

## ESTUDO SÓCIO-ECONÔMICO DOS CONSUMIDORES DE CARNE SUÍNA EM TRÊS MUNICÍPIOS DO SERTÃO PARAIBANO

*[Socio-economic study of pork consumers in three municipalities of Paraíba]*

Areano Ethério Moreira de Farias<sup>1</sup>; Patrícia Araújo Brandão<sup>2\*</sup>; Dallyson Yehudi Coura de Assis<sup>3</sup>; João da Costa Neto<sup>1</sup>; Felipe Eduardo da Silva Sobral<sup>4</sup>; Maria Railma Vieira de Freitas<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Médico Veterinário autônomo.

<sup>2</sup>Professora D. Sc., Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária/Universidade Federal de Campina Grande.

<sup>3</sup>Médico Veterinário, M. Sc., Centro de Ciências Agrárias/Universidade Federal da Paraíba.

<sup>4</sup>Médico Veterinário, M. Sc., Centro de Saúde e Tecnologia Rural/Universidade Federal de Campina Grande.

<sup>5</sup>Bióloga/Universidade Estadual da Paraíba.

**RESUMO:** A finalidade deste trabalho foi determinar as principais características organolépticas que fazem com que os consumidores apreciem ou não a carne suína e verificar as principais preferências, como também diagnosticar os pontos negativos relatados pelos consumidores. Para tanto, foram realizadas entrevistas através de um questionário aos residentes dos municípios de Cajazeiras, Sousa e Patos, nos quais foi possível entrevistar 570 pessoas. No intuito de identificar e classificar os consumidores da carne suína localizados na microrregião do sertão paraibano no ano de 2007 foi utilizado um questionário piloto, com posterior aplicação do definitivo. Na análise dos dados observou-se que as profissões mais frequentes foram às donas de casa com 25,96% e os comerciantes com 4,74%. Dentre os tipos de carne as preferidas foram: bovina (61,93%), aves (17,54%) e suína (9,30%). Sobre o baixo consumo de carne suína, relataram que não sabiam opinar (71,23%) e por problemas de saúde (19,30%). Em relação à apreciação, a carne suína obteve o segundo lugar na pesquisa com 23,50%. Entre os entrevistados, 83,16% afirmaram ter a informação de que a carne suína pode trazer algum risco para a saúde humana. Ficou claro que o baixo consumo de carne suína está intimamente vinculado à carência de informações por parte dos consumidores.

**Palavras-chaves:** animais, preconceito, valores nutricionais.

**ABSTRACT:** The purpose of this study was to determine the major organoleptic characteristics that make consumers enjoy pork or not and to verify the main preferences, as well as to diagnose the negatives reported by consumers. Therefore, interviews were conducted using a questionnaire to residents of the municipalities of Cajazeiras, Sousa and Patos, where it was possible to interview 570 people. With the aim of to identify and to classify the consumers of pork located in the micro region of the interior of Paraíba in 2007 a pilot questionnaire was used with subsequent final application. In the data analysis has been observed that the most common occupations were to housewives with 25.96% and 4.74% with traders. Among the preferred types of meat were beef bovine (61.93%), poultry (17.54%) and pork (9.30%). About the low consumption of pork, reported that they did not know give opinions (71.23%) and health issues (19.30%). Regarding the assessment the pork took second place in the survey with 23.50%. Among the respondents, 83.16% said they had the information that the pork can provide some risk for human health. Became clear that the low consumption of pork is closely linked to the lack of information for consumers.

**Key-words:** animals, prejudice, nutritional values.

\* Autor para correspondência: patriciaaraujobrandao@bol.com.br

## INTRODUÇÃO

A alimentação exerce um papel central na vida dos consumidores, por ser fonte de experiências hedônicas e de nutrição, além de suas funções sociais e culturais (Martins et al. 2006).

De acordo com Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA (2012), o Brasil é o quarto maior produtor mundial de carne suína. Segundo Roppa (2006), esse crescimento acentuou-se a partir de 1990, sendo registrado só em 2005 2,707 milhões de toneladas, representando no referido ano 2,6% do total de carne suína produzida no mundo.

Estima-se que 700 mil pessoas dependem diretamente da cadeia produtiva da suinocultura brasileira e o valor da cadeia produtiva é estimado em US\$ 1,8 milhões (Roppa, 2006). Com relação às exportações, a representatividade do mercado brasileiro de carne suína saltará de 10,1% em 2008, para 21% em 2018/2019 (MAPA 2012).

Em 1970, o plantel era de 31,5 milhões de cabeças e produção de 705 toneladas. Já em 2005, havia 39,9 milhões de cabeças e a produção de 2,707 milhões de toneladas. Portanto, em 35 anos o plantel cresceu em 4,4% e a produção em 283%. Estes números, mostram a evolução tecnológica do setor no período, graças a um forte trabalho dos técnicos e criadores nas áreas de genéticas, nutrição e manejo (Roppa, 2006).

Segundo Tonietti & Silveira (2006), a carne suína é um alimento altamente nutritivo e saboroso, rica em vitaminas e minerais, essencialmente indispensável à mesa do consumidor. Os tabus que inibem seu consumo precisam ser desfeitos, não privando a população de um alimento tão nutritivo, saboroso e saudável. Ainda de acordo com o autor, de 1980 até hoje, o suíno moderno perdeu 31% de sua gordura, 14% de calorias e 10% de colesterol, se tornando um alimento cada vez melhor para a população.

O avanço tecnológico em suínos e a comunidade científica trabalham integralmente para melhorar a eficiência na produção de carne e atender as exigências crescentes do mercado consumidor. O desafio para este novo modelo de suíno é combinar adequadamente, o binômio qualidade e quantidade de carne, a fim de garantir a viabilidade econômica da indústria de carne (Silveira, 2005).

Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi determinar as principais características que fazem com que os consumidores apreciem ou não a carne suína e verificar as principais preferências, como também diagnosticar os pontos negativos relatados

pelos consumidores, que fazem com que seja um entrave ao aumento do consumo local desta carne.

## MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado nos municípios de Cajazeiras, Sousa e Patos, localizados na microrregião do sertão paraibano no ano de 2007. Segundo dados do censo 2010 (IBGE, 2012, a), Cajazeiras, Sousa e Patos apresentam uma população de 58.437, 65.807 e 100.695 habitantes respectivamente. Com relação ao efetivo de suínos, a Paraíba conta com um plantel 106.130 animais, com base nos dados do censo 2007 (IBGE, 2012, b).

A metodologia do estudo foi dividida em duas etapas: uma pesquisa piloto e uma pesquisa definitiva. Na primeira etapa com 50 entrevistados, buscou-se identificar e classificar os consumidores da carne suína na região, descrever as razões de maior venda e consumo ou não, as ocasiões em que isso ocorreu e quais os critérios considerados pelos consumidores na escolha da carne (ex: aspecto, procedência, preço, embalagem, higiene, etc.). O objetivo da pesquisa piloto foi testar as questões previamente elaboradas para posteriormente gerar o questionário definitivo. Foram realizadas entrevistas diretas, com questões fechadas às quais permitiram ao entrevistador avaliar a eficiência do questionário e identificar as dificuldades de aplicação do mesmo nas entrevistas.

A pesquisa definitiva foi realizada de forma direta através de um questionário composto por 50 questões objetivas. Nesta etapa 570 questionários foram distribuídos e aplicados de forma igualitária entre as populações dos 03 municípios. A amostra foi considerada significativa, pois permitiu uma distribuição homogênea da população, quanto aos parâmetros de classe social, gênero e idade. Os dados coletados foram analisados no programa Microsoft Office Excel, 2007.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tomando como base a pesquisa piloto, foi possível elaborar um questionário objetivo formado por 50 itens, que em seguida foi utilizado para realização da pesquisa definitiva, na qual foram entrevistadas 570 pessoas nas cidades de Sousa, Cajazeiras e Patos. Verificou-se que 60,70% dos consumidores de carne suína pertencem ao sexo feminino e no tocante à faixa etária, 54,46% apresentaram idade acima de 40 anos e 38,77% entre 20 e 30 anos.

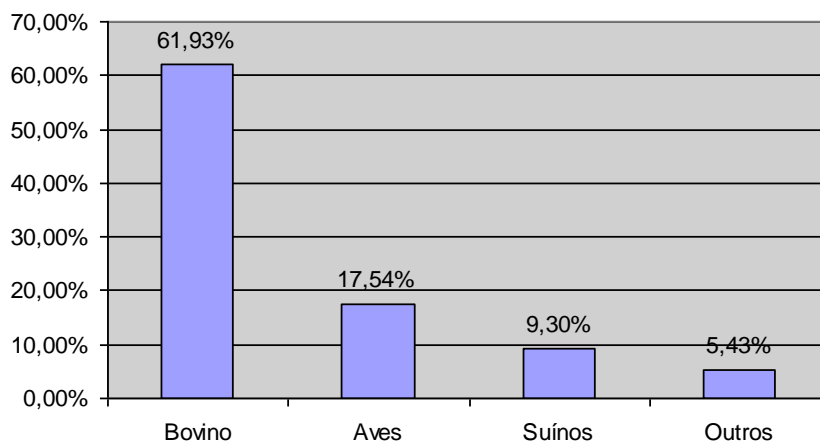
Quanto ao grau de escolaridade, prevaleceram ensino médio completo e ensino fundamental com 27,89 e 26,84% respectivamente. Com relação à

renda familiar a maioria dos entrevistados recebia de dois (50,3%) a cinco (23,2%) salários mínimos. A respeito das profissões as mais comuns foram donas de casas, comerciantes e professores correspondendo a 25,96, 4,74 e 3,69% respectivamente. Foi possível constatar ainda que 94,33% dos entrevistados fazem suas refeições em casa, e que 97% consomem carne.

O gráfico 1, apresenta as carnes mais consumidas pelos entrevistados, destacando-se a de origem bovina com 61,93%, seguida por aves com 17,54%

e a suína com 9,30%, corroborando com os resultados de Silva & Silva (2009) que ao avaliarem consumidores de carne suína no município de Guarabira-PB encontraram um maior consumo de carne bovina (64,00%), seguida por aves, peixes e suína.

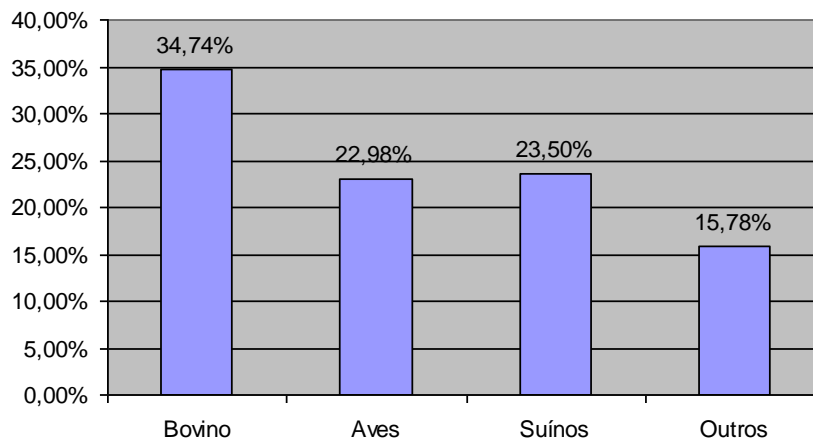
Quanto ao consumo elevado das referidas carnes, foram atribuídos os seguintes motivos: preferência (32,46%), hábito (18,25%), sabor (13,16%), preço (11,05%) e sanidade (6,49%).



**GRÁFICO 01.** Carne consumida com maior frequência no sertão paraibano, no ano de 2007.

Dentre os motivos apresentados para o baixo consumo de carne suína, 71,23% alegaram não possuir motivo aparente, 19,30% associaram a problemas de saúde, 2,98% apontam restrição médica e 1,92% por repulsa à carne. Para Santos et al. (2011), a razão mais forte para o não consumo da carne suína apontada pelos consumidores pode estar relacionada com questões culturais, as quais têm relação direta com a oferta de carnes local, como carne bovina e peixes.

Em relação às carnes que mais apreciavam, o número de pessoas que citou a carne suína aumentou significativamente quando comparado ao número de consumidores, correspondendo a 23,50% dos entrevistados, conforme mostra o gráfico 2. Esse aumento pode estar relacionado ao fato de que muitas pessoas apreciam também os derivados, embutidos, vísceras, picado, etc. (Faria et al., 2006).



**GRÁFICO 02.** Carnes mais apreciadas pelos consumidores no sertão paraibano.

Dos consumidores de carnes suína 59,30% consideram-se desinformadas quanto ao valor nutricional desse alimento, além disso, 90,53% dos entrevistados afirmaram ter dúvidas a respeito da carne suína e/ou dos seus produtos industrializados, e que pagariam mais (72,98%) por um produto rastreável, demonstrando que a população está consciente sobre a importância da garantia desses produtos na alimentação humana.

Entre os entrevistados, 83,16% afirmaram ter a informação de que a carne suína pode trazer algum risco para saúde humana, e que estes animais não possuem um baixo colesterol (75,79%) quando comparado às carnes de frango e bovina. Silva & Silva (2009) ao realizarem estudo com consumidores de carne suína em Guarabira-PB constataram que 71,00% dos entrevistados alegaram que a ingestão da carne suína pode causar algum risco a saúde.

Segundo Tonietti & Silveira (2006), a carne suína, é um alimento altamente nutritivo e saboroso, rica em vitaminas e minerais, essencialmente indispensável à mesa dos consumidores e os tabus que inibem seu consumo precisam ser desfeitos, não privando a população de um alimento tão nutritivo, saboroso e saudável.

Os principais entraves citados para o aumento do consumo da carne suína pela população questionada foram: a sanidade com 36,49%, a qualidade do produto com 19,47%, o preço 10,53% e o aspecto dos cortes comercializados 8,60%. Estes resultados corroboram com os obtidos por Bezerra et al. (2007), em estudo sobre a caracterização do consumidor de carne suína em Campina Grande-PB no qual verificaram que a sanidade dos animais (30,25%) é um dos maiores empecilhos para o incremento do consumo da carne suína, assim como

a qualidade (26,25%), a disponibilidade (14,75%), a aparência do produto (14,00%) e o preço (11,25%).

A maioria dos entrevistados (65,79%) afirmou desconhecer à transmissão da cisticercose, 21,58% conhecem e 14,56% conhecem em partes. Muitos dos entrevistados relataram ainda que os alimentos que podem transmitir a cisticercose são a carne suína (62,81%), a bovina (5,79%) e carnes caprinas e ovinas (1,93%). Paiva (2007) relata outras maneiras de contrair a cisticercose, por meio de alimentos ou água contaminada com fezes de humanos portadores da tênia.

Com relação aos meios de divulgação para desmistificar certos preconceitos da carne suína, 36,31% dos entrevistados alegaram que a associação dos criadores de suínos deveria solicitar que os médicos cardiologistas discorram sobre a qualidade da carne na alimentação humana, enquanto que, 33,68% acreditam na desmistificação dos procedimentos da criação dos suínos, mostrando que no Brasil hoje existe a mais avançada tecnologia e controle sanitários, sendo suficiente para reverter esse quadro de consumo tão baixo. Desta forma, faz-se necessário a realização de campanhas de marketing, de oficinas, e realizações de mini-cursos e palestras para melhor informá-los.

## CONCLUSÕES

O reduzido consumo de carne suína está fortemente relacionado à falta de divulgação e esclarecimento aos consumidores e apreciadores desta carne.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bezerra, J.M.M., Cavalcante Neto, A., Silva, L.P. G., Lui, J.F., Rodrigues, A.E., Martins, T.D.D. 2007. Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína na microrregião de Campina Grande, estado da Paraíba. *Ciência Animal Brasileira*, 8(03): 485-493.

Faria, I.G., Ferreira, J.M., Garcia, S.K. 2006. Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, 58: (02):251-256.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – (IBGE) (a) Diretoria de Pesquisa, coordenação de agropecuária, pesquisa da pecuária municipal, 2012. [http://ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/tabelas\\_pdf/total\\_populacao\\_paraiba.pdf](http://ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/tabelas_pdf/total_populacao_paraiba.pdf) Acesso em 02 de dezembro de 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – (IBGE) (b) Diretoria de Pesquisa, coordenação de agropecuária, pesquisa da pecuária municipal, 2012. [http://ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/2006/tabela1\\_3\\_12.pdf](http://ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/2006/tabela1_3_12.pdf) Acesso em 02 de dezembro de 2012.

Martins, T.D.D., Batista, E.de S., Moreira, R.T., Silva, L.da P.G. 2006. Análise sócio-econômica dos comerciantes de carne “in natura” e víscera suínas do brejo paraibano. In: *IV CONGRESSO NORDESTINO DE PRODUÇÃO ANIMAL*, 2006, Petrolina – PE. Anais... Petrolina. 2006.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – (MAPA), 2012. <http://www.agricultura.gov.br/animal/especies/suinos> Acesso em 02 de dezembro de 2012.

Paiva, P. D. 2007. *Teníase e Cisticercose*. O que são, o que causam e como prevenir? Embrapa- Suínos e Aves. Concórdia - SC. 4 pág. 2007.

Roppa, L. 2006. Perspectivas da produção mundial de carnes, 2006 a 2030. *Revista Suinocultura Industrial*, 34:16-27.

Santos, T.M.B., Cappi, N., Simões, A.R.P., Santos, V.A.C., Paiano, D., Garcia, E.R.M. 2011. Diagnóstico do perfil do consumidor de carne suína no município de Aquidauana-MS. *Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal*, Salvador, 12(1):1-13.

Silveira, E.T.F. 2005. Bem estar animal e qualidade da carne suína. *Anais do VII Simpósio Goiano de Avicultura e II Simpósio Goiano de Suinocultura – Avesui Centro Oeste: Seminários técnicos de suinocultura*, setembro, Goiânia, GO.

Silva, J.P. & Silva, L.P.G. 2009. *Estudo e Avaliação do Consumidor de Carne Suína “In Natura” e Industrializada na Microrregião de Guarabira- PB*. ACSA - Agropecuária Científica no Semi-Árido, 05:57-61.

Tonietti, A.P., Silveira, E.T.F. 2006. Qualidade nutricional da carne suína. *Revista Suinocultura Industrial*, 08:22-25. 2006.