

Perfil do consumidor de carne suína e derivados em Mossoró-RN

Consumer profile of pork and pork products in Mossoró-RN

DOI: 10.34188/bjaerv5n4-038

Recebimento dos originais: 06/05/2022

Aceitação para publicação: 30/06/2022

Gleyson Araújo dos Santos

Graduado em Zootecnia/ Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Departamento de Ciências Animais – UFERSA
R. Francisco Mota, 145 – Alto de São Manoel, Mossoró – RN
E-mail: gleysonaraujo730@gmail.com

Maria do Carmo de Oliveira

Graduada em Zootecnia/ Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Departamento de Ciências Animais – UFERSA
R. Francisco Mota, 145 – Alto de São Manoel, Mossoró – RN
E-mail: mariadocarmo346@gmail.com

Ligia Vanessa Leandro Gomes

Graduada em Zootecnia/ Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Departamento de Ciências Animais – UFERSA
R. Francisco Mota, 145 – Alto de São Manoel, Mossoró – RN
E-mail: ligialeando_@hotmail.com

Fernanda Gomes da Silva

Graduada em Zootecnia/ Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Departamento de Ciências Animais – UFERSA
R. Francisco Mota, 145 – Alto de São Manoel, Mossoró – RN
E-mail: fernanda.gomes@outlook.com

Alexander Alexandre de Almeida

Técnico em Agropecuária e Zootecnista pelo Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Bambuí
Mestrando em Zootecnia/ Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e
– UFVJM
Campus JK. Rodovia MGT 367 – Km 583, nº 5000. Alto da Jacuba Diamantina/MG
E-mail: alexanderalmzootec@gmail.com

Leonardo da Silva Fonseca

Doutor em Zootecnia/ Universidade Federal de Lavras
Departamento de Zootecnia da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM
Campus JK. Rodovia MGT 367 – Km 583, nº 5000. Alto da Jacuba Diamantina/MG
E-mail: leofonseca29.lsf@gmail.com

Marcelle Santana de Araújo

Doutora em Nutrição de Monogástrico/ Universidade Federal de Viçosa
Departamento de Ciências Animais - Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA
R. Francisco Mota, 145 – Alto de São Manoel, Mossoró – RN
E-mail: marcelle@ufersa.edu.br

Rennan Herculano Rufino Moreira

Doutor em Nutrição e Produção de Não-Ruminantes/Universidade Federal de Lavras/Departamento de Zootecnia

Departamento de Ciências Animais - Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFRSA

R. Francisco Mota, 145 – Alto de São Manoel, Mossoró – RN

E-mail: rennanherculano@hotmail.com

RESUMO

Vários setores produtivos apresentaram queda de produção após o período de pandemia, mas a suinocultura brasileira apresentou crescimento e, atualmente, é a terceira carne mais consumida no Brasil, com vistas à expansão, principalmente em regiões com menor aptidão cultural para o consumo desta carne. Assim, objetivou-se com esta pesquisa caracterizar o perfil do consumidor de carne suína do município de Mossoró – RN, que está localizado na região Oeste do estado do Rio Grande do Norte. Foram aplicados 385 questionários, estruturado com 34 questões fechadas, utilizando o método *Survey*. Fatores como sexo, idade, faixa etária, escolaridade e renda familiar caracterizaram a população entrevistada. Em Mossoró, a carne suína se encontra na terceira posição como a carne mais consumida, sendo a carne de peixe e frango as mais consumidas. Os entrevistados demonstram interesse na aquisição de cortes e derivados que permitem maior praticidade e fácil modo de preparo. O sabor é o principal fator que influencia a aquisição da carne suína, sendo a costela o corte mais apreciado na região. Fatores como o local de exposição, aparência e procedência são os que influenciam no momento da compra.

Palavras-Chaves: Consumo, Cortes, Preferência, Qualidade.

ABSTRACT

Several productive sectors showed a drop in production after the pandemic period, but the Brazilian swine industry showed growth and is currently the third most consumed meat in Brazil, with a view to expansion, especially in regions with less cultural aptitude for the consumption of this meat. Thus, the objective of this research was to characterize the profile of the pork consumer in the municipality of Mossoró - RN, which is located in the western region of the state of Rio Grande do Norte. 385 questionnaires were applied, structured with 34 closed questions, using the Survey method. Factors such as sex, age, age group, education and family income characterized the population interviewed. In Mossoró, pork is in the third position as the most consumed meat, with fish and chicken being the most consumed. Respondents show interest in purchasing cuts and derivatives that allow greater practicality and easy preparation. Flavor is the main factor that influences the purchase of pork, with ribs being the most popular cut in the region. Factors such as the place of exhibition, appearance and origin are the ones that influence the moment of purchase.

Keywords: Consumption, Cuts, Preference, Quality.

1 INTRODUÇÃO

O Brasil é um país com grande potencial para o crescimento de atividades relacionadas a pecuária e durante a pandemia do coronavírus (Covid-19), as atividades não cessaram seu desenvolvimento (NUNES et al., 2022). De acordo com os dados fornecidos pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA, 2022), durante o cenário pandêmico, a suinocultura continuou a crescer, atingindo a marca de produção no ano de 2021 de 4,701 milhões de tonelada de carne suína, movimentando uma renda estimada em 31,94 bilhões de reais.

O setor suinícola apresenta pontos fortes como o dinamismo e a capacidade de se adaptar a situações atuais, o que permite que o setor apresente números de desenvolvimento considerados positivos (BEZZERA et al., 2007). O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2020) apresenta dados do estado do Rio Grande do Norte que permitem avaliar esse desenvolvimento, os dados informam que atualmente o rebanho de suínos do estado é de 291.925 cabeças, o município de Mossoró apresenta a produção de um rebanho de 14.746 cabeças, o que representa 5,05% de toda produção nacional.

De acordo com ABPA (2022), o consumo interno *per capita* de carne suína é crescente, passando de 11,6 kg em 1996 para 15,9 kg no ano de 2018 e, atualmente, este consumo é de 16,7 kg/ano. Mesmo com o crescimento de consumo da carne suína, ela ainda está na terceira posição na preferência dos brasileiros. Existem vários fatores que levam ao menor consumo desta proteína, entre eles a crença do elevado teor de colesterol e a possibilidade da transmissão de doenças como a cisticercose. A produção atual conta com padrões sanitários e nutricionais elevados, que isentam os animais de contaminações, e conseqüentemente, a transmissão para o ser humano de qualquer doença relacionada à suinocultura transmissão para o ser humano e garante a qualidade de um produto apto para o consumo (ANJOS et al., 2018).

Neste sentido, o objetivo com este trabalho foi caracterizar o perfil do consumidor de carne suína e demais produtos de origem suína no município de Mossoró, localizado ao Oeste do estado do Rio Grande do Norte, identificando hábitos e preferências de consumo.

2 MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi desenvolvida no estado do Rio Grande do Norte, na região metropolitana de Mossoró. Foi realizada uma pesquisa *Survey* para obtenção das informações referentes às características e opiniões da população local sobre o consumo da carne suína e seus derivados. A amostra casual de 385 habitantes foi definida de acordo com o censo de 2019 (IBGE, 2019) para a população do município (297.378 habitantes), considerando intervalo de confiança de 95% e tolerância de 5% de erro amostral.

O questionário foi estruturado com 34 questões fechadas, sendo estas questões de múltipla escolha, semiabertas e dicotômicas com o objetivo de conhecer o perfil dos entrevistados a respeito da carne suína e sua preferência de consumo. A aplicação foi realizada por equipe treinada, no ano de 2021, entre os meses de janeiro a março, por meio da plataforma Google Docs[®], utilizando o método de pesquisa do Google Forms[®].

Após a obtenção dos dados, esses foram tabulados em planilhas do Excel[®] e submetidos à análise estatística descritiva. Os dados coletados foram submetidos ao procedimento de FREQ do

Software Statistical Analysis System (SAS, 2014), juntamente com o teste de Qui-quadrado para medir a significância da associação do perfil consumidor e o consumo de carne suína no município de Mossoró a 5% de probabilidade.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Mediante a caracterização do perfil dos consumidores de carne suína no município de Mossoró – RN, foi observado que o sexo feminino (60,16%) na faixa de idade entre 21 e 31 anos (20,94%) são os principais compradores de carne e a maioria se enquadra no estado civil casado (18,82%) (Tabela 1). Os resultados discordam dos fornecidos por Souza et al. (2021), que apontam o sexo masculino (60,65%) na faixa de idade entre 19 a 25 anos de idade (27,16%) como os principais compradores da carne suína.

Através dos dados fornecidos pela pesquisa, constata-se que a maioria dos entrevistados do município de Mossoró, 47,37% possuem ensino superior incompleto e apenas 11,29% possuem ensino superior completo e que 27,39% estão no processo de graduação e 2,45% da população possuem pós-graduação e apenas 0,59% da população possui ensino fundamental incompleto. Em relação a faixa salarial, parte dos entrevistados, 16,28% possuem renda familiar abaixo de um salário mínimo, enquanto 29,97% possuem a renda familiar de apenas um salário mínimo e a grande parte dos entrevistados, 44,74% possuem renda familiar acima de um salário mínimo podendo chegar acima de dez salários mínimos.

De acordo com Souza et al. (2021) quanto maior o nível de escolaridade maior será o conhecimento sobre a qualidade da carne, o que influencia fortemente sua aquisição. Os resultados aqui obtidos corroboram com os de Kirinus et al. (2016) que identificaram que a maior parte dos consumidores de carne suína são pessoas que possuem maior grau de instrução (43%) e que possuem faixa salarial (37%) acima de um salário mínimo.

Tabela 1. Perfil dos consumidores de carne suína no município de Mossoró, RN

Variável	Masculino	feminino	Total
	154	231	385
Idade, em anos		(%)	
0 – 20	3,54	5,31	8,85
21 – 31	13,96	20,94	34,90
31 – 40	9,45	14,18	23,63
41 – 50	9,92	14,87	24,79
51 – 60	1,51	2,27	3,78
Mais de 60	1,62	2,43	4,05
Estado Civil		(%)	
Solteiro	20,15	34,19	54,34
Casado	12,02	18,82	30,84
Separado	0,32	0,48	0,80
União estável	4,20	6,60	10,80
Outro	1,29	1,93	3,22
Escolaridade		(%)	
Ensino técnico	0,15	0,22	0,37
Ensino fundamental completo	1,31	1,93	3,24
Ensino fundamental incompleto	0,24	0,35	0,59
Ensino médio completo	2,61	3,91	6,52
Ensino médio Incompleto	0,30	0,48	0,78
Ensino superior completo	4,51	6,78	11,29
Ensino superior incompleto	18,94	28,43	47,37
Graduandos	10,95	16,44	27,39
Pós-graduação	0,98	1,47	2,45
Renda mensal familiar (salário mínimo)		(%)	
Menos de 1	6,51	9,77	16,28
1	15,59	23,38	38,97
2 a 3	11,65	17,47	29,12
4 a 6	1,14	1,71	2,85
7 a 9	1,58	2,38	3,96
Acima de 10	3,52	5,29	8,81

Quando questionados sobre a realização da compra da carne suína, 78,18% da população realizam a compra, enquanto apenas 21,82% não. Em relação ao consumo, cerca de 36,55% consomem a carne suína ao menos duas vezes na semana e, durante o período de pandemia do Covid-19, a maior parte dos consumidores (83,02%) não alteraram o consumo, mantendo este hábito semelhante ao período anterior à pandemia. Os dados aqui fornecidos (Tabela 2) permitem afirmar que a maior parte dos consumidores da carne suína residem na zona urbana (99,05%).

Nunes et al. (2022) verificaram que a variabilidade de consumo da carne suína pela população se deve ao fato de que a carne suína não é a primeira opção de proteína animal na dieta, sendo as carnes bovina e de aves as preferidas pelos brasileiros. Os mesmos autores constataram em

sua pesquisa que não houve aumento no consumo de carne suína pela população (84%) durante a pandemia do coronavírus, os dados desta pesquisa corroboram com os resultados por eles obtidos, constatando que não houve mudança no hábito no consumo da carne suína.

Santos et al. (2011) observaram que o consumo da carne suína é fortemente influenciado pela cultura local e que a população pode apresentar maior preferência pela proteína de origem animal que é mais produzida na localidade, devido a acessibilidade e preço. Faria et al. (2006) relataram que o baixo consumo da carne suína se deve a disseminação de conhecimentos errôneos e falta de conhecimento sobre sua qualidade, relacionados ao nível de colesterol, formas de preparo, quantidades de calorias e possíveis doenças transmitidas através do consumo.

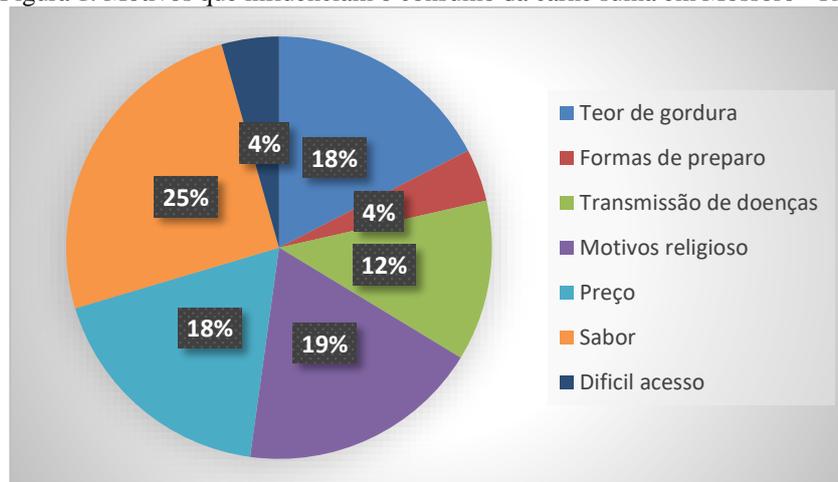
Com relação à aquisição da carne suína, Santos et al. (2011) relataram que a maior porcentagem é realizada por mulheres, independente de exercerem ou não atividade remunerada uma vez que são responsáveis pelas tarefas domésticas e compra de alimentos.

Tabela 2. Hábito de compra, consumo e localidade dos consumidores de carne suína de Mossoró - RN

Variável	Masculino	feminino	Total
	154	231	385
Aquisição da carne suína		(%)	
Realizam a compra	31,28	46,90	78,18
Não realizam a compra	8,73	13,09	21,82
Frequência de consumo		(%)	
1 vez na semana	6,55	9,83	16,38
2 vezes na semana	14,62	21,93	36,55
3 a 5 vezes na semana	7,48	11,22	18,70
1 vez ao mês	8,24	12,35	20,59
1 vez ao ano	0,34	0,51	0,85
Nunca	2,77	4,16	6,93
Consumo durante Covid – 19		(%)	
Houve aumento no consumo	6,79	10,19	16,98
Não houve alteração no consumo	33,21	49,81	83,02
Residência			
Zona urbana	39,62	59,43	99,05
Zona rural	0,39	0,56	0,95

De acordo com os consumidores, quando indagados sobre os motivos que os levam a não consumir a carne suína (Figura 1), foram obtidos em ordem de prioridade, sabor (25%), motivos religiosos (19%), preço (18%), teor de gordura (18%), formas de preparo (4%) e dificuldade de acesso (4%). Kratz et al. (2020) relataram que a população desconhece parâmetros relacionados a qualidade da carne suína, e por causa de restrições dietéticas ou por acreditarem que a carne é muito gordurosa optam por não a consumir.

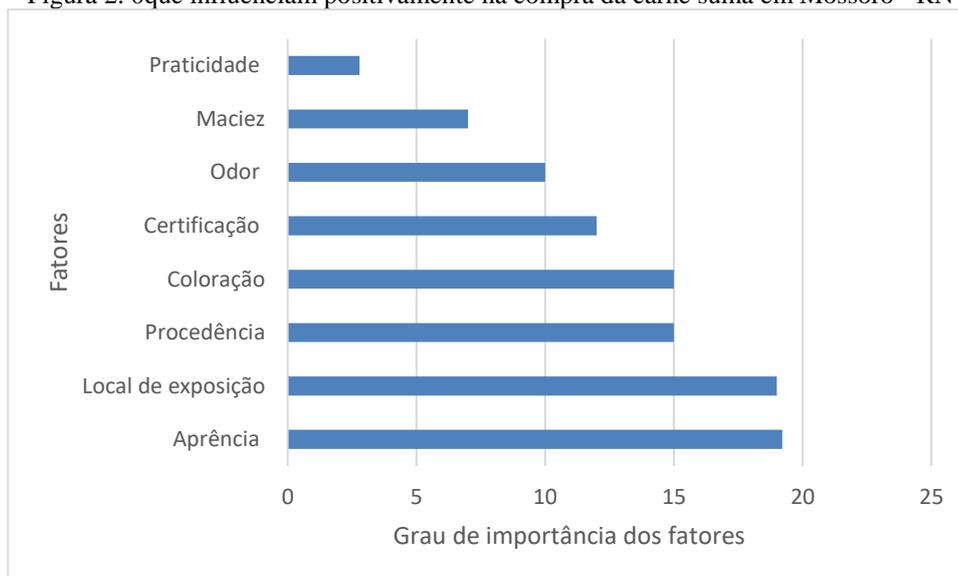
Figura 1. Motivos que influenciam o consumo da carne suína em Mossoró - RN.



Silva et al. (2009) identificaram que os consumidores da carne suína apreciam características organolépticas e que influenciam na compra. Além disso, o fator preço, atualmente, não influencia de maneira significativa a decisão de aquisição, uma vez que outros atributos como higiene, qualidade e aparência são apreciados pelos os consumidores.

Os dados aferidos sobre fatores que influenciam de forma positiva na aquisição, revelam que o local de exposição (19%) é um dos parâmetros considerado pelos consumidores. Dessa forma, este pode ser indicativo de melhoria nas estratégias de exposição dos produtos em locais de comercialização da carne suína. A aparência (19,21%) e procedência (15%) são os outros dois fatores mais considerados pelos consumidores no momento da compra, demonstrando maior percepção e conhecimento sobre a qualidade da carne (Figura 2).

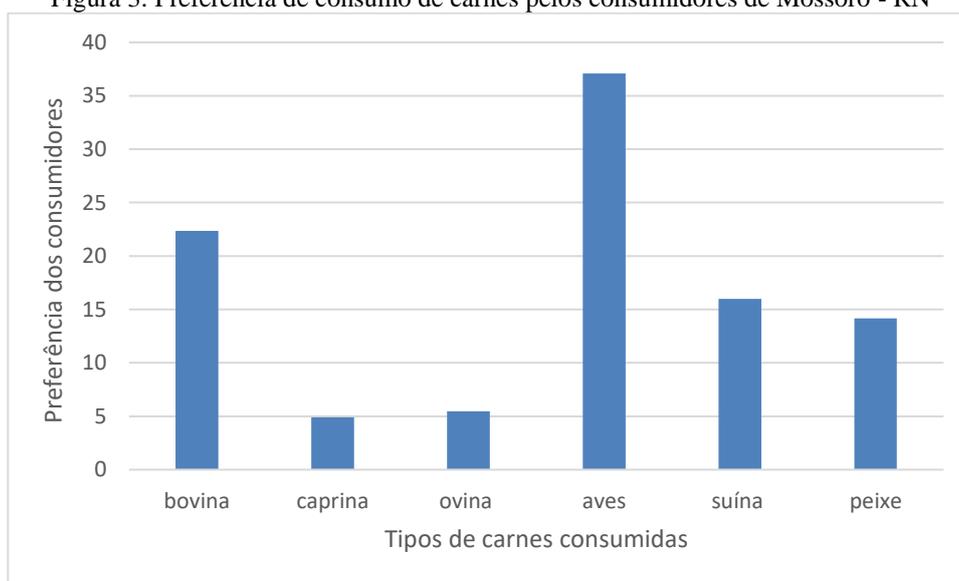
Figura 2. O que influenciam positivamente na compra da carne suína em Mossoró - RN



Segundo Souza et al. (2021) aspectos como odor, maciez, sabor e aparência (80%) e certificação, coloração e preparo (70%), são fortemente considerados pelos consumidores no momento da compra e que fatores como marca, origem, registro de inspeção, publicidade e local de exposição, embora sejam poucos considerados pelos consumidores, podem influenciar no momento da compra.

Quando questionados sobre a preferência (Figura 3) quanto ao tipo de carne, maiores porcentagens foram observadas para carne de frango (37,10%), seguida da bovina (22,35%) e a carne suína (15,99%), como a terceira opção para consumo. Os resultados aqui obtidos corroboram com os de Silva et al. (2018), onde constataram que as carnes mais consumidas no Brasil são de aves (50,52 %), bovina (41,24%) e suína (4,12%), o autor justifica que o maior consumo de carne de aves se deve pelo seu fluxo rápido de produção, acessibilidade e preço, inferindo que são mais requeridos por famílias com baixa renda.

Figura 3. Preferência de consumo de carnes pelos consumidores de Mossoró - RN

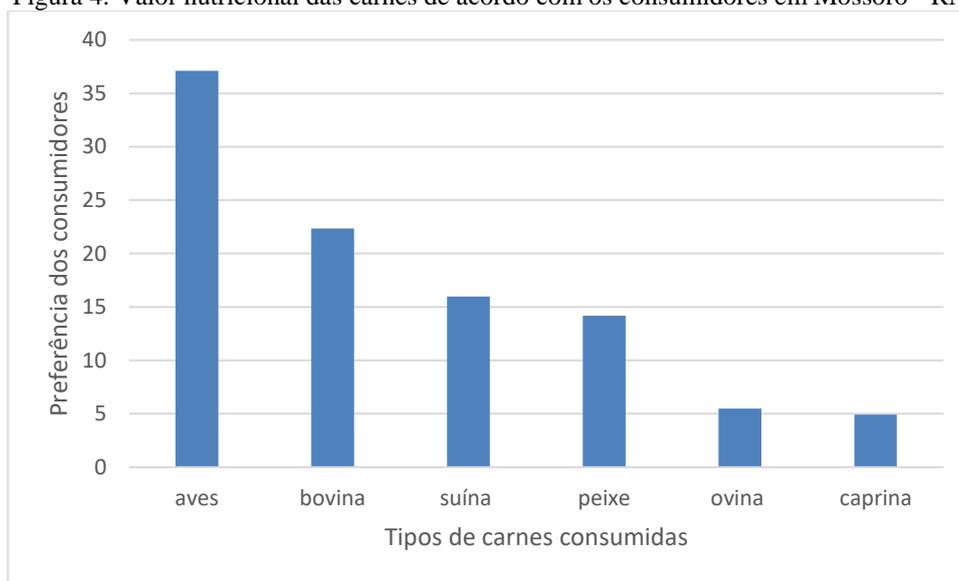


De acordo com Pereira et al. (2018) embora o Brasil seja o 4º maior produtor de carne suína, fatores como a falta de *marketing* apropriado influencia na aquisição da carne, havendo forte declínio. Santana et al. (2018) justificam que o baixo consumo da carne suína se deve pela falta de conhecimento por parte do consumidor, que muitas das vezes não sabe onde o produto pode ser adquirido e devido aos mitos existentes em relação a qualidade da carne de origem suína.

Por mais que se tenha um número de pesquisas relevantes publicadas, comprovando os benefícios do consumo de carne suína para saúde, o mito de ser uma carne gordurosa e com capacidade de aumentar o colesterol ainda perdura.

Mediante ao valor nutricional (Figura 4), os consumidores consideram que a carne de peixe (31,25%) e de aves (21%) são as carnes que apresentam maior valor nutritivo, a carne suína (17,9%) fica na terceira posição. Resultados semelhantes foram encontrados por Silva et al. (2018) que verificaram que os consumidores acreditam que as carnes mais nutritivas são peixes (62,88%), aves (17,53%), bovino (8,25%) e suína (3,09%).

Figura 4. Valor nutricional das carnes de acordo com os consumidores em Mossoró - RN

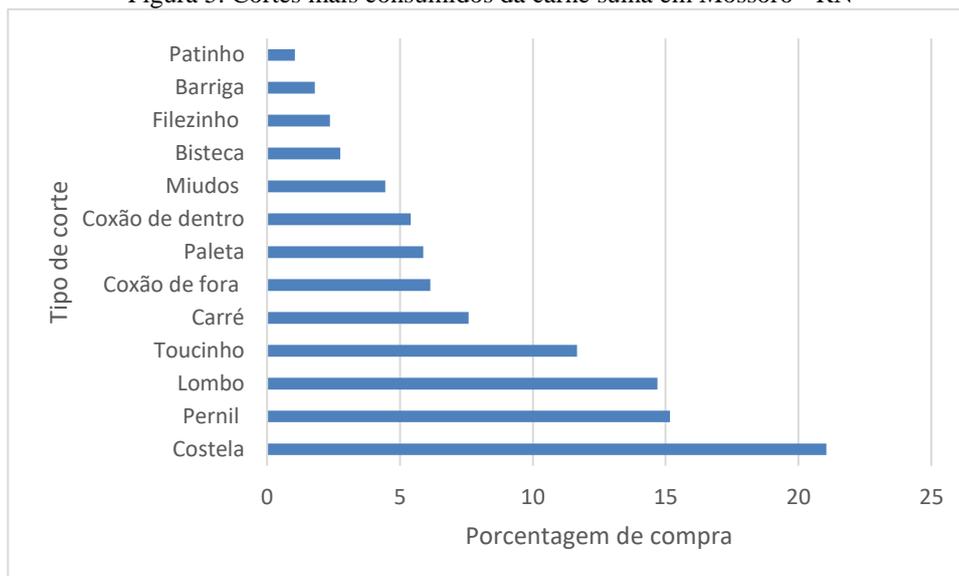


De acordo com Silva et al. (2018) o conhecimento sobre o valor nutricional das carnes justifica o fato de a carne suína apresentar menor valor nutricional de acordo com os consumidores por estar associada ao alto teor de gordura. Porém os dados obtidos pela pesquisa, permitem afirmar que o conhecimento do consumidor em relação ao valor nutricional tem se modificado de acordo com a obtenção de novas informações, fazendo com que o consumidor tenha um conhecimento mais apurado sobre a carne, o que justifica o motivo da carne suína ter sido considerada pelos consumidores mais nutritiva do que a peixe.

Em outras localidades como Santa Catarina, Poletto et al. (2001) analisaram o consumo de carne suína em que a justificativa para a preferência pelo corte suíno dependia da facilidade de preparo de pratos, e que geralmente os consumidores preferem cortes que estão acostumados a preparar diariamente.

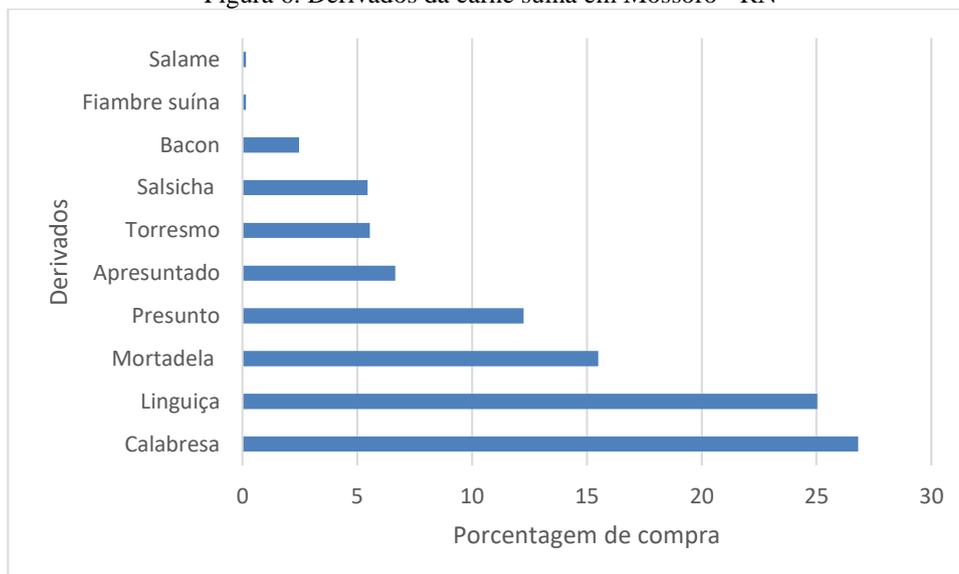
De acordo com a Figura 5, os cortes mais apreciados pelos consumidores são a costela (21,05%), pernil (15,17%), lombo (14,69%) e toucinho (11,66%) e os demais cortes são consumidos em proporções abaixo de 11%. Damasceno et al. (2022) descrevem que a preferência pelo tipo de corte será determinado pela rotina e o tipo de prato que a ser preparado, havendo grande variabilidade de acordo com a região de realização da pesquisa.

Figura 5. Cortes mais consumidos da carne suína em Mossoró - RN



Os derivados mais consumidos no município de Mossoró (Figura 6) são a calabresa (26,81%), linguiça (25,04%), mortadela (15,5%), presunto (12,25%), salsicha (5,45%), torresmo (5,54%), bacon (2,46%), fiambre suína (0,15%) e salame (0,15%). Souza et al. (2021) apontam que no mercado nacional existe ampla variedade de produtos derivados da carne suína, sendo estes, embutidos defumados, pré-cozidos e semiprontos, com preços, marcas e qualidades diferenciadas visando atender todo tipo de classe consumidora.

Figura 6. Derivados da carne suína em Mossoró - RN



Segundo Faria et al. (2006), o tipo de derivado consumido depende dos hábitos regionais, sendo o bacon e a linguiça mais consumidos em São Paulo e Santa Catarina, o salame, presunto e apresuntado são apreciados em locais com fortes demandas de lanches e no Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, salsicha, mortadela, linguiça calabresa e bacon são os preferidos.

Marçal et al. (2016) afirmam que um dos fatores que poderia contribuir para maior consumo de carne suína e seus derivados seria proporcionar ao consumidor acesso à mais informações nos rótulos e maior divulgação de informações relevantes sobre o produto.

Silva et al. (2008) observaram que o elevado consumo de derivados suínos pelo fato que são alimentos industrializados, obtendo maior confiança dos consumidores, pois levam em consideração a higiene e a praticidade de sua utilização.

De acordo com Faria et al. (2006), a população deve ser informada constantemente sobre os benefícios do consumo da carne suína, modo de preparo e locais para aquisição. Trabalhar fortemente no *marketing* pode causar mudanças no consumo de cortes e derivados da carne suínas, propiciando maior comercialização dos produtos.

4 CONCLUSÕES

No município de Mossoró – RN, a carne suína se encontra na terceira opção de aquisição, atrás da carne de aves e bovina. Fatores como local de exposição, aparência e procedência são os mais importantes para a compra. Derivados como calabresa, linguiça e mortadela são os mais consumidos. Segundo os consumidores, teor de gordura, crenças religiosas e o sabor são fatores que influenciam na comercialização da carne suína.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL (ABPA). **Relatórios Anuais**. Disponível em: <https://abpa-br.org/relatorios/>. Acessado em: 18 set. 2022.
- ANJOS, C.M.; GOIS, F.D.; PEREIRA, C.M.C. Desmitificando a carne suína. **PUBVET**. v.12, n.12, p.1-9, 2018.
- BARROS, G.S.; MENESES, J.N.C.; SILVA, J.A. Representações sociais do consumo de carne em Belo Horizonte. **Revista de Saúde Coletiva**. v.22, n.1, p.365-383, 2012.
- BEZERRA, J.M.M.; CALVACANTE, N.; SILVA, L.P.G. et al. Caracterização do mercador consumidor de carne suína na microrregião de Campina Grande, PA. **Ciência Animal Brasileira**. v.8, n.3, p.485-493, 2007.
- DAMASCENO, W.A.; MACHADO, C.F.; DOURADO, B.S.S. et al. Caracterização e perfil socioeconômico do consumidor de carne suína e derivados da cidade de Irecê, Bahia, Brasil. **PUBVET**. V.6, N.08, P.1-8, 2022.
- FARIA, I.G.; FERREIRA, J.M.; GARCIA, S.K. Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**. v.58, n.2, p.251-256, 2006.
- KIRINUS, J.K.; BENEDETTI, M., TÊO, A. et al. Caracterização do consumo da carne suína da população de Xanxerê, Santa Catarina, Brasil. **Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental**. v.20, n.1, p.233-240, 2016.
- KRATZ, L.R.; MOREIRA, B.P.; NUNES, O.M. et al. Análise do consumo da carne suína no município de Dom-Pedrito. **Revista Desenvolvimento Socioeconômico em Debate**. v.6, n.1, p.91-111, 2020.
- MARÇAL, D.A.; ABREU, R.C.; CHEUNG, T.L. et al. Consumo da carne suína no Brasil: Aspectos simbólicos como determinantes dos comportamentos. **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente**. v.9, n.4, p.989-1005, 2016.
- NUNES, F.C.; MENDES, A.C.A.; SILVA, E.A. et al. Consumo da carne e seus derivados na mesorregião sudeste do Pará no período da pandemia do Covid-19. **Research, Society and Development**. v.11, n.6, p.1-10, 2022.
- PEREIRA, I.K.; COALHO, M.R. Estudo sobre o perfil do consumo da carne suína comercializados na cidade de Cambé e Londrina – PR. **Revista Terra e Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa**. v.34, n.01, p.231-243, 2018.
- POLETO, A.R.; FILHO, J.I.S.; BARNI, E.J. Avaliação do potencial de mercados dos produtos industrializados derivados de suínos. In: 2º Conferência internacional virtual de qualidade da carne suína, Concórdia – SC. **Anais...** 2001.
- SANTANA, W.F.; SILVA, C.A.; ANTÃO, A.A. et al. Visão que os consumidores da carne que habitam a zona rural e urbana do município de PIO IX tem sobre a carne suína. In: 28º congresso Brasileiro de Zootecnia, Goiânia – GO. **Anais...** 2018.
- SANTOS, T.M.B.; CAPPI, N.; SIMÕES, A.Z.P. et al. Diagnostico do perfil do consumidor de carne suína no município de Aquidauana-MS. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**. v.12, n.1, p.1-13, 2011

SILVA, J.P.; SILVA, L.P.G. Estudo e avaliação do consumidor de carne suína “in natura” e industrializado na microrregião de Guarabira – PB. **Agropecuária Científica no Semi-Árido**. v.05, n.01, p.57-61, 2009.

SILVA, L.A.L.; NETO, F.F.P.; SILVA, D.A. et al. Percepção da qualidade e consumo da carne suína dos alunos do ensino médio da cidade de Camargibe, PE. In: IX Expoagrocência, Recife, PE, **Anais...** 2018.

SILVA, J.P.; OLIVEIRA, M.F.; SILVA, L.P.G. et al. Diagnostico do consumo da carne suína na microrregião de Guarabira – PB. X Encontro de Extensão, Guarabira, PB, **Anais..** 2008.

SOUZA, M.C.M.; PALENCIA, J.Y.P.; LEMES, M.A.G. et al. Consumo da carne suína e derivados pela população de Juiz de Fora, Minas Gerias, Brasil. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**. v.4, n.3, p.4436-4449, 2021.

TEXEIRA, J.J.; SILVA, J.J.L.; BISERRA, C.H.O.L. et al. Frequência de consumo de carne suína no município de Palmeiras dos Índios/ AL, Brasil. **Diversitas Journal**. v.5, n.3, p.1451-1460, 2020.