

DETERMINAÇÃO DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE ILHA SOLTEIRA QUANTO AO CONSUMO DE CARNES *IN NATURA* (BOVINA, SUÍNA, FRANGO E PEIXE)

Camila Guariz Homem, Marcos Chiquitelli Neto, Lucas Jado Chagas, Marco Monteiro de Lima, Luana da Silva Higino, Lucas Lima dos Santos – Inter-áreas – Zootecnia – Departamento de Biologia e Zootecnia – Faculdade de Engenharia de Ilha Solteira – Campus de Ilha Solteira

A carne é um dos alimentos mais nutritivos, sendo consumida em todas as regiões do Brasil e do mundo. Diversos fatores influenciam o consumidor na hora da compra deste produto, mas pouco se sabe sobre seus critérios de seleção. Em qualquer sistema comercial é imprescindível verificar o comportamento do consumidor e estabelecer seus parâmetros de escolha no momento da aquisição de qualquer produto. Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo, determinar indicadores de consumo de carne bovina, suína, de frango e de peixe da população da cidade de Ilha Solteira, SP.

Foram definidos estrategicamente supermercados e açougues de Ilha Solteira, com intuito de incluir, de forma significativa, os pontos de comercialização da carne. As informações foram obtidas por meio da aplicação de questionários contendo informações sobre a preferência quanto ao tipo de carne (bovina, suína, frango e peixes), consumo semanal, nível sócio-econômico (quatro categorias de renda per capita: mais que 677 reais (A), entre 449 – 676 reais (B), entre 225 – 449 reais (C) e entre 44 – 225 reais (D)) e parâmetros para aquisição do produto. As entrevistas foram realizadas simultaneamente por um grupo de cinco alunos devidamente treinados, entre os dias 11 e 18 de agosto de 2006 com abrangência de aproximadamente 1% da população local (250 questionários). Após a coleta dos dados, passou-se ao processamento, análise e interpretação dos mesmos.

Independentemente da renda per capita a carne bovina foi a primeira opção do consumidor, apresentando 68,0% da preferência (Figura 1), seguida da carne de frango (19,7%), peixe (8,2%) e suíno (4,3%). O consumo per capita demonstrou o mesmo padrão da preferência dos consumidores, com valores médios de 1,157, 0,864, 0,404 e 0,346 kg/habitante/semana, respectivamente para bovino, frango, peixe e suíno. A Figura 2 apresenta o consumo per capita nas diferentes classes de renda. Apesar desse resultado, quando os entrevistado eram questionados sobre sua preferência em condição de igualdade de preços, entre o quilo dos diferentes tipos de carne, o peixe e o frango obtiveram índice de preferência similar, com valores de 16.1% e 16.9%, respectivamente. Veiga e Martins identificaram no consumidor os motivos de restrições ao consumo do peixe como preço relativamente alto e as condições de preparo mais exigentes, embora reconheçam as qualidades nutricionais do produto.

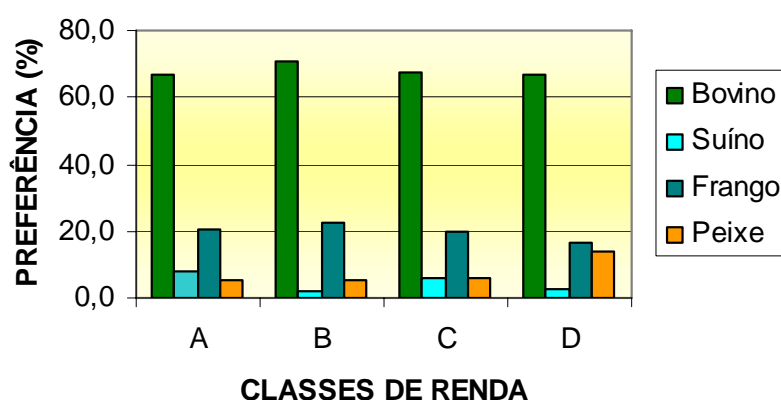


FIGURA 1 – Preferência do consumidor quanto aos diferentes tipos de carne *in natura*, relacionada às classes de renda.

No momento da compra 29,8% dos consumidores consideraram a higiene do local como prioridade na aquisição do produto, seguido do aspecto visual da carne (28.6%), preço (16.4%), confiança no estabelecimento (15.1%), certificação de qualidade (5.9%), valores nutricionais (2.5%) e forma de embalagem (1,7%). Os consumidores com maior grau de escolaridade (nível superior) foram os mais exigentes quanto à certificação de qualidade da carne, demonstrando conhecimento a respeito da função do Serviço de Inspeção Federal (SIF), bem como, os consumidores da carne de frango apresentaram maior percentual de desconhecimento desse tipo de controle de qualidade, com 65.2% dos entrevistados, seguidos dos consumidores da carne suína (60.0%), carne bovina (49.1%) e de peixes (47.4%).

Segundo a Alltech do Brasil, a carne suína é provavelmente a mais versátil das carnes, se comparada ao frango e à carne bovina. O consumo per capita de carne na União Européia e nos Estados Unidos é de 44 kg e 30 kg, respectivamente, sendo a carne suína a de maior consumo, ao contrário do que foi evidenciado nesta pesquisa, onde a carne suína foi a menos consumida (18 kg/ano). Em Ilha Solteira a carne bovina foi a mais consumida, seguindo a tendência nacional, o que talvez seja explicado pelo fato de o Brasil ser o maior produtor de carne bovina do mundo.

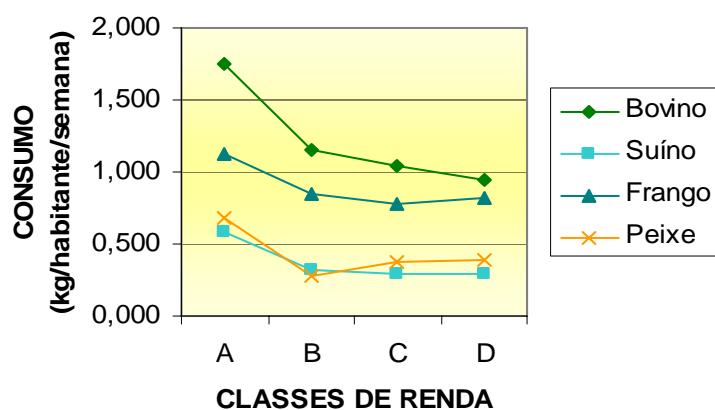


FIGURA 2 – Consumo per capita das diferentes carnes *in natura* às classes de renda (kg/habitante/semana).

Apesar de a cidade apresentar-se como grande produtora de peixe, principalmente tilápias, o consumo per capita interno é baixo, comparado às carnes de bovino e de frango. Dentre os motivos, podem ser destacadas as condições da pesca (material, barcos e propulsão), condições para manutenção do pescado, condições da comercialização, baixo nível de organização dos pescadores, os quais se refletem na pequena difusão do produto no mercado (VEIGA e MARTINS).

Com relação ao estado de conservação da carne, 23.3% dos entrevistados alegaram já ter adquirido produtos com problemas (tabela 1).

Tabela 1. Percentual de entrevistados que tiveram problema.					
Problema	Carne deteriorada	Cor alterada	hematoma	cisto verminoso	Falta de higiene
	74.6	18.2	3.6	1.8	1.8
Recorrência*	64.6	10.0	50.0	100.0	100.0

* indica o percentual de entrevistados que recorreram, ao estabelecimento, em relação a cada tipo de problema.

Este trabalho procurou fornecer subsídios a respeito deste elo tão importante na configuração das cadeias produtivas de alimentos – o consumidor final. Em relação ao consumo de carnes, denota-se que a carne bovina e de frango foram as mais consumidas. Os dados apresentados demonstram a existência de diversos fatores envolvidos no processo de compra e consumo das carnes, associados ao

preço, forma de comercialização e características do produto. Porém muito ainda pode ser feito no que diz respeito à divulgação sobre a qualidade de cada tipo de carne, principalmente no caso da carne suína e de peixe.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FRANCISCO, D. C. et al. O que pensa o consumidor a respeito da carne de frango que consome. Revista Brasileira de Ciência Avícola – Suplemento 8, 2004. p. 171.

VEIGA, R. M., MARTINS, R. S. Levantamento de cadeia produtiva do pescado do reservatório de Itaipu. <http://scholar.google.com/scholar?hl=pt-BR&lr=&q=cache:DWcCwj0fzGgJ:www.upf.tche.br/cepeac/download/artigo02_13.pdf+perfil+do+consumidor+%22a+carne+de+peixe%22>. Acesso em: 2 set. 2006.

ALTHEC DO BRASIL. Agregando valor à carne suína para produtores e consumidores: elevação dos teores de DHA omega-3 e selênio na carne. Disponível em: <http://www.engormix.com/agregando_valor_%C3%A0_carne_p_artigos_31_POR.htm>. Acesso em: 2 set. 2006.