REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE CARNE DE FRANGO NO MUNICÍPIO DE ESTRELA DE ALAGOAS/AL, BRASIL

FREQUENCY OF CHICKEN CONSUMPTION IN THE MUNICIPALITY OF ESTRELA DE ALAGOAS/AL, BRAZIL

FRECUENCIA DE CONSUMO DE CARNE DE POLLO EN EL MUNICIPIO DE ESTRELA DE ALAGOAS/AL, BRASIL

Steffhane Alves do Nascimento
Graduanda em Zootecnia, Universidade Estadual de Alagoas, Brasil
E-mail: steffhane.nascimento.2021@alunos.uneal.edu.br

Janiel Menezes de Araújo Silva
Graduando em Zootecnia, Universidade Estadual de Alagoas, Brasil
E-mail: janiel@alunos.uneal.edu.br

Mikael Matos de Carvalho
Graduando em Zootecnia, Universidade Estadual de Alagoas, Brasil
E-mail: mikael.carvalho@alunos.uneal.edu.br

Danila Tavares Cavalcante Pinto
Graduando em Zootecnia, Universidade Estadual de Alagoas, Brasil
E-mail: danilapinto@alunos.uneal.edu.br

José Crisólogo de Sales Silva
Professor Titular da Universidade Estadual de Alagoas - Uneal,
E-mail: jose.criosologo@uneal.edu.br

Resumo

A carne de frango está muito presente na mesa dos brasileiros, pois sua produção e a grande aceitação mundial com o produto e o seu consumo demonstram um crescimento significativo ao longo dos anos. Neste trabalho, objetivou-se retratar a frequência de consumo e identificar os cortes cárneos de frango de acordo com o sexo, a idade e a escolaridade dos consumidores de Estrela de Alagoas – AL. Foram aplicadas no formulário 135 respostas dos residentes e 17 questões tanto da zona urbana quanto da rural, em feira livre e nas residências para coletar dados sociodemográficos e informações sobre hábitos de consumo. No entanto, o estudo também revela desconhecimento da população sobre o processo de abate e a fiscalização sanitária, além da crença popular de que a carne de frango possui hormônios. Conclui-se que o histórico de consumo e o preço acessível são fatores que levam os consumidores a preferirem o frango.

Palavras-chave: Alimentos; Mercado; Qualidade da Carne.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

Abstract

Chicken meat is very present on the tables of Brazilians, as its production and the great global reach of the product and its consumption demonstrate significant growth over the years. This work aimed to portray the reality of consumption frequency and identify chicken meat cuts according to the sex, age, and education level of consumers in Estrela de Alagoas – AL. 135 responses from residents and 17 questions from both urban and rural areas were applied to the form, at open-air markets, and in homes to collect sociodemographic data and information on consumption habits. However, the study also reveals the population's lack of knowledge about the slaughter process and sanitary inspection, in addition to the popular opinion that chicken meat contains hormones. It is concluded that the history of consumption and the affordable price are factors that make consumers prefer chicken.
Keywords: Food; Market; Meat Quality

1. Introdução

O consumo de carne de frango apresenta crescimento contínuo ao longo dos anos no Brasil e no mundo. Com a expansão da produção e a ampla aceitação mundial, a carne de frango tornou-se um dos produtos mais relevantes do setor. De acordo com o relatório anual de 2025 da ABPA (Associação Brasileira de Proteína Animal), Em 2024 o Brasil foi considerado o 3º maior produtor de frango do mundo, tendo uma produção de 14,972 milhões de toneladas, e um consumo de 45,5 kg/hab, fazendo com que ele seja o maior exportador do mundo, com cerca de 5,295 milhões de toneladas.

Apesar desse cenário expressivo, ainda existem, em algumas regiões, práticas inadequadas de produção e abate. Considerando que o consumo permanece elevado, a adoção rigorosa das normas estabelecidas pela ABPA contribuiria não apenas para elevar a qualidade da carne, mas também para potencializar a produção, ampliar o consumo e possibilitar, inclusive, a comercialização para cidades vizinhas.

É importante destacar que a carne de frango se sobressai entre outros tipos de carne, tanto pelo valor nutricional quanto pela acessibilidade. O aumento da oferta de proteínas animais é essencial para o desenvolvimento nutricional e econômico da população. Entretanto, questões como sustentabilidade, bem-estar animal e segurança alimentar influenciam diretamente a percepção do consumidor e a qualidade final do produto (Acar Bolat et al., 2020; Khaled et al., 2021). Assim,

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

garantir boas práticas de manejo e minimizar o estresse das aves são fatores fundamentais para assegurar carcaças de melhor qualidade e atender às expectativas dos consumidores.

No estado de Alagoas, a avicultura tem apresentado expressivo crescimento, fortalecendo o setor agropecuário, gerando empregos na indústria e ampliando a renda de famílias das zonas rurais que dependem dessa atividade. O frango de granja destaca-se como um dos mais consumidos na região, principalmente por seu preço mais acessível.

Segundo o CEPEA (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada - USP) O peito de frango é o corte mais consumido no Brasil, devido à sua versatilidade culinária, representando cerca de 24% do mix de cortes produzidos. A coxa e a sobrecoxa também apresentam elevada aceitação, principalmente por suas características sensoriais, como suculência e sabor, correspondendo juntas a aproximadamente 16% da produção. As asas, incluindo a tulipa, destacam-se no consumo como petiscos e em preparações para churrasco. Entre os miúdos, o coração de frango possui grande relevância no mercado interno, uma vez que o país absorve quase toda a produção nacional. Além disso, o sassami tem ganhado espaço no consumo devido à sua maciez e praticidade no preparo.

Em 2024, os cortes congelados de frango lideraram as exportações brasileiras, concentrando a maior parcela do volume embarcado, seguidos pelo frango inteiro congelado. Os produtos industrializados também apresentaram participação relevante, enquanto os produtos resfriados e salgados representaram uma menor proporção do total exportado, atendendo a mercados específicos. (ABPA 2025).

Diante desse contexto, objetivou-se com o presente trabalho identificar o perfil de consumo de carne de frango, considerando os cortes mais procurados, as preferências dos consumidores, os aspectos produtivos e sanitários, além de questões relacionadas à sustentabilidade, saúde do consumidor e bem-estar animal.

2. Revisão da Literatura

2.1. Consumo de Carne no Brasil.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

O consumo de carne ocupa posição central na alimentação humana, sendo historicamente associado à oferta de nutrientes essenciais e à construção de padrões alimentares nas diferentes sociedades. No contexto nutricional, as carnes constituem importante fonte de proteínas de alto valor biológico, além de micronutrientes como ferro, zinco e vitaminas do complexo B, fundamentais para o funcionamento adequado do organismo (Longo-Silva et al, 2019).

Nas últimas décadas, observa-se uma transformação significativa nos padrões alimentares da população, fenômeno frequentemente descrito na literatura como transição nutricional. Esse processo é caracterizado por mudanças no perfil alimentar, com aumento do consumo de alimentos de origem animal e industrializados, acompanhado por alterações nos estilos de vida e nos determinantes socioeconômicos (Longo-Silva et al, 2019).

> As dietas ocidentais se caracterizam por consumo elevado de produtos de origem animal, com consequente aporte de gordura saturada e de carnes em quantidades que excedem as recomendações dietéticas. Apesar de serem fontes de proteína de alto valor biológico e possuírem teor elevado de micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12, as carnes tendem a ser ricas em gorduras, especialmente saturadas, e quando consumidas em excesso representam risco para o incremento de doenças crônicas não transmissíveis (Longo-Silva et al, 2019).

No Brasil, esse processo de transição tem se refletido diretamente no aumento expressivo do consumo de carnes. Um estudo realizado por Alves Neto e Costa Júnior (2023) aponta que o consumo per capita de carnes no país passou de aproximadamente 27 kg para cerca de 97 kg ao ano ao longo de algumas décadas, evidenciando não apenas maior acesso a alimentos, mas também mudanças estruturais na produção e no comportamento alimentar da população (Alves Neto e Costa Júnior, 2023).

Do ponto de vista econômico, o consumo de carne é fortemente influenciado por variáveis como renda e preço. As carnes são classificadas como bens normais, ou seja, seu consumo tende a aumentar com a elevação da renda da população. Paralelamente, a redução dos preços relativos, especialmente da carne de frango,

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

contribuiu para sua maior acessibilidade, favorecendo sua substituição em relação a outras proteínas animais (Alves Neto e Costa Júnior, 2023).

> Sobre o consumo de carnes no Brasil, apresentado na Figura 2, observa-se uma tendência de aumento para todos os tipos de carnes analisados ao longo dos últimos 52 anos. É possível afirmar, portanto, que houve uma significativa mudança na composição do consumo de carnes no país da década de 1970 para os dias atuais. Ou seja, o país foi de uma conjuntura onde se consumia em torno de 20 kg/per capita/ano de carne bovina, e menos de 10 kg/per capita/ano de carnes suína e de frango para uma conjuntura onde se consome cerca de 40kg/per capita/ano de carne de frango, 30kg/per capita/ano de carne bovina e 10kg/per capita/ano de carne suína. (...) A carne de frango foi a que teve maior aumento de consumo nos anos analisados, de aproximadamente 1920%. Além disso, Segundo Roppa (2008), foi apenas na década de 2000, mais precisamente em 2007, que a carne de frango passou a ser o tipo de carne mais consumida no país. Segundo o autor, contribuíram para essa mudança o expressivo aumento da produção deste tipo de carne, sustentado pelas exportações, e também o preço mais acessível, os vários tipos de corte e as diferentes formas de apresentação que facilitam o preparo (Alves Neto e Costa Júnior, 2023).

Essa substituição entre tipos de carne constitui um elemento central na análise do comportamento do consumidor. O mesmo estudo ainda aponta uma relação de substitutibilidade significativa entre carne bovina e carne de frango, evidenciando que variações de preço ou renda podem levar à migração do consumo entre esses produtos. Tal dinâmica reforça a importância de compreender o consumo de carne como um fenômeno multifatorial (Alves Neto e Costa Júnior, 2023).

No contexto global e nacional, observa-se ainda a influência de mudanças estruturais nos sistemas alimentares, como a industrialização da produção, a ampliação das cadeias de distribuição e o desenvolvimento de produtos processados à base de carne. Esses fatores contribuem para a maior disponibilidade e praticidade no consumo, impactando diretamente os padrões alimentares contemporâneos (Travassos e Coelho, 2017).

Além disso, aspectos culturais continuam desempenhando papel relevante na determinação do consumo de carne. No Brasil, a carne está fortemente associada a práticas sociais e tradições culinárias, sendo elemento presente em diversas refeições e ocasiões sociais. Contudo, mudanças nos estilos de vida, como a

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

urbanização e a redução do tempo disponível para o preparo de alimentos, têm favorecido a adoção de opções mais práticas, entre as quais a carne de frango se destaca devido à sua versatilidade e rapidez no preparo (Travassos e Coelho, 2017).

Dessa forma, o consumo de carne deve ser compreendido como resultado da interação entre fatores econômicos, sociais, culturais e de saúde. A crescente participação da carne de frango na dieta brasileira reflete não apenas mudanças no sistema produtivo, mas também transformações nos padrões alimentares e nas preferências dos consumidores.

2.2. Caracterização da Carne de Frango.

A carne de frango constitui uma das principais fontes de proteína animal na alimentação humana, destacando-se por suas características nutricionais, tecnológicas e sensoriais. No contexto brasileiro, sua ampla aceitação está relacionada tanto à sua disponibilidade quanto à sua composição nutricional, que a torna um alimento relevante para a promoção da saúde e manutenção do estado nutricional (Rossa et al, 2015).

Do ponto de vista nutricional, a carne de frango apresenta elevado teor de proteínas de alto valor biológico, contendo todos os aminoácidos essenciais necessários ao organismo humano. As proteínas de origem animal, incluindo as provenientes da carne de frango, possuem maior digestibilidade e melhor equilíbrio de aminoácidos quando comparadas às proteínas de origem vegetal, o que favorece sua utilização metabólica (Rossa et al, 2015).

> Outra mudança importante se deu na composição dos produtos dentro de cada agregado. Como em outros países, houve aumento da importância das partes processadas, que agregam praticidade ao consumo das carnes.5 Especificamente dentre os produtos oriundos da carne de frango, destaca-se o aumento no consumo de todos os processados, como peito e coxa de frango, e a queda no consumo do frango inteiro. Assim, verificaram-se alterações ao longo do tempo no consumo de carnes entre os subgrupos que a compõem e dentro dos subgrupos, com destaque para as mudanças na demanda por produtos oriundos da carne de frango. Desse modo, pode-se entender que há uma intensa modificação no padrão de substituição entre carnes no consumo domiciliar brasileiro com base nas

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

> pesquisas de orçamento familiar.
> Acredita-se que as alterações no padrão de consumo de carnes se devem em grande parte às mudanças socioeconômicas e demográficas que vêm ocorrendo no Brasil, como a elevação da renda das famílias, a intensificação do processo de urbanização e o aumento da participação da mulher no mercado de trabalho (Rossa et al, 2015).

Além disso, a carne de frango é considerada uma importante fonte de micronutrientes, especialmente vitaminas do complexo B, como niacina e riboflavina, e minerais como ferro e zinco, que desempenham funções essenciais no metabolismo energético e no sistema imunológico. Esses nutrientes contribuem para a manutenção da saúde e reforçam o papel da carne de frango como componente importante da dieta (Ferreira, 2012).

No contexto da cadeia produtiva, a carne de frango destaca-se pela elevada padronização e eficiência produtiva. O Brasil possui um dos sistemas avícolas mais tecnificados do mundo, o que contribui para a produção em larga escala e para a manutenção de padrões de qualidade e segurança alimentar. Esse cenário favorece a ampla disponibilidade do produto no mercado interno, influenciando diretamente sua frequência de consumo (Ferreira, 2012).

Além disso, a carne de frango apresenta importância significativa no contexto da indústria de alimentos, sendo amplamente utilizada na produção de produtos processados, como embutidos, empanados e alimentos prontos para consumo. Embora esses produtos aumentem a praticidade alimentar, seu consumo deve ser avaliado com cautela, uma vez que podem apresentar maior teor de sódio, gorduras e aditivos, alterando o perfil nutricional original da carne (Ferreira, 2012).

A qualidade da carne de frango também está relacionada ao sistema de produção. Diferenças entre sistemas convencionais e alternativos, como o orgânico ou caipira, podem influenciar aspectos nutricionais e sensoriais do produto. Um estudo realizado por Rossa et al (2015) aponta variações na composição química e nas características físico-químicas da carne de acordo com o tipo de criação, evidenciando a influência do manejo produtivo na qualidade final do alimento (Rossa et al, 2015).

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

2.3. Fatores que Influenciam no Consumo de Carne de Frango.

O consumo de carne de frango é determinado por um conjunto complexo de fatores econômicos, sociais, culturais e produtivos, que interagem entre si e influenciam diretamente as escolhas alimentares da população. No Brasil, esses fatores têm contribuído para a consolidação da carne de frango como uma das principais fontes de proteína animal, refletindo mudanças estruturais no sistema alimentar e no comportamento do consumidor.

Entre os principais determinantes do consumo de carne de frango, destacam-se os fatores econômicos, especialmente renda e preço. A carne de frango apresenta elevada elasticidade-renda, sendo classificada como um bem normal, cujo consumo tende a aumentar com a elevação da renda da população. Ao mesmo tempo, em períodos de crise econômica, observa-se um movimento de substituição de carnes mais caras, como a bovina, por alternativas mais acessíveis, como o frango (Alves Neto e Costa Júnior, 2023).

> Os dados apresentados indicam que o consumo predominante de carnes vermelhas se manteve estável no decorrer de oito anos na população adulta brasileira residentes nas capitais e no Distrito Federal, enquanto que o consumo de carne de frango ou galinha apresentou tendência ascendente.
> Um estudo de série temporal com adultos brasileiros identificou aumento no consumo de carne frango na década de 70. Posteriormente, Marinho et al. ao investigarem as práticas e mudanças alimentares na população de Brasília, Distrito Federal, constataram que esse tipo de carne apresentou maior prevalência de consumo semanal em relação à carne vermelha (Longo-Silva et al, 2019).

A acessibilidade econômica da carne de frango constitui um dos principais fatores que explicam sua ampla aceitação no Brasil. De acordo com análise do setor avícola, observando os dados do banco do nordeste de 2024, a competitividade da produção e a eficiência da cadeia produtiva contribuem para preços mais baixos em relação a outras carnes, favorecendo sua inclusão na dieta de diferentes estratos sociais (Banco do Nordeste, 2024).

Além disso, o comportamento do consumidor em relação ao preço evidencia a existência de substituição entre tipos de carne. Quando há aumento no preço da

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

carne bovina, por exemplo, ocorre uma migração do consumo para carnes mais baratas, como a de frango, demonstrando a sensibilidade do consumo alimentar às variações econômicas (Longo-Silva et al, 2019).

A expansão da avicultura no Brasil é outro fator determinante para o aumento do consumo de carne de frango. O país apresenta um sistema produtivo altamente tecnificado, caracterizado por ganhos de produtividade, controle sanitário e integração entre produtores e indústria. Esse modelo contribui para a produção em larga escala e para a regularidade da oferta no mercado interno (Banco do Nordeste, 2024).

O Brasil ocupa posição de destaque no cenário mundial, sendo um dos maiores produtores e o maior exportador de carne de frango, com participação significativa no mercado global . Essa estrutura produtiva robusta garante não apenas a disponibilidade do produto, mas também sua estabilidade relativa de preços, fator que influencia diretamente o consumo (Banco do Nordeste, 2024).

A percepção de saudabilidade é um dos principais fatores que influenciam o consumo de carne de frango. Esse alimento é frequentemente associado a dietas equilibradas, principalmente por apresentar menor teor de gordura em comparação com carnes vermelhas e por ser fonte de proteínas de alto valor biológico. Além disso, a carne de frango é reconhecida como uma proteína leve e nutritiva, contendo aminoácidos essenciais, vitaminas do complexo B e minerais importantes para o funcionamento do organismo . Essa percepção favorece sua recomendação em dietas voltadas à prevenção de doenças crônicas, como obesidade e doenças cardiovasculares (Pimentel et al, 2024).

Dessa maneira, é possível a compreensão de que a crescente preocupação da população com a saúde tem levado à adoção de padrões alimentares mais equilibrados, nos quais a carne de frango se insere como uma alternativa considerada mais saudável. Esse fator é particularmente relevante em grupos populacionais com maior nível de escolaridade e acesso à informação.

Ainda, os hábitos culturais e as práticas alimentares desempenham papel fundamental na determinação do consumo de carne. No Brasil, a carne ocupa posição central na alimentação, estando presente em diversas preparações

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

tradicionais. No entanto, mudanças nos estilos de vida têm influenciado a forma como esse consumo ocorre. A urbanização, o aumento da participação feminina no mercado de trabalho e a redução do tempo disponível para o preparo de alimentos têm favorecido a busca por alimentos práticos e de fácil preparo. Nesse contexto, a carne de frango se destaca pela sua versatilidade culinária, podendo ser utilizada em diferentes receitas e métodos de preparo (Pimentel et al, 2024).

2.4. A Relação Entre Consumo de Carne de Frango e Saúde.

A relação entre o consumo de carne e a saúde humana tem sido amplamente discutida, especialmente no que se refere aos diferentes tipos de carne e seus impactos sobre doenças crônicas não transmissíveis. Nesse contexto, a carne de frango, classificada como carne branca, tem sido frequentemente associada a padrões alimentares considerados mais saudáveis, sobretudo quando comparada ao consumo de carnes vermelhas e processadas.

Estudos epidemiológicos realizados no Brasil indicam que o padrão alimentar da população apresenta elevada participação de carnes, sendo observadas diferenças importantes entre os tipos consumidos e seus efeitos sobre a qualidade da dieta. A pesquisa realizada por Garzillo et al (2022), baseada em dados nacionais, demonstrou que o consumo de carnes, especialmente as vermelhas, está associado à maior impacto ambiental e a pior qualidade nutricional global da dieta, sugerindo a necessidade de substituição parcial por outras fontes proteicas, incluindo carnes brancas (Garzillo et al, 2022).

> De um país para outro existem variações nos padrões de consumo alimentar. Por exemplo, o consumo diário de carne bovina na Suécia, na Austrália e na Argentina é de 50g, de 73g e 135g por pessoa, respectivamente. Essas e outras variações implicam impactos nutricionais diferenciados para a redução no consumo de carne bovina, que devem ser avaliados por estudos populacionais que considerem o conjunto dos alimentos consumidos pela população. Se, por um lado, a carne bovina é uma importante fonte de proteína, ferro,zinco e vitamina B12 , por outro, há evidências de que seu consumo pode afetar a qualidade nutricional da dieta e aumentar o risco de doenças crônicas não transmissíveis, incluindo diabetes, doenças cardiovasculares e alguns tipos de cânceres (Garzillo et al,

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

2022).

Nesse cenário, a carne de frango surge como alternativa relevante, uma vez que apresenta composição nutricional distinta, com menor teor de gordura saturada e maior proporção de proteínas magras. Essas características contribuem para sua associação com dietas voltadas à promoção da saúde e prevenção de doenças cardiovasculares, que estão se tornando cada vez mais comuns dentro da sociedade. A substituição de carnes vermelhas por carnes brancas tem sido apontada como estratégia alimentar capaz de melhorar o perfil lipídico da dieta e reduzir riscos associados ao consumo excessivo de gorduras saturadas, o que pode proporcionar grandes benefícios ao indivíduo.

No entanto, é importante destacar que os efeitos da carne de frango sobre a saúde dependem de diversos fatores, incluindo o modo de preparo e o grau de processamento. Produtos derivados de carne de frango, como embutidos e alimentos ultraprocessados, podem apresentar altos teores de sódio, gorduras e aditivos, o que pode comprometer seus benefícios nutricionais. Assim, a distinção entre carne in natura e produtos processados é fundamental na avaliação dos impactos sobre a saúde (Santos et al, 2025).

Além dos aspectos nutricionais, a relação entre consumo de carne e saúde deve considerar desigualdades sociais e demográficas. Uma pesquisa realizada por Santos et al (2025) identificou diferenças no consumo de carnes entre grupos populacionais, evidenciando que fatores como renda, escolaridade e raça/cor influenciam o acesso e a frequência de consumo desses alimentos (Santos et al, 2025).

Assim, essas desigualdades podem impactar diretamente a qualidade da dieta e, consequentemente, o perfil de saúde da população. Grupos com maior acesso a informações nutricionais e melhores condições socioeconômicas tendem a adotar padrões alimentares mais equilibrados, incluindo maior consumo de carnes brancas e menor ingestão de carnes processadas.

Logo, a relação entre carne de frango e saúde deve ser analisada de forma integrada, considerando não apenas sua composição nutricional, mas também fatores como processamento, contexto alimentar e determinantes sociais. De modo

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

geral, evidências científicas indicam que o consumo moderado de carne de frango, especialmente em sua forma in natura e associado a uma dieta equilibrada, pode contribuir positivamente para a saúde da população.

3. Metodologia

A presente pesquisa foi realizada no município de Estrela de Alagoas, cidade localizada no Agreste alagoano com uma área territorial de 260,615km² , de acordo com o Censo de 2022, o município apresenta uma população de 15.429 habitantes, com estimativa de crescimento para 15.688 habitantes em 2025. O Produto Interno Bruto (PIB) per capita registrado em 2023 foi de R$ 11.475,99. Em relação ao desenvolvimento humano, o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) foi de 0,534, conforme dados do último levantamento disponível, realizado em 2010. segundo o último censo agropecuário (IBGE 2017) tem um rebanho de aves de 4.963 cabeças. Os dados referem-se ao quantitativo total de galinhas, galos, frangos e pintos identificados nos estabelecimentos agropecuários recenseados no município em 2017.

Foram aplicados 135 questionários de forma virtual pela plataforma Google Formulários, presencial na feira livre da cidade e em residências. com questões de múltipla escolha, obtendo-se 71 respostas na zona urbana e 64 na zona rural, garantindo uma visão geral mais completa da pesquisa.

Os questionários foram executados entre os meses de setembro e outubro de 2025, sendo realizados presencialmente em dias alternados da semana. O formulário continha 17 questões de múltipla escolha, elaboradas com o propósito de obter informações sobre, a procura dos cortes mais consumidos pela economia local, levando em consideração, o sexo, escolaridade, idade, produção, a preferência de consumo, impacto ou não no meio ambiente, e entre outras perguntas feitas dentro do formulário. As respectivas entrevistas ocorreram na feira livre da cidade e nas residências da zona rural, variando assim a numeração de informações e ambientes,

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

abrangendo um público diferenciado de forma ocasional, sem restrição a grupos específicos.

Para obter a estimativa devida do total de pessoas para determinar os participantes aplicou-se a metodologia de Barbetta et al., (2010).

$$n = \frac{N \,.\, Z^2 .\, p \,.\, (1-p)}{Z^2 .\, p \,.(1-P) + e^2 \,.(N-1)}$$

Onde: n = amostra calculada N = população Z = variável normal padronizada associada ao nível de confiança p = verdadeira probabilidade do evento e = erro amostral. O questionário foi adaptado de Mattar (1997), perfazendo um total de 20 perguntas. Os dados foram analisados e expressos em Frequências Absolutas e Relativas em percentuais, utilizando o programa Microsoft Excel.

4. Resultados e Discussão

No contexto da pesquisa, observou-se que 37,78% dos entrevistados eram do sexo masculino, enquanto 62,22% eram do sexo feminino. Em relação à faixa etária, o maior percentual foi registrado entre indivíduos de 40 a 60 anos, correspondendo a 37,78% da amostra. Quanto à escolaridade, verificou-se predominância de participantes com ensino médio, representando 34,07% dos respondentes. Esses dados indicam que a pesquisa contemplou consumidores com diferentes perfis sociodemográficos, evidenciando que a carne de frango permanece presente na alimentação dos entrevistados, mesmo diante de crenças populares que, em alguns casos, desaconselham seu consumo, conforme demonstrado na Tabela 1.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

Tabela 1. Variáveis sociodemográficas dos participantes da pesquisa

Variáveis sociodemográficas	F.A	F.R%
Sexo		
Feminino	83	61,48
Masculino	52	38,52
Idade		
15–21 anos	11	8,15
21–30 anos	31	22,96
31–40 anos	31	22,96
40–60 anos	51	37,78
60 acima	11	8,15
Escolaridade		
Ensino F. Incompleto	23	17,04
Ensino F. Completo	41	30,37
Ensino Médio	46	34,07
Ensino Superior	25	18,52

Segundo Pucheta et al. (2019), a predominância de mulheres entre as respondentes sobre o consumo de carne de frango está alinhada com estudos que apontam maior participação feminina nas decisões de compra e no envolvimento com questões alimentares.

Levando em consideração as informações coletadas, essa predominância em relação à alta porcentagem das mulheres que responderam sobre o consumo de frango tende a demonstrar maior interesse e engajamento delas sobre o consumo

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

desta ave. Mendes et al. (2016) reforçam que o público feminino tende a assumir papel central na escolha e no consumo de proteínas animais.

Participantes com diferentes níveis de escolaridade também contribuem para uma visão mais ampla, permitindo identificar possíveis diferenças de percepção conforme o grau de formação.

Ainda conforme Pucheta et al. (2019), a presença de participantes com diferentes níveis de escolaridade contribui para ampliar a compreensão do comportamento do consumidor, uma vez que o grau de formação pode influenciar a percepção e as escolhas relacionadas aos produtos avícolas.

Já em relação a idade, pode-se observar que o interesse por este consumo está concentrado no nível de meia idade, isso significa que os idosos com mais de 60 anos tem acesso limitado a informação, ou por questões de seguridade, não querem dar informações, mesmo não sendo tão pessoais, em relação aos mais jovens, podemos levar em consideração que eles não frequentam as feiras livres, ou eles não dominam muito sobre o consumo dessa ave, já que seus pais que fazem as compras delas.

No que se refere à idade, Vannier et al. (2022) afirmam que o maior interesse na faixa de meia-idade é coerente com as diferenças de engajamento observadas entre grupos etários distintos. Esses autores explicam que fatores como: acesso à informação, hábitos de compra e familiaridade com o produto podem justificar a menor participação de idosos e jovens nas pesquisas de consumo.

Partindo para as variáveis socioeconômicas, a carne de frango é a carne preferida por 30,37% dos entrevistados, e a maioria a considera mais barata (54,81%) em comparação com outras opções.

O estudo revela que a maioria dos participantes não tem conhecimento sobre como os frangos são abatidos (57,78%) e alguns acreditam que a carne de frango possui algum tipo de hormônio (56,30%). Além disso, a maioria não verifica o carimbo de inspeção em açougues (65,93%). No que tange ao impacto ambiental, a maioria considera a produção de carne bovina como a de maior impacto (53,33%), enquanto

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

o frango é visto como a melhor opção para a saúde (40,00%), mais detalhes podem ser observados na tabela 2.

Tabela 2. Variáveis socioeconômicas dos participantes da pesquisa

Variáveis socioeconômicas	**F.A**	**F.R%**
Qual sua preferência de consumo de carne?		
Frango	41	30,37
Bovino	38	28,15
Caprino	21	15,56
Peixe	18	13,33
Suíno	17	12,59
Em relação ao seu consumo de carne de frango, você a considera:		
Mais barata em relação às outras carnes	74	54,81
Mais saudável em relação às outras carnes	52	38,52
Mais saborosa em relação às outras carnes	8	5,93
Não gosto de carne de frango	1	0,74
Qual corte de frango você compra?		
Frango Inteiro	72	53,33
Coxa e Sobrecoxa	31	22,96

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

Peito		25	18,52
Asinha	7		5,19

Você tem conhecimento sobre como os frangos são abatidos?

Não	78	57,78
Sim	57	42,22

Em sua opinião, a carne de frango possui algum tipo de hormônio?

Sim	76	56,30
Não	59	43,70

Durante uma compra em um açougue, você verifica se o produto tem o carimbo de algum Serviço de Inspeção?

Não	89	65,93
Sim	46	34,07

Você acha que a produção de carne (boi, suíno, frango, peixe) prejudica o meio ambiente?

Não sei responder	64	47,41
Em parte / prejudica pouco	38	28,15
Não	23	17,04

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

Sim	10	7,41

Em sua opinião, a produção de carne de frango tem grande impacto para o meio ambiente?

Não	88	65,19
Sim	47	34,81

Em sua opinião, qual das produções de carnes abaixo tem maior impacto para o meio ambiente (desde a criação até o abate)?

Bovino	72	53,33
Suíno	26	19,26
Peixes	22	16,30
Frango	15	11,11

Em sua opinião, qual das carnes abaixo é melhor para a sua saúde?

Frango	54	40,00
Peixes	36	26,67
Suíno	28	20,74
Bovino	17	12,59

Você já consumiu frango caipira?

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

Sim, e consumo às vezes	61	45,1
Sim, e consumo sempre	39	28,89
Não, mas tenho interesse em experimentar	19	14,07
Não e não tenho interesse em experimentar	16	11,85

Comparando o frango caipira com o frango de granja (o frango comum, vendido), você:

Não me importo se o frango é caipira ou não	62	45,93
Prefere o frango de granja	57	42,22
Prefere o frango caipira	11	8,15
Não compra frango caipira porque acha que pode transmitir doenças	4	2,96
Não como frango	1	0,74

Considerando os dados da tabela socioeconômica, quando se fala na preferência de consumo da carne de frango, é perceptível que os entrevistados têm um apreço ao consumo dela, pois é levado mais em consideração o histórico de consumo, visto que ela é mais barata em relação às demais. Essa relação entre custo e escolha do consumidor também é destacada por Silva e Botelho (2020), que afirmam que a acessibilidade é um dos principais determinantes na preferência por carne de frango em diferentes segmentos socioeconômicos.

No que se diz respeito aos cortes mais comprados, os consumidores levam em consideração o corte que pode ser reaproveitados para outros tipos de consumo; partindo para o conhecimento das pessoas sobre o abate, é visto que elas mal conhecem como é feito o abate, se o bem-esta animal está sendo feito, isso pode ocorrer por falta de interesse, bem como não observam se nos açougue ou abatedores tem registros de inspeção.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

Segundo Barcellos et al. (2012), a escolha dos cortes de frango está frequentemente relacionada ao seu potencial de reaproveitamento, já que consumidores tendem a valorizar partes que possam ser utilizadas em diferentes preparações culinárias. Em relação ao conhecimento sobre o abate, Almeida e Rosa (2014) afirmam que a maior parte dos consumidores desconhece como os processos de abate realmente ocorrem, incluindo as práticas relacionadas ao bem-estar animal.

Segundo Fonseca e Rossoni (2022), a avicultura de corte apresenta menor impacto ambiental em aspectos como uso de terra e emissões, quando comparada a outras cadeias produtivas animais, o que reforça a percepção entre consumidores de que a produção de carne de frango é menos prejudicial para o meio ambiente.

Considerando a percepção dos entrevistados de que a produção de carne de frango não causa prejuízos ao meio ambiente, observa-se que a avicultura é entendida como uma atividade mais sustentável. Isso se deve ao fato de exigir menor área, menores quantidades de insumos e menos recursos naturais quando comparada à pecuária bovina, o que reforça a imagem de menor impacto ambiental atribuída pelos participantes da pesquisa.

Em relação à produção de carnes de modo geral, os entrevistados percebem que a carne bovina é a que mais causa impactos ao meio ambiente. Essa percepção é coerente com diversos estudos que apontam que a pecuária bovina exige maior extensão de terras, gera maiores emissões de gases de efeito estufa e apresenta maior demanda por água e insumos quando comparada à produção de aves e suínos. Além disso, o modelo tradicional de criação de gado está frequentemente associado ao desmatamento e à conversão de áreas naturais, o que amplia ainda mais seus efeitos ambientais negativos.

A opinião da população entrevistada reflete tendências já discutidas na literatura científica, que reforçam a necessidade de práticas produtivas mais eficientes e sustentáveis dentro da cadeia da carne bovina. Segundo estudos sobre ciclo de vida da pecuária bovina, a produção de carne bovina gera emissões significativamente maiores de gases de efeito estufa (como metano) e demanda muito mais uso de terra quando comparada a outras carnes, o que justifica a

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

percepção da população entrevistada de que a carne de boi é mais prejudicial ao meio ambiente (DE VRIES; DE BOER, 2009; BARRETO et al., 2025).

Com relação aos aspectos de saúde, a carne de frango é amplamente percebida pelos consumidores como uma alternativa mais saudável em comparação às demais carnes disponíveis no mercado. Essa preferência está relacionada ao seu menor teor de gordura total, à menor quantidade de gordura saturada e à maior digestibilidade, fatores que contribuem para uma alimentação mais leve e com menor impacto metabólico. Além disso, muitos consumidores associam o frango a uma preparação mais prática, versátil e compatível com dietas de controle de peso ou de promoção da saúde. Além disso, a carne de frango apresenta menor presença de gordura saturada e tende a ser recomendada em dietas que buscam reduzir riscos metabólicos, como afirmam Mendes e Leandro (2011).

5. Conclusão

Os resultados do presente estudo indicam elevada aceitação da carne de frango no município Estrela de Alagoas, com destaque para o frango inteiro entre os cortes mais procurados, refletindo as preferências dos consumidores por praticidade e melhor aproveitamento do produto. Apesar da alta demanda, observam-se limitações no conhecimento sobre aspectos produtivos e sanitários, evidenciando a necessidade de maior conscientização quanto à segurança alimentar.

A carne de frango também foi reconhecida como uma alternativa mais saudável e com menor impacto ambiental em comparação a outras proteínas animais. No entanto, a baixa percepção sobre o bem-estar animal reforça a importância da adoção e divulgação de boas práticas produtivas, visando uma cadeia mais sustentável, segura e alinhada às exigências do mercado e da saúde do consumidor.

Referências

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

ALMEIDA, M. A.; ROSA, C. F. Percepção do consumidor sobre abate e bem-estar animal na avicultura. *Livestock Research for Rural Development*, v. 26, n. 9, 2014. Disponível em: https://www.lrrd.org. Acesso em: 14 nov. 2025.

ARQUIVOS BRASILEIROS DE MEDICINA VETERINÁRIA FAG. *Arquivos Brasileiros de Medicina Veterinária FAG*, v. 7, n. 1, jan./jun. 2024.

BARRETO, P. et al. Lições da expansão da pecuária bovina no Brasil (2000-2023) para uma produção sustentável e eficiente. *Projeto Amazônia 2030*, 2025. Disponível em: https://amazonia2030.org.br/licoes-da-expansao-da-pecuaria-bovina-no-brasil-2000-2023-para-uma-producao-sustentavel-e-eficiente/. Acesso em: 14 nov. 2025.

DE VRIES, M.; DE BOER, I. J. M. Comparing environmental impacts for livestock products: a review of Life Cycle Assessments. *Livestock Science*, 2009. Disponível em: https://iffs.earth/articles/comparing-environmental-impacts-for-livestock-products-a-review-of-life-cycle-assessments/. Acesso em: 14 nov. 2025.

FONSECA, B. S.; ROSSONI, H. A. V. Levantamento de aspectos e impactos ambientais na avicultura de corte: uma revisão sistemática da literatura. *Revista Brasileira de Gestão Ambiental e Sustentabilidade*, v. 9, n. 23, p. 1361-1381, 2022. Disponível em: https://revista.ecogestaobrasil.net/v9n23/v09n23a15a.html. Acesso em: 14 nov. 2025.

HAGANE. Por que a carne de frango é a preferida dos brasileiros. *Hagane – Blog*, 2025. Disponível em: https://www.hagane.com.br/blog/aumento-do-consumo-de-frango-no-brasil/. Acesso em: 3 nov. 2025.

MARINHO, Camila de Oliveira Bandeira. *Bem-estar animal: um estudo sobre o manejo pré-abate em frangos de corte e a legislação brasileira*. 2024. Trabalho de

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

Conclusão de Curso (Graduação em Medicina Veterinária) – Faculdade de Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2024.

MENDES, A. A. et al. Produção e consumo de carne de frango no Brasil: fatores que influenciam o comportamento do consumidor. *Revista Brasileira de Zootecnia*, v. 45, n. 5, 2016. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rbz/. Acesso em: 14 nov. 2025.

MENDES, A. A.; LEANDRO, N. S. M. Características nutricionais e importância do consumo da carne de frango na alimentação humana. *Informe Agropecuário*, Belo Horizonte, v. 32, n. 261, p. 75-84, 2011.

MOURA TEIXEIRA, E. da S.; TEIXEIRA, M. J. Importância da carne de frango brasileira no mercado mundial. *AVIPA; FATEC Araras*, 2021. Disponível em: https://fateclog.com.br/anais/2021/94-86-1-RV.pdf. Acesso em: 3 nov. 2025.

PUCHETA, C.; SÁNCHEZ, C.; CHIARELLI, D. Consumer attitudes and preferences toward poultry meat. *Journal of Food Research*, v. 8, n. 3, 2019. Disponível em: https://doi.org/10.5539/jfr.v8n3p1. Acesso em: 14 nov. 2025.

SÃO PAULO (Estado). Coordenadoria de Assistência Técnica Integral – CATI. *Revista Casa da Agricultura: Avicultura*, ano 17, n. 3, 2019. Disponível em: https://www.cati.sp.gov.br/revistacasadaagricultura/19/RevistaCA_Avicultura_Ano17_n3.pdf. Acesso em: 3 nov. 2025.

SILVA, T. R.; BOTELHO, L. L. R. Fatores determinantes do consumo de proteínas animais no Brasil. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 58, n. 3, 2020. Disponível em: https://www.scielo.br/j/resr/. Acesso em: 14 nov. 2025.

SOARES, K. R.; XIMENES, L. F. Carne de frango. *Caderno Setorial ETENE*, Fortaleza, v. 10, n. 387, maio 2025. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/revista/cse/article/view/3197. Acesso em: 14 nov. 2025.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/06/2026 - **Accepted:** 09/07/2026
Vol: 13.15
DOI: 10.66104/zvpmnb62
Pages: 1-24

SOUZA, I. F. Conheça a carne mais consumida do Brasil e no mundo. *Meio News*, 2023. Disponível em: https://www.meionews.com/curiosidades/conheca-a-carne-mais-consumida-do-brasil-e-no-mundo-367996. Acesso em: 3 nov. 2025.

HO, E. R. T.; PAGANI, M. M.; CRUZ, A. G. da; TEIXEIRA, C. E.; DUARTE, M. C. K. H.; ESMERINO, E. A. Carne de frango: um estudo sobre o consumo, atitudes e o comportamento do consumidor brasileiro. *The Journal of Engineering and Exact Sciences*, Universidade Federal de Viçosa, 1 nov. 2022. Disponível em: https://periodicos.ufv.br/jcec/article/view/14854. Acesso em: 14 nov. 2025.