

LEVANTAMENTO DE DADOS EM RELAÇÃO A ESCOLHA DA CARNE PELA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO, EMBALAGEM E VALIDADE EM MERCADOS E SUPERMERCADOS PELOS CONSUMIDORES NO AMAZONAS

30° Zootec, 1^a edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

SILVA; Sâmara Brelaz da ¹, ANDRADE; Thaynara Gama², COSTA; Francineide de Jesus da ³, MACIEL; Michel do Vale Maciel ⁴, MACIEL; Laura Priscila Araújo Amaro Maciel ⁵

RESUMO

O manejo correto levando em consideração a temperatura e o tempo de armazenagem de produtos cárneos possuem grande importância para a garantir a conservação do alimento. A qualidade, em geral, e os atributos de segurança do alimento são importantes fatores para a tomada de decisão dos consumidores. Desta forma, o objetivo dessa pesquisa foi avaliar o perfil socioeconômico dos consumidores e levantar informações sobre a influência da temperatura, embalagem e validade dos produtos cárneos na tomada de decisão para a compra da proteína animal. A pesquisa foi realizada por meio de aplicação de um questionário on-line elaborado via Google Forms, divulgado em redes sociais (Facebook, Instagram) e em meios de comunicação (WhatsApp), durante os meses de fevereiro e março de 2021. O público alvo se dirigia a indivíduos residentes no Estado do Amazonas. As perguntas permitiram verificar aspectos relacionados ao perfil do consumidor, tais como idade, sexo, escolaridade e renda, além de perguntas relacionadas ao processo armazenamento a frio, embalagens e validade de produtos cárneos. Após aplicação dos questionários e análise dos dados, foi possível elucidar algumas questões sobre os hábitos dos consumidores na compra da carne. Do total de 92 entrevistados, 54,3% são do sexo feminino e 45,7% são do sexo masculino. Quanto a escolaridade, a maioria dos entrevistados possuem nível superior incompleto (45,1%), 33% possuem nível superior, 16,5% possuem 1º e 2º graus completos e apenas 5,4% o 2º grau incompleto. O rendimento familiar de maior participação apontado foi maior que 1 e até 3 salários mínimos (46,7%), menor de um salário mínimo (34,8%) e maior que 3 até 19 salários mínimos (18,5%). Em relação à idade, a maior representatividade etária foi entre 15 a 30 anos com 79,3%, seguido daqueles que apresentam entre 30 a 60 anos com 20,7%. Quando questionados se observam a temperatura do freezer ou geladeira de armazenamento de produtos refrigerados ou congelados, 59,8% disseram observar, 22,8% disseram que não observam e 17,4% relatam que talvez observem. 67,4% dos entrevistados afirmam que não compram produtos que não estejam dentro da recomendação de temperatura, 9,8% afirmam que comprariam e 22,8% não conseguem afirmar com exatidão se esse fator interfere na escolha. Quando questionados se observam o prazo de validade dos produtos que já foram manipulados dentro dos estabelecimentos, 81,3% dizem observar, enquanto 8,8% afirmam que não observam o prazo de validade. Sobre a embalagem, 94,6% dos entrevistados dizem observar se ela foi violada, enquanto apenas 2,2% dizem não observar e 3,2% afirmam que talvez observem. De acordo com as variáveis analisadas neste trabalho, pode-se concluir que a maioria dos consumidores observam se os produtos atendem os quesitos de segurança para a conservação dos produtos.

PALAVRAS-CHAVE: ciência e tecnologia de produtos de origem animal, aves, qualidade, bovino, peixes

¹ Graduanda em Zootecnia, Instituto de Ciências Sociais, Educação e Zootecnia - UFAM , brelaz27@gmail.com

² Graduanda em Zootecnia, Instituto de Ciências Sociais, Educação e Zootecnia - UFAM ,

³ Graduanda em Zootecnia, Instituto de Ciências Sociais, Educação e Zootecnia - UFAM ,

⁴ Professor Doutor do Instituto de Ciências Sociais, Educação e Zootecnia - UFAM, micheldr_el@hotmail.com

⁵ Professora Doutora do Instituto de Ciências Sociais, Educação e Zootecnia - UFAM, laurapriscila12@gmail.com