

ANDRADE; Evelyn da Silva<sup>1</sup>, ANDRADE; Thaynara Gama<sup>2</sup>, PONTES; Lohanna Machado<sup>3</sup>, MACIEL; Laura Priscila Araújo Amaro<sup>4</sup>, MACIEL; Michel do Vale<sup>5</sup>

## RESUMO

Considerando uma das principais atividades de produção de proteína animal desenvolvidas no Brasil, a avicultura de corte vem ganhando cada vez mais destaque ao passar dos anos, isso devido a grandes avanços ocorridos na área de genética, nutrição e manejo, que resultam em frangos com bons índices de ganho de peso em um curto período. O aumento da produção de frangos industriais produziu mudanças nos hábitos de consumo da carne de frango, visto que, de acordo com costumes, as famílias criavam e abatiam os frangos em casa. Possuindo diversas formas de consumo e não apresentar nenhum tipo de restrição, a carne de frango é bastante consumida no Brasil. O estudo visa realizar o levantamento de dados do perfil do consumidor da carne de frango no estado do Amazonas, com ênfase na preferência de corte e vísceras comestíveis e razão de consumo. A pesquisa foi realizada via 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 fevereiro e março de 2021. Os dados desta pesquisa foram coletados nos meses de fevereiro a março do atual ano, totalizando 92 entrevistados, no estado do Amazonas. As perguntas dispostas no questionário foram quanto ao perfil do entrevistado (sexo, idade, escolaridade e renda familiar), preferência de corte e vísceras comestíveis e motivo de consumo. Ao fim da realização dos questionários, os resultados foram acoplados de acordo com os tópicos abordados, em seguida realizado o levantamento de frequência por assunto e por fim ocorreu a obtenção dos percentuais de cada tópico. A partir dos dados oriundos da realização dos questionários, notou-se que dos pesquisados 50 eram mulheres e 42 homens, tinham entre 15 e 30 anos em maioria, tendo o ensino superior incompleto e com renda salarial maior que 1 e até 3 salários-mínimos. Quando questionados sobre a preferência de corte, 32,6% preferem a carne de peito, seguida de coxa (26,1%), sobrecoxa (16,3%), asa (12%) e por último o filé de peito (10,9%); e apenas 2,1% preferem outro tipo de víscera comestível. Para os motivos que levam o consumidor a optar pelo consumo da carne de frango, 52,2% responderam que se faz consumo por conta do sabor da carne, 15,2% consomem por costume, 14,1% pela facilidade no preparo, 9,8% consomem por causa do preço, este em momentos, mais baixo que o preço da carne bovina, suína ou pescado; 6,5% pelo valor nutritivo, por fim, 1,1% responderam que consome por disponibilidade ou por outro motivo. O preço não foi o fator mais importante na hora da compra. Pôde-se observar que os entrevistados tem preferência pelo corte do peito e afirmam que consomem por conta do sabor.

**PALAVRAS-CHAVE:** ciência e tecnologia de produtos de origem animal, avicultura, cortes cárneos, consumo, preferência

<sup>1</sup> graduanda em zootecnia - UFAM, andrade.evelyn1104@gmail.com

<sup>2</sup> graduanda em zootecnia - UFAM, thaynaragama89@gmail.com

<sup>3</sup> graduanda em zootecnia - UFAM, lohannamachadop@gmail.com

<sup>4</sup> Doutora em Zootecnia, professora da Universidade Federal do Amazonas (UFAM - ICSEZ), lauramaciel@ufam.edu.br

<sup>5</sup> Doutor em Zootecnia, professor da Universidade Federal do Amazonas (UFAM - ICSEZ), michelmaciell@ufam.edu.br