

LEVANTAMENTO DE DADOS SOBRE CONSUMIDORES DE CARNE DE SUÍNO NO ESTADO DO AMAZONAS

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

ANDRADE; Evelyn da Silva¹, NEGREIROS; Ronan de Souza², SANTOS; Stefano Reis dos³, MACIEL;
Michel do Vale⁴, MACIEL; Laura Priscila Araújo Amaro⁵

RESUMO

O suíno foi domesticado para a alimentação dos povos que deixaram de ser nômades e, atualmente, a carne suína é a proteína animal mais consumida no mundo. A suinocultura tem passado por constantes melhorias ao longo do tempo, estas no ramo da genética, nutrição e manejo do animal, assim vindo a fornecer carne magra e mais saudáveis. Por ser uma carne saudável e com bons índices de vitaminas e proteínas, a carne de suíno também é recomendada para crianças em fase de crescimento. Embora a criação de suínos tenha evoluído, seu consumo nacional ainda é baixo, isto está relacionado a aspectos típicos de cada região. A pesquisa teve por objetivo de obter dados do perfil do consumidor da carne de suíno no estado do Amazonas, enfatizando sobre a preferência de corte e vísceras comestíveis e causa para consumo. 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), onde os dados foram adquiridos entre os meses de fevereiro a março do presente ano no estado do Amazonas, sendo o total de 92 entrevistados. As perguntas disponibilizadas no questionário se basearam no perfil do entrevistado (sexo, idade, escolaridade e renda familiar), preferência de corte e vísceras comestíveis e motivo de consumo. Ao término da pesquisa, os resultados foram separados de acordo com os tópicos abordados, posteriormente realizado a classificação de frequência por categoria e por fim obteve-se os percentuais de cada tópico. A partir dos dados oriundos da aplicação dos questionários, observou-se que os pesquisados eram 50 mulheres e 42 homens e tinha entre 15-30 anos em maior parte, tendo renda salarial de maior que 1 e até 3 salários-mínimos e possuindo ensino superior incompleto. Observou-se que, quando questionados sobre preferência pelo corte, o total de entrevistados 39,3% preferem costela, seguida do pernil (20,2%). Dos demais estudados, 18,2% não possui preferência de corte, seguido de lombo (6,7%) e picanha (6,7%). 6,7% preferem outro tipo de corte, paleta e barriga apresentaram a menor frequência (1,1%). Vísceras comestíveis não obteve nenhum percentual. Quando indagados sobre a razão de consumo, 65% afirmaram consumir por causa do sabor da carne, 14% consomem por outro motivo, 7% por causa do preço, 7% por costume, 4,7% facilidade de preparo, e por fim 2,3% disponibilidade. Os resultados desta pesquisa mostraram que os entrevistados a carne de suíno por conta de seu sabor dando preferencia a costela suína, porém, vale ressaltar que a carne de suíno é uma carne saudável, apresentando um teor reduzido de gorduras e colesterol, e rica em vitaminas e proteínas.

PALAVRAS-CHAVE: ciência e tecnologia de produtos de origem animal, consumo, preferência, pernil, suinocultura

¹ graduanda em zootecnia - UFAM, andrade.evelyn1104@gmail.com

² graduando em zootecnia - UFAM, ronan.negreiros17@gmail.com

³ graduando em zootecnia, stefanodossantos123@gmail.com

⁴ Doutor em Zootecnia, professor da Universidade Federal do Amazonas (UFAM - ICSEZ), michelmaciel@ufam.edu.br

⁵ Doutora em Zootecnia, professora da Universidade Federal do Amazonas (UFAM - ICSEZ), lauramaciel@ufam.edu.br