

Perfil do consumidor de carne caprina em São Sebastião do Umbuzeiro – Paraíba

Consumer profile of goat meat in São Sebastião do Umbuzeiro – Paraíba

DOI: 10.34188/bjaerv6n2-067

Recebimento dos originais: 05/01/2023

Aceitação para publicação: 31/03/2023

Rosa Maria dos Santos Pessoa

Doutoranda em Agronomia pela Universidade Federal da Paraíba
Programa de Pós-Graduação em Agronomia - UFPB
12 Rodovia, PB-079, Areia - PB
E-mail: rosapessoa@gmail.com

Glacyane Costa Gois

Doutora em Zootecnia pela Universidade Federal da Paraíba
Bolsista BFP/FACEPE/UNIVASF
Rodovia BR-407, KM 12, Lote 543, Projeto de Irrigação Nilo Coelho, Petrolina - PE
E-mail: glacyane_gois@yahoo.com.br

Dinah Correia da Cunha Castro Costa

Graduanda em Zootecnia pela Universidade Federal da Paraíba
Departamento de Zootecnia - UFPB
12 Rodovia, PB-079, Areia - PB
E-mail: dinahzotec@gmail.com

Ângela Maria dos Santos Pessoa

Doutora em Agronomia pela Universidade Federal da Paraíba
Departamento de Fitotecnia - UFERSA
Rua Francisco Mota Bairro, 572 - Presidente Costa e Silva, Mossoró - RN
E-mail: angelapessoapb@gmail.com

Saullo Laet Almeida Vicente

Mestre em Ciência Animal pela Universidade Federal do Vale do São Francisco
Professor no Departamento de Zootecnia - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Sertão Pernambucano
PE 647, Km 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Zona Rural, Petrolina-PE
E-mail: saullo.laet@ifsertao-pe@edu.br

Fleming Sena Campos

Doutor em Zootecnia pela Universidade Federal da Bahia
Bolsista PDCTR/FAPEMA/CNPq - Centro de Ciências Agrárias e Ambientais - UFMA
BR 222, KM 04, S/N, Chapadinha - MA
E-mail: flemingcte@yahoo.com.br

Joyanne Mirelle de Souza Ferreira

Doutoranda em Zootecnia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Programa de Pós-Graduação em Zootecnia - UESB
Praça Primavera, 40, Primavera, Itapetinga - BA
E-mail: joyanne.sousa@hotmail.com

Juliana dos Santos Lima

Graduanda em Zootecnia pela Universidade Federal do Vale do São Francisco
Departamento de Zootecnia - UNIVASF
Rodovia BR-407, KM 12, Lote 543, Projeto de Irrigação Nilo Coelho, Petrolina - PE
E-mail: julianalima370@gmail.com

Cleyton de Almeida Araújo

Mestre em Ciência Animal e Pastagens pela Universidade Federal do Agreste de Pernambuco
Doutorando em Ciência Animal, Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal - UNIVASF
Rodovia BR-407, KM 12, Lote 543, Projeto de Irrigação Nilo Coelho, Petrolina - PE
E-mail: alcleytonaraujo@gmail.com

RESUMO

Objetivou-se avaliar o perfil dos consumidores de carne caprina no município de São Sebastião do Umbuzeiro - Paraíba. Noventa e um questionários foram aplicados. No total foram aplicados 91 questionários estruturados, com o objetivo de conhecer o perfil dos entrevistados. O questionário abordava itens como: sexo, idade, escolaridade, renda mensal, hábitos de consumo da carne caprina, preferência de consumo, motivo de não consumir, frequência de consumo, característica que aprecia para consumir carne caprina, local da compra, motivo de escolher esse local para compra, requisitos observados na hora da compra, e conhecimento da procedência da carne caprina. Os resultados mostraram que a maioria dos entrevistados é do sexo feminino, com idade variando entre 15 e 25 anos, renda mensal de até mil reais e ensino médio incompleto e completo. A maioria dos entrevistados consomem carne caprina uma vez no mês, principalmente na hora do almoço ou como aperitivo em datas comemorativas. A compra é feita principalmente em açougues, seguido pela compra em mercados públicos e supermercados, devido principalmente a praticidade, higiene do local e o preço. Os entrevistados sempre buscam conhecer a procedência da carne caprina que será adquirida para consumo. Desse modo, conclui-se que a carne caprina é bastante consumida pela população de São Sebastião do Umbuzeiro - PB. Incentivos devem ser realizados com o intuito de aumentar o consumo, através de divulgações da qualidade nutricional e do benefício que esse produto traz a saúde humana.

Palavras-chave: alimentação, cadeia produtiva, mercado consumidor

ABSTRACT

The aim was to evaluate the consumer profile of goat meat marketed in São Sebastião do Umbuzeiro - Paraíba. Ninety-one questionnaires were applied. In total, 91 structured questionnaires were applied, with the objective of knowing the profile of the interviewees. The questionnaire addressed items such as: sex, age, education, monthly income, consumption habits of goat meat, consumption preference, reason for not consuming it, frequency of consumption, characteristic you like to consume goat meat, place of purchase, reason for choosing this place to buy, requirements observed at the time of purchase, and knowledge of the origin of goat meat. The results showed that the majority of respondents are female, aged between 15 and 25 years, monthly income of up to one thousand reais and incomplete and complete high school. Most respondents consume goat meat once a month, mainly at lunchtime or as an appetizer on commemorative dates. The purchase is made mainly in butchers, followed by the purchase in public markets and supermarkets, mainly due

to the practicality, hygiene of the place and the price. Respondents always seek to know the origin of the goat meat that will be purchased for consumption. Thus, it is concluded that goat meat is widely consumed by the population São Sebastião do Umbuzeiro - PB. Incentives should be carried out with the aim of increasing consumption, through disclosure of nutritional quality and the benefit that this product brings to human health.

Keywords: consumer market, food, production chain

1 INTRODUÇÃO

A criação de caprinos na região Nordeste brasileira é tida como um negócio rentável e promissor, principalmente para a atividade de corte. Segundo Souza et al. (2021), o Nordeste se destaca na criação de caprinos, sendo detentor de cerca de 10.687.777 cabeças, encontradas em maior número nos estados da Bahia (3,5 milhões de cabeças) e Pernambuco (2,6 milhões de cabeças) e em quinta posição temos a Paraíba, com 739.915 mil cabeças, de acordo com Magalhães et al. (2021).

Apesar dos números referentes ao rebanho caprino, o baixo nível tecnológico das propriedades associado à reduzida assistência técnica, compromete a produtividade animal com consequente irregularidade na comercialização dos produtos (SOUZA et al., 2021), o que afeta diretamente a procura do mercado consumidor em adquirir a carne caprina para consumo. Fato esse é comprovado pelo baixo consumo de carne caprina no Brasil (500g/pessoa/ano) (RODRIGUES et al., 2022), quando comparada ao consumo de carne de outras espécies de animais, como bovinos, aves e suínos.

Em muitos estados nordestinos, a carne caprina é comercializada para consumo direto com cortes não padronizados e com excesso de gordura nas carcaças. Além disso há uma oferta inconstante por parte dos açougues e supermercados e, muitas vezes são vendidos “bode” por “carneiro”, devido haver muito preconceito para o seu consumo e isso resulta em um baixo consumo de um produto com alto valor biológico e baixo teor de gorduras (PESSOA et al., 2019).

A procura por carne caprina para consumo pode ser vinculada a fatores inerentes ao mercado consumidor, como renda, escolaridade, sexo, cultura, longevidade e por hábitos alimentares. Logo, o conhecimento do perfil dos consumidores é de grande importância pois irá permitir orientar o trabalho de produção, além de direcionar a comercialização no mercado regional (NASCIMENTO et al., 2023). Dessa forma, uma maior divulgação sobre a carne caprina e seu valor nutricional, como também o potencial para elaboração de derivados é necessário. Assim, conhecer as preferências e comportamentos dos indivíduos que irão adquirir o produto final é crucial para o desenvolvimento dos sistemas produtivos, pois os consumidores desta carne são os determinantes dos nichos de mercado para distribuição dos produtos (MELO et al., 2020).

Neste contexto, objetivou-se caracterizar o perfil dos consumidores de carne caprina do município de São Sebastião do Umbuzeiro - PB.

2 MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi desenvolvida na cidade de São Sebastião do Umbuzeiro – PB (Figura 1), de forma online durante o mês de novembro de 2021. São Sebastião do Umbuzeiro é uma cidade localizada na microrregião do Cariri paraibano Ocidental e contém cerca de 3.239 habitantes (BACELAR, 2018).

Foi realizada uma pesquisa “*Survey*” durante o mês de novembro de 2021, na qual foram realizadas perguntas acerca do consumo de carne caprina pela população, por meio da aplicação de um questionário estruturado para obter uma padronização do processo de coleta de dados (Francisco et al., 2007). No total foram aplicados 91 questionários estruturados, com o objetivo de conhecer o perfil dos entrevistados. O questionário abordava itens como: sexo, idade, escolaridade, renda mensal, hábitos de consumo da carne caprina, preferência de consumo, motivo de não consumir, frequência de consumo, característica que aprecia para consumir carne caprina, local da compra, motivo de escolher esse local para compra, requisitos observados na hora da compra, e conhecimento da procedência da carne caprina.

O questionário foi elaborado pela ferramenta Google Docs®, utilizando o método de pesquisa do Google Forms®. A adesão ao preenchimento foi voluntária. Os questionários foram utilizados como material de pesquisa sobre a opinião pública e como indicativo das características do consumidor e suas preferências para que se possa trabalhar a cadeia produtiva da carne caprina no respectivo município.

Após a obtenção dos dados, esses foram tabulados em planilhas do Excel® e submetidos à análise estatística descritiva.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Apesar de ser encontrada uma grande diversidade no perfil dos consumidores de carne caprina na cidade de São Sebastião do Umbuzeiro – PB, podemos inferir, de acordo com os resultados apresentados na Tabela 1, que a maioria dos consumidores entrevistados durante o mês de novembro era do sexo feminino (77%), com idades entre 15 e 25 anos (59%) e 26 e 36 anos (21,3%), tendo em sua maioria o ensino médio incompleto (31,1%) e completo (26,2%) e renda mensal entre R\$ 500,00 (26,2%) até R\$ 1.000,00 (29,5%).

Tabela 1. Perfil dos consumidores questionados no município de São Sebastião do Umbuzeiro – Paraíba

Perfil do consumidor	Total inquiridos n = 91 %=100
Sexo	
Masculino	23%
Feminino	77%
Idade	
15-25 anos	59%
26-36 anos	21,3%
37-47 anos	11,5%
48 a 60 anos	6,6%
Acima de 60 anos	1,6%
Escolaridade	
Fundamental completo	14,8%
Fundamental incompleto	3,3%
Médio completo	26,2%
Médio incompleto	31,1%
Superior	13,1%
Superior incompleto	1,6%
Mestrado	8,2%
Doutorado	1,6%
Renda mensal	
Até R\$500,00 reais	26,2%
De R\$501,00 a R\$1.000,00 reais	29,5%
De R\$1.001,00 a R\$2.000,00 reais	18%
De R\$2001,00 a R\$3.000,00 reais	14,8%
De R\$3.001,00 a R\$4.000,00 reais	4,9%
Acima de R\$4.001,00 reais	6,6%

A tendência de consumo entre todas as faixas de idade pode ser um indicativo de que existe demanda e boa aceitação por parte da população. Corroborando as informações dessa pesquisa, Barros et al. (2023) ao avaliar o perfil demográfico dos consumidores de carne caprina e ovina no município de Parnamirim-PE, observaram que 51,9 % eram do sexo feminino, com faixa etária entre 31 – 40 anos (25,0 %), 41 - 50 anos (23,1 %) e 21 – 30 anos (22,7 %), com uma renda familiar de até um salário-mínimo (50,8 %) e ensino médio completo (35,6 %) e incompleto (22,2 %). De acordo com Pessoa et al. (2019), a maior participação de pessoas com renda familiar de até um salário mínimo está relacionada com o nível de escolaridade assim, o perfil dos consumidores estudados confirma que as pessoas com menor renda tendem a fazer compras com maior frequência, o que difere do comportamento daquelas com maior renda.

Com relação ao consumo de carne caprina, observou-se que 72,1 % dos entrevistados consomem carne caprina, principalmente na hora do almoço (65,6 %) na forma cozida e como aperitivo (31,1 %), com maior frequência de consumo de uma vez por mês (39,3 %) (Tabela 2). No consumo como aperitivo, os entrevistados mencionaram que a carne era preparada assada no churrasco ou frita. Essas informações refletem a versatilidade desse tipo de carne como fonte de proteína e que ela é bem aceita pela população de Umbuzeiro - PB, independente da forma de preparo.

Tabela 2. Preferência dos consumidores de carnes caprina no município de São Sebastião do Umbuzeiro – Paraíba

Perfil do consumidor	Total inquiridos n = 91 %=100
Consumo de carne caprina	
Sim	72,1%
Não	27,9%
Ocasão do consumo de carne caprina	
Café da manhã	1,6%
Almoço	65,6%
Jantar	1,6%
Aperitivo	31,1%
Frequência de consumo	
Uma ou mais vezes por semana	13,1%
Duas vezes por semana	3,3%
Uma vez por mês	39,3%
Duas vezes por mês	13,1%
Não consome	31,1%
Motivo para não consumir	
Não gosta	54,1%
Cheiro	14,9%
Sabor	12,3%
Preço	11,5%
Não encontra	7,2%

Nossos dados diferem das informações obtidas por Pessoa et al. (2018a) onde observaram maior frequência de consumo de carne caprina semanal (53%) no município de Olho d'Água, PB. As variações no consumo podem ser explicadas por fatores relacionados aos aspectos socioeconômicos e culturais da população, tais como renda média do consumidor, questões culturais e até mesmo as crenças que podem delinear seu pensamento quanto ao que adquirem para consumir (MELO et al., 2020). Para Paula et al. (2021), um fator que pode contribuir para o aumento no consumo mensal da carne caprina é o sabor diferenciado, aliado a sua suculência e textura, uma vez que são muito consumidas em reuniões festivas entre os familiares.

Cerca de 27,9% dos entrevistados não consomem carne caprina porque não gostam (54,1%), por causa do cheiro “de bode” (14,9%), e pelo sabor (12,3%). Firetti et al. (2014) relataram que possivelmente a desmotivação pelo consumo está relacionada a experiências ruins, seja com produtos provenientes de animais velhos de descarte, ou pela falta de conhecimento na hora de preparar da carne. Comportamento semelhante foi observado por Rodrigues et al. (2022) ao avaliar o perfil dos consumidores de carne caprina no município de Uberlândia, Minas Gerais, onde os entrevistados afirmaram não consomem a carne caprina por não possuir uma boa experiência com a mesma devido ao sabor e odor fortes (50,0%). Os autores enfatizam que isso pode ser associado ao fato de a carne caprina receber um estigma relacionado às suas características físico-químicas que de fato se mostram mais intensas em comparação com outras carnes comumente consumidas como a bovina e de frango.

Possivelmente os entrevistados que não gostam da carne caprina podem ter consumido a carne de animais mais velhos ou de descarte, que possuem aroma e sabor característico intenso, textura mais firme e carne mais avermelhada, sendo necessárias pesquisas que possam usar dessa

matéria-prima para a elaboração de produtos cárneos com vistas a melhorar a aceitação desse produto pelo mercado consumidor. Cassol (2018) afirma que a utilização de carne caprina, oriunda de animais mais velhos, na formulação de produtos fermentados é adequada por apresentar um teor de umidade mais baixo e uma coloração mais acentuada.

As características mais apreciadas pelos entrevistados que consomem a carne caprina são sabor (49,2%), maciez (26,2%) e suculência (18%) (Tabela 3). O aroma foi a característica menos apreciada pelos entrevistados (6,6%). De acordo com Queiroz et al. (2021), os lipídios, ácidos graxos, cetonas e lactonas presentes na carne caprina a conferem um aroma único, sendo os aldeídos e cetonas, produzidos a partir da oxidação de lipídios, os principais contribuintes para o aumento do ranço da carne, produzindo odores e sabores fortes e desagradáveis.

Batista et al. (2013) relataram que a qualidade da carne está diretamente associada a aspectos como maciez, suculência, sabor e odor. Essas características podem ser influenciadas por fatores intrínsecos (idade, sexo, raça e pH final do músculo) e por fatores extrínsecos (tecnologias pós-abate, tipo de cozimento e sistema de alimentação), que exercem efeito significativo sobre o aroma e o sabor da carne. A textura e a maciez são secundárias ao sabor e aroma no que diz respeito à aceitabilidade da carne caprina.

O mercado consumidor de carne caprina é muito reduzido, muitas vezes devido as características sensoriais desagradáveis como sabor e odor ativos. Outro ponto importante é que a aceitabilidade da carne caprina varia de acordo com hábitos culturais da população (CONSTANTINO et al., 2018). Assim, para atender às exigências do mercado consumidor, o setor produtivo precisa conhecer os fatores que interferem nas características físicas, químicas e organolépticas da carne caprina, pois estas determinam sua qualidade e aceitabilidade (MONTE et al., 2012).

Tabela 3. Preferência dos consumidores de carnes caprina no município de São Sebastião do Umbuzeiro – Paraíba

Perfil do consumidor	Total inquiridos n = 91 %=100
Características apreciadas	
Aroma	6,6%
Maciez	26,2%
Suculência	18,0%
Sabor	49,2%
Compra de carne caprina	
Supermercado	14,8%
Mercado municipal	18%
Açougue	57,4%
Feira	9,8%
Motivo de escolha do local de compra	
Preço	23%
Praticidade	39,3%
Higiene do local	31,1%
Atendimento	6,6%

A compra é feita principalmente em açougues (57,4%), seguido pela compra em mercados públicos (18%) e supermercados (18%), devido principalmente a praticidade (39,3%), higiene do local (31,1%) e o preço (23%) (Tabela 3). Esses itens foram considerados pelos entrevistados principalmente pela proximidade dos locais de venda à sua casa e, que, pelo conhecimento das pessoas que efetuam a venda, acreditam que o controle de qualidade, a higienização, as boas práticas e o armazenamento das carnes são eficientes. Pessoa et al. (2018b) citam que a comodidade e a praticidade oferecidas pelos comércios locais são atributos valorizados pelos consumidores de carne, sendo a proximidade da residência qualidade bastante valorizada.

Durante a compra os fatores mais observados para a escolha da carne caprina são: se o corte é magro (32,8%), seguido pela cor (26,2%) da carne e se a mesma se encontra bem refrigerada (21,3%) (Tabela 4).

Tabela 4. Preferência dos consumidores de carnes caprina no município de São Sebastião do Umbuzeiro – Paraíba

Perfil do consumidor	Total inquiridos
	n = 91 %=100
Fatores observados na hora da compra	
Preço	14,8%
Cor	26,2%
Temperatura (Carne refrigerada)	21,3%
Embalagem	1,6%
Carne magra	32,8%
Gordura	3,3%
Procedência da carne	
Sim	50,8%
Não	49,2%

A preferência pelo corte com pouca ou nenhuma gordura está atrelada ao fato de que estes cortes terão menor propensão ao sabor e odor rançosos, o que é inferido pela baixa porcentagem de entrevistados que afirmaram que preferem comprar carne caprina com gordura acentuada para que a mesma tenha o sabor peculiar apreciado (3,3%) (Tabela 4). Já a cor é uma característica que o consumidor pode apreciar no momento da compra, que irá determinar de forma direta ou indireta a vida de prateleira (GOIS et al., 2016). Almeida et al. (2022), mencionaram que a quantidade de gordura e a coloração da carne são fatores influenciam no consumo, sendo um menor teor de gordura um padrão mais aceito e apreciado, assim como a carne numa coloração vermelho claro, o que consequentemente indica a predileção pelo consumo de animais mais jovens, que apresentam a carne com cor mais clara e menor teor de gordura.

A procedência da carne caprina é conhecida pelos consumidores entrevistados (50,8%) (Tabela 4). Isso é bom, haja vista que indica que a população se importa em relação aos critérios

básicos de conhecimento no processo de criação, tratamento e abate dos animais, evitando possível contaminação causada por sua ingestão.

4 CONCLUSÃO

Diante das informações apresentadas, podemos inferir que o mercado de carne caprina tem grande potencial de crescimento em São Sebastião do Umbuzeiro - PB. A carne caprina é bastante consumida pela população de Umbuzeiro - PB. Incentivos devem ser realizados com o intuito de aumentar o consumo, através de divulgações da qualidade nutricional e do benefício que a carne caprina traz a saúde humana.

Futuras pesquisas, com maior número de entrevistados e, se possível, realizadas anualmente são recomendadas, haja vista que os comportamentos e hábitos culturais são inconstantes e podem sofrer alterações de acordo com o tempo, inclusive em relação a elevação dos preços, ofertas e demandas, as quais afetam diretamente o mercado consumidor.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, E.F., BARRETO, D.R.A., ACCIOLY, G.M.R., REGIS, P.H.A., FONTES, P.T.N., TUÑON, G.I.L., PEREIRA, A.C.T.S., RIZZO, H., MENDES, E.I., NASCIMENTO, U.F.S. Perfil dos consumidores de carne ovina no município de Poço Verde, Sergipe, Brasil. **Research, Society and Development**, v.11, n.12, e306111229710, 2022.

BACELAR, A.S. **Participação da mulher na política de São Sebastião do Umbuzeiro - Paraíba**. 45 f. 2018. Trabalho de conclusão de curso (Licenciatura em Ciências Sociais) - Universidade Federal de Campina Grande, Sumé – PB, 2018.

BARROS, I.B.M., SANTOS, G.C.L., CABRAL, A.M.D., SILVA, L.V.D., TERTO, G.S., ARAÚJO, B.W., SILVA, W.G., ALBUQUERQUE, H.O. Análise do consumidor de produtos e subprodutos caprinos e ovinos na cidade de Parnamirim-PE. **Brazilian Journal of Development**, v.9, n.5, p. 15649-15670, 2023.

BATISTA, A.S.M., SILVA, A.C.F., ALBUQUERQUE, L.F. 2013. Características sensoriais da carne ovina. **Essentia**, v.15, n.1, p.185-200, 2013.

CASSOL, N. **Desenvolvimento de embutido fermentado caprino utilizando carnes de animais de descarte com e sem uso de culturas starters**. 78 f. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2018.

CONSTANTINO, C., KORITIAKI, N.A., JUNIOR, F.F., RIBEIRO, E.L.A., MANGILLI, L.G., GRANDIS, F.A., PENA, A.F. Comportamento de consumidores de carne de cordeiro na região norte do Paraná. **Publicações em Medicina Veterinária e Zootecnia**, v.12, n.1, p.1-7, 2018.

FIRETTI, R., OLIVEIRA, E.C., OLIVEIRA, D.E.S. Características e preferências de consumo de carne ovina em cidades do interior do estado de São Paulo. **Informações Tecnológicas**, v.11, n.2, p.1-8, 2014.

FRANCISCO, D.C., NASCIMENTO, V.P., LOGUERCIO, A.P., CAMARGO, L. Caracterização do consumidor de carne de frango da cidade de Porto Alegre. **Ciência Rural**, v.37, n.1, p. 253 – 258, 2007.

GOIS, G. C., PESSOA, R. M. S., SILVA, E. G., MACEDO, A., LAURENTINO, A. B., BATISTA, M. V. S. Composição de ácidos graxos na carne ovina. **Journal of Biology & Pharmacy and Agricultural Management**, v.12, n.3, p.1–17, 2016.

MAGALHÃES, K.A., HOLANDA FILHO, Z.F., MARTINS, E.C. **Pesquisa Pecuária Municipal 2020: rebanhos de caprinos e ovinos**. Boletim nº 16, Sobral, CE, 2021.

MELO, W.O., ALBUQUERQUE, G.D.P., SILVA FILHO, A.V.A., FREITAS, B.H.C., CÂNDIDO, E.P. Mercado consumidor de carne caprina e ovina do município de Capanema, Estado do Pará. **Brazilian Journal of Development**, v.6, n.5, p.31845-31862, 2020.

MONTE, A.L.S., GONSALVES, H.R.O., VILLARROEL, A.B.S., DAMACENO, M.N., CAVALCANTE, A.B.D. Qualidade da carne de caprinos e ovinos: uma revisão. **Agropecuária científica no Semiárido**, v. 8, n.3, p.11-17, 2012.

NASCIMENTO, A.D., PESSOA, R.M.S., GOIS, G.C., COSTA, D.C.C.C., PESSOA, A.M.S., ARAÚJO, C.A., VICENTE, S.L.A., CAMPOS, F.S. Perfil do consumidor de leite e derivados lácteos em São Sebastião do Umbuzeiro – PB. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, v.6, n.1, p.115–125, 2023.

PESSOA, R.M.S., GOIS, G.C., COSTA, D.C.C.C., SILVA, A.P.R., SANTOS, R.N. Caracterização do perfil dos consumidores de carne caprina comercializada no município de Areia – PB. **Revista Eletrônica Nutritime**, v.16, n.01, 8364-8369, 2019.

PESSOA, R.M.S., GOIS, G.C., SILVA, A.A.F., FERREIRA, J.M.S., MATIAS, A.G.S., CAMPOS, F.S., LIMA, C.A.B., RODRIGUES, R.M.A., SANTOS, L.F.D. A percepção do consumidor de carne ovina e caprina no município de Olho d'Água – PB. **Publicações em Medicina Veterinária e Zootecnia**, v.12, n.5, p.1-6, 2018a.

PESSOA, R.M.S., GOIS, G.C., COSTA, D.C.C.C., SILVA, A.A.F., SILVA, C.A.P., SANTOS, R.N.; SILVA, A.P.R. Caracterização do perfil dos consumidores de carne de sol comercializada no município de Areia – PB. **Revista Semiárido de Visu**, v.7, n.1, p.15-23, 2018b.

QUEIROZ, V.F., OLIVEIRA, A.T.C., ALMEIDA, A.P.F., MOURA, K.P.A., MIRANDA, K.W.E., MENDES, L.G., MONTE, A.L.S. Carne caprina e sua utilização na elaboração de produtos cárneos: Uma revisão. **Research, Society and Development**, v.10, n.9, e4810917648, 2021.

RODRIGUES, L., SANT'ANA, D.N., RAMOS, M.J.S., BRAGA, F.J.B., SANTOS, C.K. Caracterização do perfil dos consumidores de carne caprina no município de Uberlândia, Minas Gerais. In: **Seminário de Iniciação Científica, X e Seminário da Pós-Graduação do IFNMG**, II. 3p. 2022.

SOUZA, L.L., DUARTE, A.M.C., SOUZA, C.L., SANTOS, E.S.S., SANTOS, G.C.L., ALBUQUERQUE, H.O., ALBUQUERQUE, H.J.O., NASCIMENTO, T.L.F. Avaliação da origem e frequência de produtos cárneos caprinos e ovinos comercializados no município de Petrolândia por meio de App. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, v.4, n.3, p.4174-4184, 2021.