

LEVANTAMENTO DE DADOS EM RELAÇÃO A ESCOLHA DA CARNE PELA QUALIDADE E FORMA DE EXPOSIÇÃO 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, CARVALHO; Júlio Santos de ², COSTA; Francineide de Jesus da ³, MACIEL; Michel do Vale ⁴, MACIEL; Laura Priscila Araújo Maciel⁵

RESUMO

A qualidade da carne é dependente de vários fatores intrínsecos e extrínsecos aos animais. O consumidor costuma escolher e avaliar os produtos cárneos baseados em conhecimentos que possuem em relação à aparência visual e a partir do preço do produto. A percepção dos consumidores em relação a qualidade da carne é uma questão crítica e primordial para o comércio, uma vez que afeta a sua lucratividade. O objetivo da pesquisa é avaliar o perfil socioeconômico dos consumidores e suas preferências quanto a qualidade e forma de exposição das carnes. 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 o mês de 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 as preferências na aquisição da proteína animal como forma de exposição da carne e padrão de qualidade. No total, 92 questionários foram aplicados. Após aplicação dos questionários e análise dos dados, foi possível elucidar algumas questões sobre os hábitos dos consumidores na compra da carne. Dos entrevistados 54,3% são do sexo feminino e 45,7% são do sexo masculino, e 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%. 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%). Quanto aos hábitos para aquisição da carne, a maioria dos entrevistados afirmam que a escolha depende do preço e da forma de exposição do produto (38,5%), seguido pela preferência de carnes nos expositores refrigerados do açougue (37,4%), em seguida, 8,8% dos entrevistados dizem que a escolha depende somente do preço e não da forma de exposição, 7,7% preferem carnes cortadas e nas bandejas nos expositores do mercados ou supermercados, e 2,2% consomem carnes expostas em mercados sem refrigeração. Quanto a avaliação da carne, 18,5% avaliam a aparência, 9,8% avaliam a cor, 7,6% levam em consideração a validade do produto e 58,7% dos entrevistados dizem observar a aparência, cor, temperatura, validade e embalagem do produto. É utilizada pelos consumidores como um importante indicador de qualidade. Desta forma, conclui-se que a maioria dos entrevistados exigem alimentos com qualidade e preço acessível, já que isto está relacionado à decisão na compra. O consumidor considera a aparência e a cor como os principais atributos de qualidade observados ao efetuar a compra.

PALAVRAS-CHAVE: ciência e tecnologia de produtos de origem animal, aparência, aspectos sanitários, temperatura

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

² Graduando 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