CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA

ANÁLISE DO PERFIL CONSUMIDOR DE CARNE SUÍNA DO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃOZINHO - MT

TAINARA OLIVEIRA LIMA

Barra do Garças – MT, 2024.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA

ANÁLISE DO PERFIL CONSUMIDOR DE CARNE SUÍNA DO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃOZINHO - MT

TAINARA OLIVEIRA LIMA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado pela acadêmica Tainara Oliveira Lima como pré-requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Zootecnia pelo Centro Universitário do Vale do Araguaia, sob orientação da Professora Silvéria Santos da Costa.

Barra do Garças – MT, 2024.

ANÁLISE DO PERFIL CONSUMIDOR DO MUNICIPIO DE RIBEIRÃOZINHO - MT

Tainara Oliveira Lima[1]; Silvéria Santos da Costa[2]

RESUMO

Nos últimos três anos, o consumo de carne suína no Brasil cresceu consideravelmente, recebendo boas avaliações dos consumidores. Esse crescimento pode ser explicado, em parte, pelo aumento do preço da carne bovina durante a pandemia de Covid-19, o que levou muitos consumidores a buscar alternativas mais acessíveis, como a carne suína. Apesar desse aumento, ainda há preconceito em relação à carne suína, devido a mitos persistentes. No entanto, ela é uma excelente fonte de proteína animal, com alto teor de potássio e baixo teor de sódio, sendo uma aliada no controle da hipertensão. Além disso, é rica em vitamina B12, essencial para o desenvolvimento infantil. Este trabalho enfatiza as qualidades e os benefícios nutricionais que a carne suína oferece, destacando seu valor para a saúde e sua crescente aceitação no mercado brasileiro.

Palavras-Chave: Consumo; Carne; Proteína; Suína.

ABSTRACT

Over the past three years, pork consumption in Brazil has grown significantly, receiving positive feedback from consumers. This growth can be partly attributed to the rise in beef prices during the COVID-19 pandemic, which led many consumers to seek more affordable alternatives, such as pork. Despite this increase, there is still some prejudice against pork due to persistent myths. However, pork is an excellent source of animal protein, rich in potassium and low in sodium, making it a valuable ally in controlling hypertension. Additionally, it is a rich source of vitamin B12, which is essential for children's development. This study highlights the qualities and nutritional benefits of pork, emphasizing its health value and growing acceptance in the Brazilian market.

Keywords: Consumption; Meat; Protein; Pork.

INTRODUÇÃO

O consumo de carne no Brasil desempenha um papel central na dieta da população, com relevância cultural, econômica e nutricional. Entre os tipos de carne mais consumidos no país, destacam-se a carne bovina, de frango e, em menor escala, a carne suína. Historicamente, a carne suína ocupou uma posição menos representativa no mercado brasileiro devido a preconceitos culturais e desinformação sobre seu valor nutricional

O consumo de carne suína no Brasil é menor do que o de carne bovina e frango, mas a produção suína tem grande relevância econômica: o país é o quarto maior produtor e

[1]Acadêmica do curso de bacharelado em Zootecnia do Centro Universitário do Vale do Araguaia – tainaraolima7@gmail.com.
[2] Professora orientadora do Centro Universitário do Vale do Araguaia.

exportador mundial, com uma produção anual de mais de 4 milhões de toneladas. Em 2022, o consumo per capita de carne suína foi estimado em aproximadamente 16 kg por pessoa, enquanto o de frango chegou a 45 kg por pessoa. Essas diferenças refletem tanto a preferência dos brasileiros por outras proteínas quanto o impacto de preconceitos e falta de informações sobre o valor nutricional da carne suína, que é rica em proteínas, vitaminas do complexo B e minerais essenciais (ABPA, 2022).

> O mercado interno brasileiro apresenta um grande potencial para o consumo de carne suína, com 74% da produção destinada ao mercado doméstico e 26% direcionada à exportação. Um fator crucial para o aumento do consumo é assegurar que o produto satisfaça as expectativas dos consumidores. Para isso, é essencial que os participantes da cadeia produtiva compreendam os atributos de qualidade mais valorizados pelos consumidores, além de introduzir características que ainda não são amplamente conhecidas. (SIMÕES et al., 2012).

Em regiões como o Vale do Araguaia, onde predomina a pecuária, o consumo de carne suína tem aumentado gradativamente, impulsionado pelo menor preço em comparação com a carne bovina e pela maior oferta de cortes frescos e produtos de qualidade. Além disso, o desenvolvimento do turismo rural na região incentiva o consumo de pratos típicos com carne suína, de modo a diversificar a alimentação e fortalecer o vínculo entre consumidores e produtores (Embrapa, 2020).

Dessa forma, o presente estudo tem como objetivo investigar o consumo de carne suína no Brasil, com foco no município de Ribeirãozinho - MT. A pesquisa visa analisar as tendências de consumo, bem como os fatores econômicos e culturais que influenciam esse mercado.

1. MATERIAIS E METÓDOS

A pesquisa foi conduzida no município de Ribeirãozinho-MT, selecionadas devido à relevância da carne suína na dieta local e à necessidade de compreender melhor as preferências dos consumidores da região.

O questionário foi aplicado a 70 participantes, a grande maioria residente da zona rural, sendo todos maiores de 16 anos. A amostra foi selecionada de maneira a garantir representatividade da população local. As perguntas do questionário abordaram temas relacionados às preferências alimentares, bem como os fatores que influenciam o consumo de

carne suína. Também foram investigadas percepções relacionadas a mitos e crenças populares que pudessem impactar o consumo desse tipo de carne, incluindo questões sobre saúde, qualidade e origem do produto.

A coleta de dados foi realizada através de um questionário estruturado, o que permitiu tanto a obtenção de respostas fechadas quanto a liberdade para que os participantes expressassem suas opiniões de forma mais detalhada. Essa combinação de perguntas abertas e fechadas enriqueceu a análise dos dados, possibilitando uma compreensão mais ampla das atitudes e comportamentos em relação ao consumo de carne suína.

Todos os procedimentos da pesquisa seguiram os padrões éticos recomendados, garantindo o anonimato dos participantes e a voluntariedade de suas respostas. A plataforma Google Forms foi utilizada para organizar e tratar os dados coletados, facilitando a análise e apresentação dos resultados. A partir das respostas obtidas, é possível embasar decisões com maior confiança e precisão, o que contribui para a formulação de políticas públicas e estratégias de mercado mais adequadas. Conforme mencionado por Kirinus et al. (2013b), questionários bem planejados podem fornecer dados valiosos para a compreensão de fenômenos sociais.

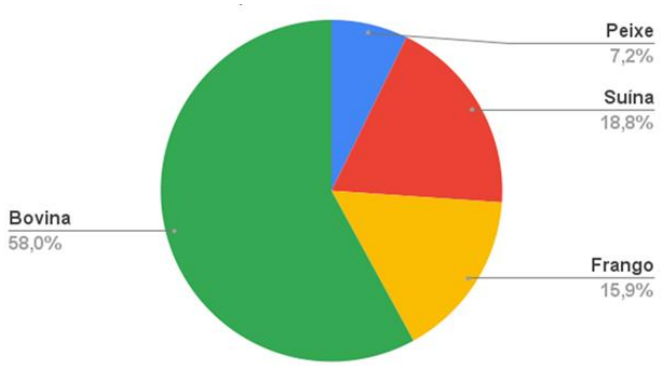
2. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da pesquisa sobre hábitos de consumo revelaram uma amostra diversificada em termos demográficos. Entre os participantes, 39,1% eram homens e 60,9% mulheres. A maioria pertencia a faixas etárias mais jovens, com 58,6% entre 18 e 30 anos, e 42% tinham nível superior. Esses dados indicam uma predominância feminina na amostra, além de uma forte presença de jovens adultos com educação superior, fatores que podem influenciar significativamente os padrões de consumo e as preferências alimentares.

A pesquisa revelou que, dos 70 entrevistados, 97,1% consomem carne suína, com diferentes frequências: 47,1% semanalmente, 37,1% mensalmente e apenas 11,4% diariamente. A carne bovina, por outro lado, foi apontada como a escolha diária preferida para 58% destes mesmos entrevistados. seguida pela carne suína com 18,8%, frango com 15,9% e peixe com 7,2% (Figura 01). Esses dados mostram que, embora a carne suína seja amplamente consumida pela população de Ribeirãozinho, a carne bovina ainda ocupa uma posição de destaque na preferência dos consumidores locais. Isso pode ser explicado pelo forte vínculo cultural que a carne bovina possui na região, sendo frequentemente associada a

momentos de confraternização. Além disso, a tradição de pratos típicos à base de carne bovina contribui para manter sua popularidade. Esses fatores demonstram a importância de estratégias comerciais que considerem essas preferências ao planejar ações de mercado.

Figura 01. Preferência de carnes para consumo.



A predominância da carne bovina no Vale do Araguaia pode estar associada a fatores culturais, tradicionais e a campanhas publicitárias amplamente divulgadas na região. Essa preferência pode ser explicada também pela qualidade atribuída à carne bovina brasileira, produzida com alto nível tecnológico e confiabilidade, garantindo seu reconhecimento mundial (COELHO et al., 2017).

Apesar da preferência local pela carne bovina, é interessante notar que, em nível mundial, a carne suína ocupa o primeiro lugar em consumo, conforme apontado pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA, 2018).

Embora a carne bovina seja a preferência principal, a carne suína também possui atrativos significativos para os consumidores do Vale do Araguaia. No estudo conduzido, 85,7% dos entrevistados indicaram que o sabor da carne suína tem um peso importante em suas decisões de compra, destacando o paladar como um fator positivo e de atração. Entretanto, outros 10% dos participantes apontaram a presença de gordura como um elemento que influencia negativamente o consumo, evidenciando como esse fator ainda é uma preocupação para uma parcela do público.

Esse cenário reforça a necessidade de campanhas informativas que desmistifiquem aspectos relacionados à composição da carne suína e promovam sua imagem como uma escolha nutritiva e saborosa, sem comprometer a saúde. Dessa forma, a carne suína poderia

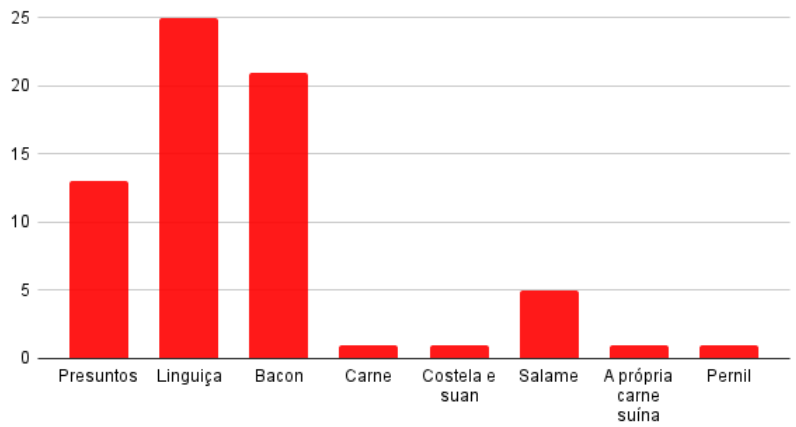
conquistar um espaço ainda maior no mercado, complementando a preferência pela carne bovina.

A carne suína é uma importante fonte de proteínas de alta qualidade, além de ser rica em vitaminas do complexo B, essenciais para o metabolismo energético e o sistema nervoso (Garcia et al., 2023). Comparada a outras carnes, a suína possui um perfil equilibrado de gorduras, com cortes magros como lombo e pernil se alinhando às recomendações nutricionais (Bragagnolo, 2018). Estudos destacam ainda que, se consumida com moderação, ela pode contribuir para uma dieta saudável, sendo cada vez mais valorizada por suas características nutricionais.

Além do consumo de carne suína in natura, os produtos industrializados derivados dessa carne também são bastante populares entre a população. Dados da pesquisa revelam que cerca de 36,8% dos entrevistados consomem linguiça suína regularmente, enquanto outros 30,9% apontam o bacon como sua preferência (Figura 02). Esses números ilustram a forte presença de derivados suínos nas refeições do dia a dia dos brasileiros, evidenciando o papel da carne suína em pratos tradicionais e opções rápidas.

Essa popularidade também se alinha ao crescimento geral do consumo de carne suína no Brasil, impulsionado tanto por cortes frescos quanto por produtos processados. Segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), o consumo médio per capita chegou a 18 kg em 2022, superando os 16,9 kg registrados em 2021. Esse aumento reflete a relação custo-benefício vantajosa da carne suína, que a torna uma escolha competitiva frente às carnes bovina e de frango, além de uma opção nutricionalmente atrativa para os consumidores.

Figura 02. Consumo de derivados da carne suína entre os entrevistados.



Globalmente, observa-se uma expansão do consumo de carnes processadas, especialmente em áreas urbanas, embora o aumento das preocupações de saúde tenha levado à busca por opções com menos sódio e conservantes naturais (FAO, 2023). Esses fatores também influenciam o mercado nacional, onde cortes frescos de carne suína são cada vez mais valorizados entre consumidores de maior poder aquisitivo, que buscam alternativas mais saudáveis e com menos aditivos.

Na pesquisa conduzida, 82,4% dos entrevistados concordam que a carne suína pode oferecer benefícios à saúde, enquanto 17,6% discordam dessa afirmação. A carne suína oferece diversos benefícios nutricionais, sendo uma excelente fonte de proteínas de alta qualidade, vitaminas do complexo B (especialmente B1, B6 e B12), além de minerais como zinco e ferro. Além disso, 72,9% dos participantes mencionaram que os mitos sobre a carne suína não impactam suas decisões de compra, sugerindo que a maioria dos consumidores apreciam os atributos nutricionais e de qualidade desse tipo de carne, mesmo diante de crenças populares.

Esse resultado reflete um aspecto positivo, indicando que, embora historicamente o consumo de carne suína tenha sido influenciado por mitos e preconceitos, especialmente no que diz respeito à saúde e práticas de criação, essa percepção está mudando. Atualmente, uma parcela significativa dos consumidores demonstra independência em relação a essas crenças tradicionais, valorizando a carne suína pelos seus atributos nutricionais e de qualidade.

No passado, preconceitos em relação à carne suína eram bastante enraizados, especialmente por questões culturais que associavam essa carne a riscos para a saúde ou higiene. Segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), percepções equivocadas sobre a criação de suínos e a qualidade da carne ainda são uma barreira em algumas regiões. No entanto, a resposta dos entrevistados demonstra que campanhas educativas e um maior acesso à informação têm contribuído para desmistificar esses estigmas, permitindo que a carne suína seja reconhecida por suas qualidades reais e não por crenças infundadas.

Um exemplo marcante é o mito de que a carne suína está associada a doenças, como a cisticercose. A cisticercose ocorre quando seres humanos ou suínos ingerem água ou alimentos contaminados com ovos de *Taenia solium*, geralmente devido ao saneamento inadequado ou à falta de higiene no manejo dos animais. No ciclo de vida do parasita, os ovos ingeridos transformam-se em larvas que podem se alojar nos tecidos, formando cistos (BRASIL, 2019). Em suínos, o manejo inadequado, como a criação em locais expostos a

fezes humanas, é um dos principais fatores de contaminação. A doença pode ser prevenida por meio de práticas adequadas de criação, controle sanitário e consumo de carne suína inspecionada e devidamente cozida (EMBRAPA, 2020).

Embora esse vínculo seja cientificamente infundado na maioria dos casos, ele ainda persiste no imaginário popular (BERTHIAUME et al., 2006). Outro mito frequentemente associado à carne suína é o de que ela é mais difícil de digerir ou está sempre associado a problemas de saúde, o que não é verdade quando manuseada e preparada adequadamente. Ao contrário de um mito comum, cortes magros da carne suína, como o lombo, têm um teor de gordura semelhante ou até menor do que algumas carnes de frango, tornando-a uma opção saudável para quem busca proteínas magras.

Com os resultados obtidos, a pesquisa sugere que a aceitação da carne suína está em crescimento, à medida que os consumidores passam a confiar mais nas evidências sobre sua segurança e qualidade.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que o consumo de carne suína em Ribeirãozinho-MT é amplamente praticado, com quase 100% dos entrevistados indicando que consomem esse tipo de carne. Contudo, a carne bovina ainda mantém a preferência predominante devido a hábitos culturais e escolhas de compra, refletindo tradições e mitos históricos relacionados à carne suína. O custo mais acessível e o alto valor nutricional da carne suína têm impulsionado seu mercado local. Iniciativas de conscientização sobre seus benefícios e a desmistificação de preconceitos têm contribuído para uma mudança gradual na percepção dos consumidores.

É essencial continuar promovendo campanhas educativas para reforçar a qualidade e a segurança da carne suína brasileira, desmistificando ideias ultrapassadas e destacando seus benefícios nutricionais.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL (ABPA). **Relatório Anual 2022**. São Paulo: ABPA, 2022. Disponível em: https://abpa-br.org/relatorios. Acesso em: 1 out. 2024.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL (ABPA). **Relatórios Anuais**. Disponível em: http://abpa-br.com.br/setores/avicultura/publicacoes/relatorios-anuais/2018. Acessado em: 17 out. 2024.

ABPA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Percepções sobre o consumo de carne suína no Brasil. São Paulo: ABPA, 2023.** Disponível em: http://www.abpa-br.org. Acesso em: 14 out. 2024.

BERTHIAUME, F., et al. **Publich implications of Taenia solium in Latin America**. *Emerging Infectious Diseases*, 2006.

BERTHIAUME, F.; RODRIGUES, R. A.; LOPES, J. **Mitos e verdades sobre a carne suína e sua segurança alimentar.** Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 40, n. 5, p. 102-115, 2006.

BRAGAGNOLO, N. G. **Carne suína: uma escolha nutritiva e saborosa**. *Revista Brasileira de Nutrição Animal*, v. 22, n. 1, p. 45-58, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual técnico para controle da cisticercose humana e suína.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://www.saude.gov.br. Acesso em: 14 out. 2024.

CARVALHO, J. A. **Evolução da comercialização da carne suína em mercados locais: um estudo no Vale do Araguaia**. *Revista de Economia Regional*, v. 5, n. 2, p. 45-58, 2023.

COELHO, M. S.; SILVA, R. P.; PEREIRA, L. A. **Produção e consumo de carne bovina no Brasil: análise econômica e cultural.** Revista Brasileira de Agropecuária, v. 5, n. 3, p. 20-29, 2017.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (Embrapa). **Cenário atual da suinocultura no Brasil**. Brasília: Embrapa, 2020.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Panorama da produção e consumo de carne suína no Brasil.** 2020. Disponível em: http://www.embrapa.br. Acesso em: 15 out. 2024.

EMBRAPA – EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Qualidade e segurança da carne suína brasileira.** Brasília, DF: EMBRAPA Suínos e Aves, 2020. Disponível em: http://www.embrapa.br. Acesso em: 14 out. 2024.

FAO – Food and Agriculture Organization. **The global pork market and trends**. 2023. Disponível em: https://www.fao.org/. Acesso em: 29 set. 2024.

GARCIA, T. R. et al. **Impacto nutricional do consumo de carne suína: uma análise comparativa**. *Journalof Food Science*, v. 7, n. 3, p. 135-146, 2023.

KIRINUS, D. L. et al. **Análise do uso de questionários na pesquisa de hábitos alimentares**. *Revista Brasileira de Metodologia Científica*, v. 8, n. 3, p. 45-57, 2013b.

SIMÕES, A. R. P. et al. **Aspectos da comercialização da carne suína no varejo no município de Aquidauana-MS**, Revista Agraria, v. 5, n. 18, p. 417-427, 2012.