

Análise do perfil do consumidor de carnes em Currais Novos, Rio Grande do Norte

Profile analysis of meat consumers of Currais Novos, Brazil

CATHERINE TEIXEIRA DE CARVALHO^{1,2} [LATTES]

CRISTIANE PINHEIRO DE SOUSA¹ [LATTES]

ISABEL CRISTINA DA SILVA ARAÚJO⁴ [LATTES]

GIRLENE FREIRE GONÇALVES^{1,3} [LATTES]

THUANY MATIAS DA SILVA² [LATTES]

CORRESPONDÊNCIA PARA:

catherine-carvalho@hotmail.com
Av. Amintas Barros, 1480, Natal, RN.

1. Universidade Federal do Rio Grande do Norte
2. Universidade Potiguar
3. Universidade Federal da Paraíba
4. Centro Universitário do Rio Grande do Norte

RESUMO

Segurança alimentar é a garantia do consumidor de adquirir um alimento que possua, como característica intrínseca, a sanidade, somada a atributos nutricionais e sensoriais desejáveis. A carne fresca, por exemplo, devido à sua umidade, Ph, riqueza de nutrientes e minerais, além de fatores de crescimento intrínsecos, constitui-se num substrato com condições ótimas para o crescimento de microrganismos diversos, o que influencia na sua qualidade e podendo ser uma fonte de transmissão de bactérias patogênicas aos seres humanos. Esta pesquisa foi realizada de 2014 a 2015, utilizando um instrumento de verificação observacional, com o intuito de verificar o grau de percepção da qualidade dos alimentos e, principalmente, o hábito do consumo de carnes pelos consumidores locais. Trata-se de uma pesquisa exploratória, descritiva e observacional para analisar o perfil dos consumidores de carnes no município de Currais Novos, Rio Grande do Norte. Os resultados encontrados mostraram que 86% dos consumidores preocupam-se com os riscos sanitários e com o manuseio da carne, 88% observam o rótulo, o prazo de validade e o aspecto da embalagem dos produtos cárneos, e ainda que esse público costuma consumir mais carne bovina do que os outros tipos de carnes.

Palavras-chave: perfil do consumidor, hábito alimentar, carne.

ABSTRACT

Food security is the guarantee that a consumer will purchase food that has, as an intrinsic characteristic, sanity, as well as desirable nutritional and sensory attributes. Fresh meat, for example, due to its moisture, Ph, wealth of nutrients and minerals, in addition to intrinsic growth factors, constitutes a substrate with optimal conditions for the growth of many microorganisms, which strongly affects the quality and may thus be a source of transmission of pathogenic bacteria to humans. This survey was conducted in 2014-2015, using an observational verification instrument in order to verify the degree of perception of food quality and especially the habit of meat consumption by local consumers. It is an exploratory, descriptive and observational research to analyze the profile of meat consumers in the city of Currais Novos, Brazil. The results found that 86% of consumers with health risks and the handling of meat, 88% observe the labels, shelf life and appearance of the meat packaging, and that this public audience tends to consume beef more than other types of meat.

Keywords: consumer profile, food habits, meat.

INTRODUÇÃO

Segurança alimentar é conceituado como a garantia do consumidor, em adquirir um alimento que possua como característica intrínseca, a sanidade somada aos atributos nutricionais e sensoriais desejáveis (BENEVIDES; LOVATTI, 2004). A fiscalização da qualidade dos alimentos deve ser feita, não só no produto final, mas em todas as etapas da produção, desde o abate ou colheita, passando pelo transporte, armazenamento e processamento, até a distribuição final ao consumidor (VALENTE; PASSOS, 2004).

A carne fresca, por exemplo, devido à sua umidade, pH, riqueza de nutrientes e minerais, além de fatores de crescimento intrínsecos, constitui-se num substrato com condições ótimas para o crescimento de muitos microrganismos, que influencia fortemente na sua qualidade, podendo assim, ser uma fonte de transmissão de bactérias patogênicas ao homem. Assim, os produtos cárneos estão expostos à contaminação desde o abate até a mesa do consumidor, devendo estar submetido a severo controle higiênico-sanitário (ALEIXO, 2002).

Logo, é imprescindível o conhecimento das preferências e das necessidades do consumidor mediante pesquisas de mercado, as quais são também uma forma de reduzir os riscos de investimentos. Em se tratando de alimentos, especificamente a carne bovina deseja segurança e qualidade e demonstram uma crescente preocupação e exigência por produtos com certificação (BRITO; SANTOS; SOUZA, 2012).

Sabendo que a adequação dos estabelecimentos pode garantir a qualidade do alimento, e assim, não comprometer a saúde do consumidor, este trabalho tem como objetivo analisar o perfil do consumidor de carne bovina na cidade de Currais Novos/RN, para conhecer suas preferências.

METODOLOGIA

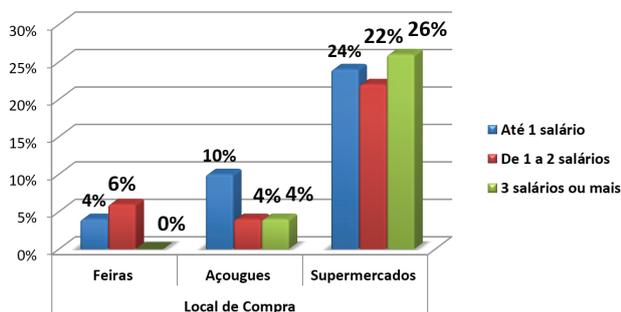
Trata-se de uma pesquisa exploratória, descritiva e observacional que consistiu na realização de uma aplicação de instrumento de verificação para analisar o perfil dos consumidores de carnes no município de Currais novos-RN.

Nesse contexto, buscou-se analisar as tendências nas suas intenções, hábitos e atitudes com o intuito de verificar o grau de percepção da qualidade dos alimentos e, principalmente, o hábito do consumo de carne dos consumidores. Os dados utilizados como base para o entendimento desses perfis foram referentes à cidade de Currais Novos, com uma amostra de 50 instrumentos de verificação válidos. Foram entrevistados 50 consumidores, dos quais 29 eram do sexo feminino e 21 eram do sexo masculino, com faixa etária entre 15 anos e acima de 60 anos de idade. Os participantes responderam aos seguintes questionamentos: sexo, faixa etária, escolaridade, renda, local de compra, métodos para a seleção de carnes, frequência do consumo, comportamento pós-cozimento e percepção sobre a origem e qualidade da carne. Após a coleta de dados, os resultados foram digitados e expressos em forma de Gráficos e tabelas utilizando-se o programa Excel 2007.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Diante do exposto, foram obtidos os seguintes resultados: Conforme mostra o gráfico 1, independente da renda, o local mais frequentado pelos consumidores na hora da compra são os supermercados (72%), neste caso, a variável conveniência irá interferir bastante: pontos de vendas que oferecem além de produtos cárneos, produtos de consumo complementar (sal, carvão, bebidas) ou até mesmo outros produtos, são mais preferidos (IEL *et al.*, 2000), como é o caso dos supermercados, que além de serem locais mais adequados para a compra do que uma feira oferece mais opções ao consumidor do que um açougue, tornando-se, assim, mais atrativos e mais frequentados.

Gráfico 1: Local de compra de acordo com a renda familiar. Fonte: autores, 2015.

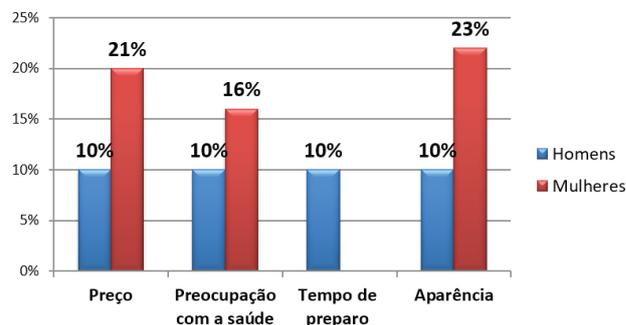


Mesmo diante disso, quando analisada a renda, pode-se observar que os entrevistados com renda acima de 3 salários realizam as suas compras em supermercados quando comparados com os de renda de no máximo 2 salários, e nota-se o inverso no item feira livre, no qual a percentual de respostas para aqueles que recebem acima de 3 salários é nula, enquanto aqueles com renda de até 2 salários é mais frequente. Já a compra em açougues é frequente pela população com renda de 2 e 3 salários (ou mais), apresentando os mesmos valores, enquanto aqueles com renda de apenas 1 salário são os maiores frequentadores deste local, o que leva a perceber que uma variável muito importante no ato de consumo e que, de certa forma, regula o mercado consumidor, é a variável econômica, a renda.

No perfil socioeconômico a amostra foi composta por 60% dos indivíduos do sexo feminino e 40% do sexo masculino, este resultado pode ser caracterizado pela figura feminina ainda ser responsável pela procura e compra de alimentos para o lar.

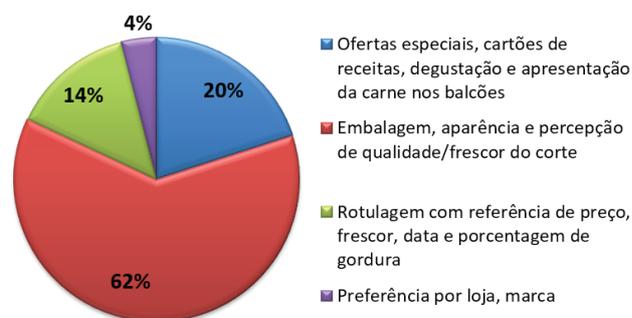
Na análise do gráfico 2, é possível observar que são as mulheres que preocupam-se mais com a aparência (23%), a saúde (16%) e o preço do produto (21%), enquanto os homens destacam-se apenas no quesito tempo de preparo (10%), o que evidencia a personalidade de cada gênero, a praticidade do homem e o cuidado e a atenção que as mulheres dedicam na escolha de um produto.

Gráfico 2: Fator mais importante na compra de alimentos de acordo com o gênero. Fonte: autores, 2015.



No gráfico 3 mostra os resultados obtidos e atribuídos ao nível de importância dada a cada elemento que compõe o composto mercadológico. Com base nisso, pode ser observado que 62% dos entrevistados selecionam as carnes de acordo com sua embalagem, aparência e percepção de qualidade/frescor do corte. O restante dos 38% divide-se em: ofertas especiais, cartões de receitas, degustação e apresentação da carne nos balcões (20%); rotulagem com referência de preço, frescor, data e porcentagem de gordura (14%); preferência por loja ou marca (4%).

Gráfico 3: Seleção da carnes. Fonte: autores, 2015.

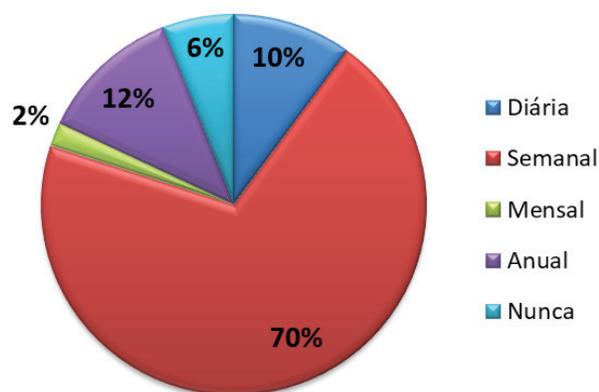


Definido o local de compra e os fatores mais importantes para seleção e compra, buscou-se conhecer a frequência de consumo de diferentes tipos de carnes.

Como explicito no gráfico 4, os consumidores costumam consumir carne de frango semanalmente, o que pode ser explicado por fatores culturais. Em cidades do interior do Rio Grande do Norte têm-se o hábito de consumir esse tipo de carne apenas no almoço do domingo, o que influenciou diretamente no resultado final, como

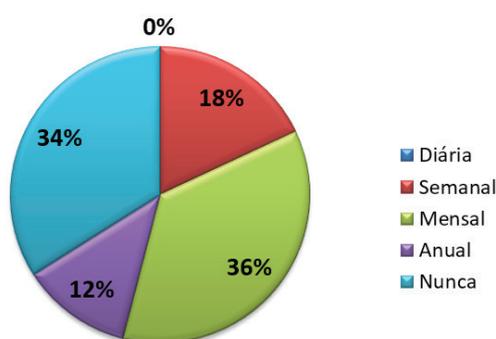
pode ser observado abaixo, em que a maior porcentagem está no item “Semanal”.

Gráfico 4: Frequência de consumo de carne de frango.
Fonte: autores, 2015.



O gráfico 5 representa valores melhores distribuídos, no entanto, o quesito “Diário” apresenta porcentagem nula, o que também pode ser explicado por fatores culturais. Existem diversos mitos quanto à carne suína, um deles refere-se ao seu malefício à saúde, no qual os consumidores acreditam que ela possui alto teor de colesterol em relação aos outros tipos de carne.

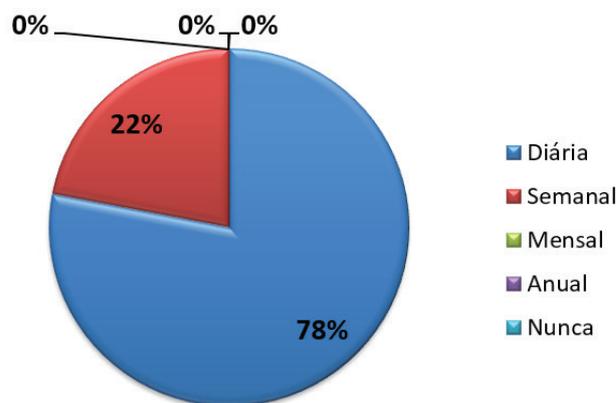
Gráfico 5: Frequência de consumo de carne suína.
Fonte: autores, 2015.



Como pode ser observado no gráfico 6, a carne bovina é a mais consumida em Currais Novos, no qual 78% dos respondentes admitiram comê-la diariamente, 22% responderam que consomem semanalmente. Os resultados para aqueles que consomem apenas uma vez ao mês, anual ou nunca são nulas. A carne bovina também é

a carne mais consumida no Brasil e a terceira mais consumida no mundo (depois das carnes de porco e de frango).

Gráfico 6: Frequência de consumo de carne bovina.
Fonte: autores, 2015.



Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Conforme a Portaria Nº 2619/2011-SMS.G, os alimentos pós-cocção, exceto pescados, devem ser consumidos em no máximo 72 horas a 4°C.

Tabela 1: Percepção sobre a origem e a qualidade da carne. Fonte: autores, 2015.

Porcentagem	Respondentes
72%	Estão a par do conceito de Segurança Alimentar e inocuidade do alimento.
86%	Preocupam-se quanto aos riscos sanitários e com o manuseio da carne.
80%	Importam-se em consumir a carne de animais que são bem tratados do nascimento ao abate.
88%	Observam o rótulo, o prazo de validade e o aspecto da embalagem dos produtos cárneos.

Dos consumidores entrevistados, 72% estão a par do conceito de Segurança Alimentar e inocuidade do alimento. Consumidores estes que se preocupam quanto aos riscos sanitários e com o manuseio do alimento (constatando 86%), como mostra a tabela acima.

Segundo Ludtke (2010), é crescente a preocupação dos consumidores com a forma como

os animais são criados, transportados e abatidos. É o que pode ser observado na ainda na tabela 1, na qual, de acordo com os resultados, faz diferença para 80% dos entrevistados consumirem a carne daqueles que sejam bem tratados do nascimento ao abate.

Do total de respondentes, 88% afirmaram observar o rótulo, o prazo de validade e o aspecto da embalagem. Segundo os nutricionistas, supermercadistas e consumidores mais conscientes é importante ler as embalagens até para saber para quem reclamar se o produto estiver estragado ou na quantidade errada (FERREIRA, 2011).

CONCLUSÃO

De acordo com as variáveis analisadas neste trabalho, constatou-se que os consumidores do município estudado preferem realizar compras em supermercados ao invés de feiras livres, mostrando-se preocupados com a qualidade e frescor do alimento que estão comprando, sendo este o motivo da compra no espaço.

E os resultados também nos mostraram que os consumidores costumam consumir mais carne bovina do que os outros tipos de carnes, isto por ser um ingrediente versátil que permite inúmeras variações culinárias.

REFERÊNCIAS

- ALEIXO, J. A. G.; LOGUERCIO, A. P.; SILVA, W. P. Condições higiênicossanitáriasno processamento de carne moída. **Higiene Alimentar**, v. 16, n. 98, p. 63 – 66, 2002.
- BENEVIDES, C. M. J.; LOVATTI, R. C. C. Segurança alimentar em estabelecimentos processados de alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, out. 2004.
- BRITO, J. V. S.; SANTOS, R. C.; SOUZA, V. S. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de carnes**. 2012.
- FERREIRA, S. **Consumidor observa mais os rótulos das embalagens**. 2011. Disponível em: <<http://www.opopular.com.br/editorias/economia/consumidor-observa-mais-os-r%C3%B3tulos-das-embalagens-1.82357>>
- IEL/CNA/SEBRAE. **Estudo sobre a eficiência econômica e competitividade da cadeia**

agroindustrial da pecuária de corte no Brasil. Brasília, IEL, 2000.

LUDTKE, C. **Bem-estaranimal**: qualidade ética da carne. 2010. Disponível em: http://www.agroanalysis.com.br/especiais_detalhe.php?idEspecial=54&ordem=2 Acesso em 11 dez. 2015.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Portaria nº 2619** de 06 de dezembro de 2011: Dispõe sobre Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos. São Paulo, 2011.

VALENTE, D.; PASSOS, A. D. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 7, n. 1, jun. 2004.

RECEBIDO EM 22-JUL-2016

ACEITO EM 31-MAR-2017

APÊNDICE

Questionário sobre o perfil dos consumidores de carne da cidade de Currais Novos – RN

Data da pesquisa:

Gênero: () Masculino () Feminino

Idade:

- () De 15 a 30 anos
 () De 30 a 45 anos
 () De 45 a 60 anos
 () Mais de 60 anos

Grau de escolaridade:

- () Ensino fundamental completo
 () Ensino fundamental Incompleto
 () Ensino médio completo
 () Ensino médio incompleto
 () Ensino Superior

Renda:

- () Até 1 salário mínimo
 () de 1 a 2 salários mínimos
 () 3 salários ou mais

Local de compra:

- Feiras Abatedores Açougue
 Supermercado

Fator mais importante na compra de alimentos:

- Preço
 Preocupação com a saúde
 Tempo de preparo
 Aparência
 Preocupação com o peso
 Questões éticas e políticas
 Religião

A seleção de carnes é feita com base em:

- Ofertas especiais, cartões de receitas, degustação e apresentação da carne nos balcões.
 Embalagem, aparência e percepção de qualidade/frescor do corte.
 Rotulagem com referência de preço, frescor, data e porcentagem de gordura (em carne moída)
 Preferência por loja, marca.

Frequência de consumo da carne bovina:

- Diária Semanal Mensal Anual Nunca

Frequência de consumo da carne suína:

- Diária Semanal Mensal Anual Nunca

Frequência de consumo da carne de frango:

- Diária Semanal Mensal Anual Nunca

Consome outro(s) tipo(s) de carne(s)?

- Não Sim. Qual(ais)?

Comportamento pós-compra

Armazena a carne assim que chega em casa?

- Sim Não

Em que parte da geladeira a carne fica armazenada?

- Prateleira Congelador Porta Gaveta superior Gaveta inferior

Que tipo de embalagem você utiliza para armazenar a carne na geladeira?

- Sacola plástica Bandejas de isopor Recipiente plástico Embalagens Plásticas

Onde você faz o descongelamento da carne?

- Na pia Dentro da geladeira No forno a gás
 Microondas Em Banho-maria

Consumo Pós-cozido

Qual o tempo de consumo da carne moída e miúdos?

- 1 dia 2 ou 3 dias 1 semana 1 mês ou mais

Qual o período de consumo de costelas, bifes e pequenos pedaços de carne?

- 1 dia 2 ou 3 dias 1 semana 1 mês ou mais

Qual o período de consumo da carne vermelha?

- 1 dia 2 ou 3 dias 1 semana 1 mês ou mais

Qual o período de consumo da carne de aves?

- 1 dia 2 ou 3 dias 1 semana 1 mês ou mais

Qual o período de consumo da carne de peixes?

- 1 dia 2 ou 3 dias 1 semana 1 mês ou mais

Percepção sobre a origem e a qualidade da carne:

Você sabe o que é Segurança Alimentar?

- Sim Não

Você observa o rótulo, o prazo de validade e o aspecto da embalagem do produto?

- Sim Não

Você se preocupa quanto aos riscos sanitários e a certeza de que o produto não seja adequadamente manuseado?

- Sim Não

No seu local de compra, você exige rigor no seguimento de normas e atuação da fiscalização?

- Sim Não

Faz diferença para você consumir carne de animais que sejam bem tratados do nascimento ao abate?

- Sim Não

Se um alimento contém certo resíduo com risco à saúde, ele ainda será consumido?

- Sim Não