

CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DE CONSUMIDORES DE CARNE COMERCIALIZADA EM AÇOUGUES DE UBERLÂNDIA - MINAS GERAIS

Larissa Barbosa Moura¹, Laerte Pereira Almeida², Marcus Vinícius Coutinho Cossi²

RESUMO

Nas últimas décadas, tem-se observado um crescimento considerável na produção e no consumo de carne mundial. Este crescimento tem sido acompanhado por consumidores cada vez mais exigentes quanto à qualidade e à segurança dos produtos consumidos, o que tem resultado em uma competitividade cada vez maior entre as empresas. Sabendo dessas exigências e da importância comercial da carne, o objetivo deste trabalho foi caracterizar o perfil dos consumidores de carne comercializada em açougues de Uberlândia-MG. Para obter uma correta representação da cidade, foram selecionados açougues de diferentes regiões do município, sendo que até o momento, apenas quatro autorizaram o estudo. As coletas de dados ocorreram aos sábados e domingos, entre às 9:00 e 12:00 horas por ser o período de maior movimentação nestes estabelecimentos. Respeitando a ordem de chegada ao açougue, os consumidores eram abordados e recebiam uma breve explicação sobre os objetivos da pesquisa sendo opcional a sua participação. Assim, 240 consumidores (60 por estabelecimento) responderam a um questionário que contemplava, dentre outros aspectos, o grau de escolaridade do consumidor, o tipo de carne mais consumida (bovina, suína, frango, peixe), os aspectos considerados mais e menos importantes na escolha da carne (cor, cheiro, sabor, limpeza do corte, preço, marca, embalagem, selo de inspeção), o conhecimento sobre serviço de inspeção e sobre doenças transmitidas pelo consumo de carne contaminada. Os dados foram avaliados de acordo com a frequência de cada resposta e sua relação com o grau

de escolaridade do consumidor (1º grau = A; 2º Grau = B; Ensino superior = C). Dentre os 240 entrevistados, 73% tiveram como primeira opção a carne bovina, 18% frango, 7% suína e 2% peixe. O baixo consumo de peixe foi justificado, por alguns consumidores, pelo alto custo e pela oscilação de oferta do produto. Dos aspectos considerados mais importantes na escolha da carne para consumo, a cor foi a primeira opção para 56% das pessoas. Isso se deve ao fato de ser uma característica de fácil observação e estar normalmente relacionada a um produto fresco. Em relação aos aspectos menos importantes, o preço (29%) e o sabor (29%) foram os mais citados. É importante ressaltar que a presença do selo de inspeção foi considerada a opção menos importante para 27% dos entrevistados, mostrando a desatenção do consumidor em relação a este quesito. Ainda sobre este tema, 45% dos consumidores do grupo A, 68% do grupo B e 92% do grupo C sabiam o que é inspeção. Além disso, a escolaridade também teve influência positiva sobre o conhecimento de doenças transmitidas pelo consumo de carne, sendo que, 48% do grupo A, 61% do grupo B e 85% do grupo C, afirmaram saber sobre essas doenças. Os resultados apontam para o fato de que apesar da educação ter influenciado na resposta dos consumidores, a falta de conhecimento sobre a importância da inspeção e das doenças que podem ser transmitidas pelo consumo de alimentos contaminados evidencia a necessidade de esclarecimentos sobre essas questões, auxiliando na promoção da saúde pública.

Palavras-chave: Consumo de carne. Inspeção. Saúde pública

¹Discente, Universidade Federal de Uberlândia; Rua Ceará, s/n, Uberlândia, Minas Gerais, BRASIL; larissa_mour@hotmail.com

²Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, MG