¹

Consumer profile of beef in the Igarapé-Açu City in northeastern Pará State

Claudia Marcia Serra Ferreira², Bianca Rafaela Costa Silva³, Ludineia Monteiro da Silva³, Bruna Isaura da Costa Figueiredo³, Nauara Moura Lage Filho³, Wellington Carlos Morais Barros³, Edwana Mara Moreira Monteiro⁴ e Aníbal Coutinho do Rêgo⁵

¹Trabalho elaborado para submissão XXV congresso brasileiro de zootecnia

²Graduanda em Zootecnia da Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, Pará, Brasil. E-mail: cldmarcia@hotmail.com

³Graduanda (o) em Zootecnia da Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, Pará, Brasil.

⁴Pós-Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Produção Animal na Amazônia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, Pará, Brasil

⁵Professor Adjunto da Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, Pará, Brasil. E-mail: anibalcr@gmail.com

Resumo: Objetivou-se com o presente trabalho, avaliar o consumo de carne bovina através do perfil do consumidor, caracterizando ainda, outros fatores que determinam e influenciam na obtenção de tal produto pela população de Igarapé-Açu, no Estado do Pará. Foram entrevistados 60 consumidores no centro comercial do município, que responderam 17 perguntas, as quais incluíam informações sobre faixa etária, o nível de escolaridade dos entrevistados, a frequência de consumo de carne bovina, entre outras perguntas relevantes para elaboração do trabalho. Notou-se que o principal estabelecimento de compra dos entrevistados era os açougues (75%), sendo que a maioria, afirmou comprar sempre no mesmo local (76,7%). Essa escolha era justificada pela confiança (43,3%), que os mesmos depositavam nos estabelecimentos, além de levarem em consideração as condições higiênico-sanitárias do local de venda (95%). No entanto, 51% dos entrevistados disseram tocar na carne antes de adquirir o produto. A cor da carne (63,3%) foi o critério de seleção mais adotado pelos consumidores no ato da compra e 53,3% deles, afirmaram ter conhecimentos dos riscos à saúde no consumo da carne clandestina.

Palavras-chave: caracterização, consumo, estabelecimentos, questionário

Abstract: The objective of this study was to evaluate the consumption of beef through the consumer profile, featuring other factors that determine and influence the consumption of beef in the population of Igarapé-Açu City, in the Pará State. Was interviewed 60 consumers at the heart commercial municipality, respondents 17 questions, which included information on age, education level of respondents, beef consumption frequency among other questions relevant to the job. The principal place of purchase of the respondents was the butchers (75%), with the majority of respondents said always buy the same location (76.7%), this choice was justified by the trust (43.3%), that they had in establishments, besides taking into account the sanitary conditions of the place of purchase (95%). Still, (51.6) said touch the meat upon purchase. The color of meat (63.3%) is the criterion most widely adopted by consumers in the purchase, (53.33%) reported knowledge of the risks of illegal meat consumption to health.

Keywords: business, characterization, consumer, questionnaire

Introdução

Nos últimos anos, o agronegócio no Brasil, tem-se mostrado em crescente expansão e isso favoreceu a abertura do mercado consumidor estrangeiro, aliado ao maior consumo interno e o aumento do poder de compra da população, que passou a consumir produtos de melhor qualidade e com maior frequência. Há alguns anos, o Brasil consolidou-se definitivamente no mercado mundial de carne bovina, como o maior exportador, em toneladas, além de possuir o maior rebanho comercial do mundo. Também detém o segundo maior rebanho bovino, com mais de 200 milhões de cabeças (IBGE, 2012).

A tendência mundial do aumento populacional, o aumento na taxa de urbanização, mais as projeções de aumento da renda, podem determinar mudanças na demanda por carne. Além ainda, de

considerar que o mercado consumidor tem adotado uma postura mais consciente em relação à aquisição desse produto, preocupando-se quanto à origem e a qualidade da matéria-prima. No entanto, mesmo com essas mudanças de hábito, o consumidor de carne bovina ainda coloca o aspecto preço acima da qualidade, embora esclarecerem também, que a aparência tenha significativa importância na hora da compra. Desta forma, com o consumidor mais consciente e interessado por informações, torna-se necessário a compreensão dos fatores que influenciam o comportamento do mesmo, possibilitando assim uma visão mais crítica da dinâmica de compra (DINIZ et al., 2012).

Diante disso, a preocupação em atender as expectativas do consumidor exige do mercado a melhoria do produto final, no sentido de zelar pela segurança alimentar. Medida capaz de proporcionar maior qualidade da carne, bem como, coloração e maciez mais atrativas ao consumidor, que são características consideradas decisivas no momento da aquisição do produto. Porém o cliente ainda não está disposto a pagar a mais por um produto com esses atributos, mesmo reconhecendo a importância das mesmas (VELHO, 2009).

Assim, objetivou-se avaliar o perfil do consumidor de carne bovina no município de Igarapé Açu, considerando a preferência e o conhecimento sobre a procedência da carne consumida, além de fatores de relevância como escolaridade e sexo do consumidor, locais de compra do produto, condições de higiene e ricos que a carne clandestina pode causar.

Material e Métodos

Foram aplicados 60 questionários aos consumidores, com 17 perguntas, que variavam desde o sexo e escolaridade do comprador (a) de carne até o seu conhecimento sobre a origem do produto. Os questionários foram aplicados nos dias 1, 2 e 3 de fevereiro de 2015, respectivamente, domingo, segunda e terça-feira, dias da semana considerados, segundo os moradores, de maior frequência de consumidores no centro comercial. O comércio de carnes neste município é realizado em supermercados e boxes individuais, nos quais cada comerciante expõe sua mercadoria, seja ela refrigerada ou exposta a temperatura ambiente. Estes estabelecimentos comerciais localizam-se sempre próximo as ruas em que são comercializados outros gêneros alimentícios, tais como frutas, verduras e alimentos.

Após coleta dos dados, foi realizada a tabulação destes através do programa Microsoft Excel 2010®, utilizando fórmulas do programa para o cálculo das porcentagens referentes a cada resposta dos questionários aplicados.

Resultados e Discussão

Nos 60 questionários que foram aplicados, os homens tiveram a maior frequência de participação (53%), seguida das mulheres (47%). Entre os entrevistados, a faixa etária que apresentou maior percentual foi das pessoas de faixa etária acima de 48 anos (25%), seguida pelas pessoas com 39 a 48 anos (23%). O nível de escolaridade dos entrevistados que apresentou maior percentual foi dos que cursaram até o fundamental incompleto com 57% e 20% dos entrevistados tem o ensino médio completo. Por outro lado, notou-se o menor percentual dos entrevistados que possuem graduação (2%) e Pós-graduação (2%).

Com relação à frequência de consumo de carne bovina, 36,67% dos entrevistados relatam comer carne diariamente, os que consomem carne de 3 a 4 vezes por semana demonstraram percentual de 26,67%. Verificou-se também, uma preocupação do consumidor em relação a cor da carne na hora da compra (63%), seguida pela maciez (17%). O preço da carne é uma característica que preocupa, apenas, 5% dos consumidores, ou seja, levada menos em conta que a quantidade de gordura (12%). Além disso, quando questionados quanto aos riscos do consumo de carne clandestina, 53,33% responderam que tinham conhecimento dos riscos.

A observação da higiene do local na hora da compra da carne bovina foi o quesito mais indicado pelos consumidores, equivalente a 95%. No entanto, quando questionados se tinham o hábito de tocar na carne no ato da compra, 51,67% responderam que sim. Quanto ao comportamento de compra, 75% dos consumidores de carne bovina relatam comprar a carne em açougues e apenas 20 % compram em supermercados. E quando perguntado a esses, se costumavam comprar a carne sempre no mesmo local, 76,7% disseram que sim. Ao questionar, por qual motivo compravam sempre no mesmo local, 43,3% responderam que era pela confiança, 20% pela proximidade da sua residência, 15% era pela qualidade do produto e apenas 11,7% pelo preço.

De acordo com Oliveira et al. (2008), a manipulação e o armazenamento inadequados, a aquisição de carne de origem desconhecida ou duvidosa (sem identificação, prazo de validade e data de embalagem), são fatores responsáveis por surtos de origem alimentar que podem por em risco a saúde do consumidor. Desta forma, visando reduzir estes riscos, a atuação dos serviços de saúde e vigilância sanitária é extremamente importante, além da qualificação no setor alimentício, tendo em vista que a maioria dos surtos ocorre pela falta ou pelo pouco conhecimento dos manipuladores em relação às consequências de um manuseio inadequado. Os supermercados têm desempenhado um papel cada vez mais importante na distribuição e comercialização de alimentos perecíveis, como a carne. Levando-se em consideração que a estocagem e a manipulação inadequadas de produtos de origem animal são fatores responsáveis pela redução de sua vida-de-prateleira e conseqüentemente a sua deterioração. Na Figura 1 encontram-se os dados relativos a pesquisa.

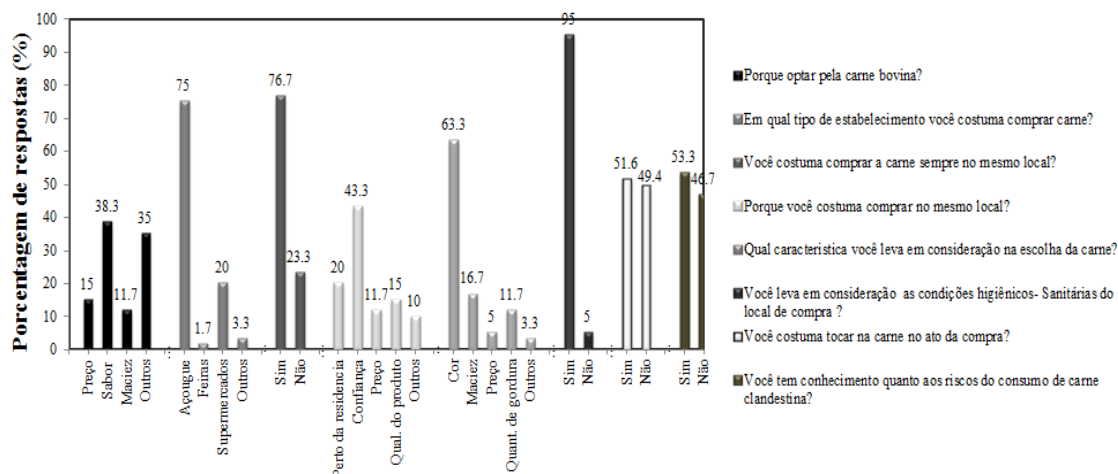


Figura 1. Levantamento do perfil do consumidor de carne bovina no município de Igarapé- Açú

Conclusões

O nível de escolaridade atrelada a faixa etária teve uma influencia perceptível nos hábitos dos consumidores de tal forma que, mesmo observando as questões higiênicas-sanitárias do estabelecimento, ainda pode-se perceber o fato do hábito de manusear a carne no ato da compra, outro ponto evidente foi o baixo nível de informação dos consumidores que ao comprar uma carne se preocupam menos com a qualidade, levando mais em consideração confiança e proximidade do estabelecimento.

Com isso, faz-se necessário um trabalho de conscientização em relação ao consumo e a forma de aquisição desse produto por parte das autoridades locais.

Literatura citada

- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa Trimestral do Abate de Animais: outubro-dezembro 2014**. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br>. Acesso em: 27 Jan. 2015.
- OLIVEIRA, S.; SILVA, J.A.; MACIEL, J.F.; AQUINO, J.F. Avaliação das condições higiênicas-sanitárias de carne bovina comercializada em supermercados de João Pessoa. **Alimentos e Nutrição**. v.19, n.1, p.61-66, 2008.
- DINIZ, W.J.S.; ALMEIDA, R.B.; LIMA, C.N.; OLIVEIRA, R.R.; QUIRINO, W.A.; BRANDESPIM, D.F. Perfil do consumidor e sua percepção sobre os aspectos higiênicos da comercialização de carne em feiras livres. **Revista Brasileira de Zootecnia**. v.38, n.2, p.399-404, 2009.
- VELHO, J.P., BARCELLOS, J.O.J., LENGELER, L.; ELIAS, S.A.; OLIVEIRA, T.E. Disposição dos consumidores porto-alegrenses à compra de carne bovina com certificação. **Acta Veterinária Brasília**, v.6, n.3, p.223-229, 2012.