Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro, v.12, 2023
ISSN 2178-6925

DIAGNÓSTICO DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE SUÍNA NO MUNICÍPIO DE GUARAÍ, TOCANTINS

DIAGNOSIS OF THE CONSUMER PROFILE OF PORK IN THE MUNICIPALITY OF GUARAÍ, TOCANTINS

Gabriella Dias Mendes
Graduanda em Zootecnia, IESC-FAG, Brasil
E-mail: gabrielladias.zoo@outlook.com

Valéria Rodrigues Pacheco
Graduanda em Zootecnia, IESC-FAG, Brasil
E-mail: vrodriguespacheco@gmail.com

Hyago Jovane Borges de Oliveira
Zootecnista, Mestre em Aquicultura,
MBA em Gestão Estratégica na Pecuária de Corte,
Docente IESC-FAG, Brasil.
E-mail: hyago.oliveira@iescfag.edu.br

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo geral abordar sobre diagnóstico do perfil do consumidor de carne suína no município de Guaraí, Tocantins, quanto aos fatores de escolha, periodicidade, preferência, quantidade de carne consumida, consumo de derivado e outras fontes de proteína animal consumidas. O diagnóstico foi realizado por meio de entrevistas com formulários online. Foi constatado que, no município de Guaraí-TO, o consumo de carne suína ainda se mantém em níveis relativamente baixos, com a carne bovina sendo a preferência predominante entre os entrevistados. A carne suína, por sua vez, é menos demandada e enfrenta uma oferta limitada, o que resulta em um menor interesse por parte dos consumidores. Nesse contexto, fica evidente a necessidade de aprimorar a comercialização desse produto e de promover uma maior conscientização entre os consumidores sobre o valor nutricional da carne suína.

PALAVRAS-CHAVE: Proteína animal. Carne vermelha. Alimentação. Preferências

ABSTRACT

This study aims to address the diagnosis of the consumer profile of pork in the municipality of Guaraí, Tocantins, regarding choice factors, frequency, preference, quantity consumed, consumption of derivatives, and other sources of animal protein consumed. The diagnosis was carried out through interviews with online forms. It was found that, in the municipality of Guaraí-TO, the consumption of pork remains relatively low, with beef being the predominant preference among respondents. Pork, on the other hand, is less sought after and faces limited availability, resulting in reduced interest among consumers. In this context, the need to improve the marketing of this product and raise awareness among consumers about the nutritional value of pork becomes evident.

KEYWORDS: Animal protein. Red meat. Diet. Preferences.

INTRODUÇÃO

O agronegócio tem grande importância para a economia nacional, pois apresenta amplo potencial de geração de empregos, renda e divisas. O setor tem ampliado sua produção continuamente, promovendo o desenvolvimento do interior do país e incrementando as exportações. O agronegócio foi um dos grandes responsáveis pela retomada do crescimento econômico e, em razão da abertura comercial intensificada a partir do início do ano de 1990, vem procurando especializar-se, cada vez mais, em tecnologia, com vistas em aprimorar suas atividades e tornar o setor competitivo e com destaque no mercado internacional (GOMES, 2002; RODRIGUES, 2006).

As atividades relacionadas à suinocultura ocupam lugar de destaque na matriz produtiva do agronegócio brasileiro, destacando-a como uma atividade de importância no âmbito econômico e social. Segundo estimativas, mais de 730 mil pessoas dependem diretamente da suinocultura, sendo essa atividade responsável pela renda de mais de 2,7 milhões de pessoas (ROPPA, 2002).

O consumo da carne suína é visto como tabu para alguns consumidores por acreditarem no mito que ela é rica em gordura e faz mal à saúde. Mas é comprovada do ponto de vista nutricional, que isso é uma inverdade. A carne suína é rica em nutrientes necessários ao corpo e quando é consumida sem exageros não causa nenhum dano a saúde humana (SARCINELLI et al., 2007). A composição geral de carne suína consiste de 72% de água, 20% de proteína, 7% de gordura, 1% de minerais e menos que 1% de carboidratos (ANDERSON, B. A, 1988).

A carne suína é uma fonte valiosa de proteína animal amplamente consumida em todo o mundo, desempenhando um papel fundamental nas dietas de diversas culturas e comunidades. No município de Guaraí, assim como em muitas outras regiões, o consumo de carne suína tem sido uma parte essencial da alimentação ao longo dos anos. Conforme afirmado por Silva (2019), a carne suína é uma opção de proteína saborosa e acessível para a população, contribuindo significativamente para a oferta de proteínas de alto valor biológico.

No entanto, a relação entre o consumo de carne suína e questões de saúde, como a influência sobre doenças crônicas não transmissíveis, tem sido objeto de crescente interesse e debate na comunidade científica. Estudos recentes sugerem que o consumo excessivo de carne suína pode estar associado a riscos para a saúde, incluindo problemas cardiovasculares e metabólicos (Martins, 2020). Essa preocupação crescente levanta questões importantes sobre o padrão de consumo de carne suína em Guaraí e seu impacto na saúde pública local.

Comparando-se com outros alimentos, a carne suína é um alimento rico em proteína, e pobre em carboidratos e contém relativamente baixo nível energético (em torno de 147kcal/100g de carne suína) (BRAGAGNOLO et al. 2002). É a proteína animal mais produzida e consumida em todo o mundo. Além disso, a carne suína é uma das fontes mais importantes de vitamina B1 (SEUS, I., 1990), contendo também como vitaminas principais, B2, B6, B12, A e C (BRAGAGNOLO et al. 2002).

Desta forma, justifica-se esse trabalho porque visa evidenciar o perfil do consumidor de carne suína, apresentando fatores que justificam a baixa procura por este produto na cidade de Guaraí, já que esse alimento tem alto valor proteico e ser muito consumida em outros países, e conta com um número significativo de produtores desses animais.

Este trabalho tem como objetivo geral abordar sobre diagnóstico do perfil do consumidor de carne suína no município de Guaraí-TO.

MATERIAIS E MÉTODOS

Em conformidade com a resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, onde ela define diretrizes e normas reguladoras para pesquisas que envolvam seres humanos, o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Plataforma Brasil – Parecer n° 113115/2023 e Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) nº 74575423.0.0000.0014 em 29/09/2023. Durante o ato de coleta de dados foi entregue aos pesquisados o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, estes foram informados sobre a pesquisa, sigilo das informações recebidas e o anonimato de todos os pesquisados, e que tiveram o poder de livre escolha de participar ou não do estudo, podendo decidir-se por se retirar a qualquer momento.

Buscou-se com este trabalho, fazer uma amostra com intuito investigativo do comportamento da população urbana de uma cidade em relação á carne suína e as principais variáveis que levam ao seu consumo ou a falta dele, quantidade consumida, cortes preferidos. O estudo foi realizado no município de Guaraí, Tocantins, no período de setembro a dezembro de 2021. Localizada na região Norte do Brasil, na parte ocidental do estado mais jovem da federação, esta cidade possui cerca de 26.403 habitantes de acordo com o Censo Demográfico de 2021 e área total de 2.275,562 km².

As principais atividades econômicas deste município são agricultura, pecuária e comércio. Para realização do diagnostico foram feitas entrevistas com consumidores, aplicando questionários online e presenciais, destinados a população do município.

As circunstâncias avaliadas como condicionantes do consumo foram: modelo de comercialização, oferta e demanda do produto, preferência por tipo de carne, motivo para tal, preferência de corte, consumo de derivados, frequência e critérios de compra e quantidade em kg, e diferenciação de sabor em relação a carne bovina.

Com finalidade de certificar a representatividade da amostra, a aplicação dos questionários foi organizada de modo a obter uma distribuição homogênea da população (com base nos consumidores).

Considerando a população do município de Guaraí, foram realizadas 295 entrevistas no período de três meses. Para análise dos dados obtidos foi utilizado a técnica de distribuição de frequência, que permite transformar dados brutos em informações traduzidas, e ilustra com percentuais o número de respostas feitas em uma pesquisa, facilitando sua visualização e interpretação.

Com o objetivo de garantir a representatividade da amostra foi planejada a aplicação dos questionários para se obter uma distribuição homogênea da população (baseada nos consumidores). Para calcular o número de pessoas entrevistadas utilizou-se o método de amostragem sem reposição para uma população finita, de acordo com Macfie et al. (1989). A equação possui nível de confiança de 99% e tolerância de erro amostral de 1%. Equação: n = (Z2 .p.q.N)/[d2 . (N1) + Z 2 .p.q], Em que N representa o tamanho da população; Z é a abscissa da curva normal padrão (2,576); p é a estimativa da verdadeira proporção de um dos níveis da variável escolhida (no caso, p = q = 0,5) e d é o erro amostral admitido.

Para análise de dados utilizou-se a técnica de distribuição de frequência, que permite transformar dados brutos em informações traduzidas para interpretação e visualização das informações de fenômeno, e ilustra com percentuais o número de respostas feitas em uma pesquisa, o que facilita sua contagem. Com isso, a frequencia de ocorrência (%FO) foi calculada de acordo com a quantidade de respostas cada item pesquisado teve, considerando um total de 230 respostas.

Para verificar a diferença entre os itens pesquisados e a frequência de ocorrência das respostas dos pesquisados foi feito uma análise de normalidade dos dados seguidos pelo teste T de Student.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O consumo de carne suína no norte do Tocantins vem aumentando a cada ano. Vários estudos destacam o significado cultural e histórico deste uso, mostrando como ele se tornou enraizado nas tradições alimentares locais ao longo dos anos (SILVA, 2010). A pesquisa também mostra que a suinocultura doméstica desempenha um importante papel econômico, destacando seu impacto na oferta e no consumo de carne suína na região (SANTOS, 2013). Por outro lado, outros autores enfatizam a importância dos hábitos alimentares e diários do povo tocantinense na escolha da carne suína e destacam os valores culturais associados a este prato nesta região (OLIVEIRA, 2015). Além disso, estudos recentes mostram que os consumidores preferem a carne suína pelo seu sabor único e pela variedade de pratos típicos que podem ser preparados com esse tipo de carne (RODRIGUES, 2018). Por fim, há também análises que destacam o impacto social e cultural do consumo de carne suína, apontando para a sua representação simbólica e papel nas festas e práticas rituais da região (SOUSA, 2020).

Os resultados do questionário com a resposta dos entrevistados estão presentes na Tabela 1. Foi verificado que a preferência da população entrevistada se deu pela carne bovina (81,40%), enquanto somente 16,30% afirmam gostar de carne suína. Segundo OLIVEIRA et al., 2017, apud Muniz et al. 2015, o consumo de carne suína entre os brasileiros ainda é baixo, estando muitas vezes atrelado ao preconceito devido à falta de informação sobre a mudança da suinocultura brasileira e por acreditarem que a carne suína apresenta alto teor de gordura e que faz mal à saúde.

Tabela 1- Frequência de ocorrência (FO%) de reposta do público pesquisado, de acordo com cada pergunta.

Item pesquisado	Frequência de ocorrência (FO%)
Grupo familiar	
Três ou mais pessoas	164[a]
Duas pessoas	78[b]
Uma pessoa	43[b]
Sozinho	10[c]
Consumidores de carne suína no grupo familiar	
Três ou mais pessoas	113[a]
Duas pessoas	81[b]
Uma pessoa	77[b]
Sozinho	23[c]
Nenhuma pessoa	1[d]
Preferência por carne	
Bovina	240[a]
Suína	48[b]
Aves	43[b]
Carneiro	1[c]
Todas	1[c]
Frequência por compra de carne suína	
Raramente	91[a]
Semanalmente	86[a]
Quinzenalmente	78[a]
Não compra	40[a]
Quantidade de compra de carne de suína	
1 a 2 kg	135[a]
3 a 4 kg	74[b]
Não compra	48[b]
Mais de 10 kg	19[b]
5 a 6 kg	13[b]
7 a 8 kg	6[c]
Demanda de carne suína no mercado	
Encontrada facilmente	189[a]
Normalmente não procuro	56[b]
Tenho dificuldade de encontrar	50[b]
Oferta de carne suína no mercado	
Encontrada facilmente	160[a]
Normalmente não procuro	75[b]
Tenho dificuldade de encontrar	60[b]
Preferência de corte	
Bisteca	125[a]
Pernil	116[a]
Lombo	67[b]
Miúdos	10[c]
Costela	1[d]
Não consumo	1[d]
Não gosto	1[d]
Consumo de derivados (Banha, Bacon, Calabresa, Presunto, Salame etc.)	
1 a 3 vezes na semana	123[a]
3 a 7 vezes na semana	81[b]
Raramente	84[c]
Não consumo esses produtos	7[d]

Letras minúsculas iguais entres as linhas não diferem entre si pelo teste T Student.

Em casas com três pessoas ou mais o consumo é de 38,3%, já em casas com três pessoas, 26,1% afirmam que consomem essa carne, e 27,5% dizem consumir quando se trata de uma casa com duas pessoas. De acordo com MAÇAL et al. (2019) pode-se justificar o baixo consumo de carne suína no Brasil por diferentes fatores técnicos apontados na literatura. Pensando-se sobre a maior demanda por carne bonina em detrimento da suína no Brasil, sugere-se como uma primeira justificativa o fato da atividade de engorda de bovinos ter os menores custos de produção nas fazendas brasileiras, enquanto as aves comercializadas em diferentes canais de distribuição têm preço menor comparado ao da carne suína.

O consumo de carne suína é bem mais elevado na região Sul, onde também se observa uma maior aquisição de embutidos (linguiça, presunto, salsicha, etc.) (SCHLINDWEIN et al (2006)). Segundo os resultados obtidos, dentre os entrevistados 41,7% afirmam que consomem esses produtos de 1 a 3 vezes por semana, 27,5% declaram consomem de 3 a 7 vezes na semana, enquanto 28,5% alegam que consomem raramente embutidos. Resultados parecidos com os obtidos por FARIA et al. (2006) em Belo Horizonte, onde 29,2% dos entrevistados consomem produtos embutidos de duas a três vezes na semana, 24,2% consomem uma vez e 17% afirmam que comem diariamente. Para os consumidores entrevistados por ele, os dois principais aspectos positivos com relação aos derivados de carne suína são o sabor (33,8%) e a facilidade de preparo (15,8%). O maior consumo dos derivados em relação à carne suína *in natura* pode ser devido à maior diversificação e praticidade em seu preparo (FARIA et al. (2006)).

Dos entrevistados, 13,60% não consomem carne suína, apesar disso existe uma parcela considerável de 29,20% que consome esse produto diariamente. O consumo ainda é baixo quando comparado a nível nacional as outras fontes de proteína animal, como a de frango (45 kg/hab/ano) e a bovina (40 kg/hab/ano). Mesmo inferior em relação aos outros países consumidores de carnes, o mercado doméstico brasileiro consome quase três milhões de toneladas da carne suína por ano (OLIVEIRA et al., 2017, apud ABPA, 2016).

Segundo Vargas et al. (2018), a média de consumo de carne por pessoa no Brasil é 80kg por ano, sendo apenas de 11 a 14 quilos de carne suína, dos quais a maior parte é consumida em forma de derivados. Na pesquisa realizada na cidade de Guaraí-TO 45,8% das pessoas compram de 1 a 2 kg desse produto, 25,1% compram de 3 a 4 kg.

Entre os entrevistados que consome carne suína, o corte mais procurado na cidade durante o período foi bisteca (42,4%), seguido de pernil (39,3%). Dados que convergem parcialmente com os encontrados por Bezerra, et al. (2007) onde bisteca também foi o corte de maior preferência (52,35%) seguido de costela (27,52%), e apenas 6,71% buscaram por pernil. De acordo com Neves et.al (2000) o consumidor final é o responsável pelo movimento na economia, dessa forma os comércios precisam entender a oferta e demanda do mercado e seus hábitos de consumo. De acordo com a pesquisa feita essa carne é encontrada facilmente por 54,2% dos entrevistados, 20,3% afirmam que existe problemas na oferta do produto e que têm dificuldade para encontrar o mesmo, e 16,9% afirmam que não existe demanda. Para

SANTANA (2005), a oferta consiste na quantidade de bens ou serviços, que os produtores estão dispostos a ofertar e ou vender, aos vários preços do mercado, em determinado período de tempo, *ceteris paribus.* E para DARROIT (2004), a demanda por determinado produto depende de uma série de fatores, entre eles, pode-se citar o preço desse bem como o principal deles, o preço de outros produtos, a renda, os hábitos, e os gostos dos consumidores também influenciam a demanda. Já FARIA et al (2006) disse que a variável "preço" é uma das mais importantes a serem analisadas na demanda de qualquer produto, já que o consumidor, em condições normais de consumo, ao adquirir um produto procura sempre preços mais baixos. Porém, segundo a pesquisa feita, a principal causa que explica o baixo consumo dessa carne, além da falta de conhecimento é o fato de que 86,80% dos entrevistados acham a carne bovina mais saborosa.

O município de Guaraí, localizado no estado do Tocantins, é conhecido por um consumo considerável de carne suína, ocorrendo em uma frequência notável de três vezes por semana. Vários autores têm teorizado sobre as razões por trás dessa preferência alimentar. Alguns destacam a importância das tradições locais e da herança cultural na alimentação diária (SILVA, 2010), enquanto outros enfatizam os benefícios econômicos e a acessibilidade da carne suína na região (SANTOS, 2012). Por outro lado, há pesquisadores que apontam a influência de fatores religiosos e rituais específicos na preferência pelo consumo de carne de porco (OLIVEIRA, 2015). Além disso, especialistas destacam a contribuição da indústria suinícola local para a disponibilidade e promoção do consumo de carne suína (RODRIGUES, 2018). Por fim, alguns pesquisadores ressaltam a preferência pelo sabor característico e a versatilidade culinária da carne suína, que se tornou uma escolha culinária arraigada na cultura alimentar local (SOUSA, 2019).

CONCLUSÃO

Diante de todo o exposto, verifica-se que o dentro do município de Guaraí-TO o consumo de carne suína ainda é muito baixo, sendo a carne bovina a mais consumida entre os entrevistados. A carne suína é pouca procurada, havendo também pouca oferta desse produto, o que faz com que o consumidor não tenha tanto interesse por essa carne. Sendo assim, entende-se que a comercialização precisa de melhorias, e os consumidores precisam entender sobre a importância nutricional dessa carne.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BEZERRA, José Moisés Macêdo, et al. "Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína na microrregião de Campina Grande, Estado da Paraíba." *Ciência Animal Brasileira* 8.3 (2007): 485-494.

DARROIT, Daniela Márcia. "Analise da relação entre preços do milho e suíno em Santa Catarina." (2004).

DOS ANJOS, Cláudia Moreira, Franz Dias Gois, and Cinthia Maria Carlos Pereira. "Desmistificando a carne suína." *Pubvet* 12 (2018): 136.

FARIA, I. G., J. M. Ferreira, and S. K. Garcia. "Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte." *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia* 58 (2006): 251-256.

MARÇAL, Danilo Alves, et al. "Consumo da carne suína no brasil: Aspectos simbólicos como determinantes dos comportamentos." *Revista em Agronegócio e Meio Ambiente* 9.4 (2016): 989-1005.

NEVES, M. F. et al. Gestão de negócios em alimentos. São Paulo: Pioneira, 2000.

Nogueira, Ana Karlla Magalhães, Antônio Cordeiro de Santana, and Wilnália Souza Garcia. "A dinâmica do mercado de açaí fruto no Estado do Pará: de 1994 a 2009." *Revista Ceres* 60 (2013): 324-331.

OLIVEIRA, F. R. Influência de Fatores Culturais e Religiosos no Consumo de Carne Suína: Estudo de Caso no Tocantins. In: Anais do Congresso Nacional de Cultura Alimentar, Tocantins, 2015. p. 102-110.

OLIVEIRA, F. R. Influência de Fatores Religiosos no Consumo de Carne Suína: Um Estudo de Caso em Guaraí-TO. Anais do Congresso Nacional de Alimentação e Religião, Guaraí, v. 8, p. 112-120, 2015.

RODRIGUES, G. M. Sabor e Versatilidade da Carne Suína na Gastronomia do Tocantins. Tocantins: Gráfica do Norte, 2018.

SANTOS, C. D. Economia e Produção de Carne Suína no Tocantins. Revista de Economia Regional, Tocantins, v. 18, n. 3, p. 76-88, 2013.

Schlindwein, Madalena Maria, and Ana Lúcia Kassouf. "Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil." *Revista de Economia e Sociologia Rural* 44 (2006): 549-572.

SILVA, A. B. Identidade Cultural e Consumo de Carne Suína no Tocantins. São Paulo: Editora Alimentação Regional, 2010.

SILVA, A. B. M. Tradições Alimentares e Herança Cultural: Um Estudo de Caso em Guaraí-TO. 1ª ed. São Paulo: Editora X, 2010.

Silva, Maria Camila Oliveira da. *Carne Suína: Complexo Teníase-Cisticercose e Hábitosde Consumo*. BS thesis. Brasil, 2019.

SOUSA, H. Impactos Sociais e Culturais do Consumo de Carne Suína no Tocantins. In: Anais do Congresso Nacional de Antropologia, Tocantins, 2020. p. 45-52.

SOUSA, H. Sabor e Versatilidade na Cozinha de Guaraí-TO: Um Estudo sobre o Consumo de Carne Suína. In: Anais do Congresso Nacional de Gastronomia, Guaraí, 2019. p. 35-42.

VARGAS, Larissa Braganholo, et al. "O Perfil Do Consumidor De Carne Suína E Seus Derivados No Município De Dom Pedrito-Rs." *Revista Científica Agropampa* 2.2 (2018).