

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

PREFERENCIAS DOS CONSUMIDORES QUANTO AOS DIFERENTES TIPOS DE CORTES CÂRNEOS E SUAS FORMAS DE PREPARO

Vande Roberto AVALHAES FILHO¹, Dalton Mendes de OLIVEIRA¹, Bruna Gasparini DIONIZIO¹, Maria Simara Palermo HERNANDES*¹, Rosileide Vilalba ROHOD²

autor para correspondência: vandezoo@hotmail.com

¹Universidade Estadual de Mato grosso do Sul, Unidade Universitária de Aquidauana, Aquidauana, Mato Grosso do Sul, Brasil.

²Universidade Estadual de Maringá, Maringá, Paraná, Brasil.

Abstract: The aim of this study was to characterize the consumers' preference about different types of beef cuts and their methods of preparation as well. The project was carried out in the region of the cities Aquidauana and Anastácio, Mato Grosso do Sul state, from August 2017 to March 2018. A questionnaire was developed about the types of beef cuts found in the gondolas of grocery stores and butcher shops, being proposed; striploin, rump cap, bottom sirloin, ribs, silverside, plate, rump, eye round, tenderloin, knuckle and hump. Consumers were asked their choices about preferences for particular beef cut and its methods of preparation. Daily knowledge, butcher's orientation and internet search, represented 54,21; 41,00 e 4,79%, respectively, being source tools to choose the desirable beef cut. The preferred beef cut for barbecue is the rump cap, and plate for cooked meat. Ribs were the choice to bake in the oven and rump to grill. Moreover, consumers' choice of beef cuts is based on their own experience, presenting no defined criteria.

Keywords: beef, commercialization, consumption, standardization

Introdução

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Os principais fatores que estão associados a escolha de compra do consumidor são o preço, a cor do produto, a gordura visível e o tipo de corte. Entretanto, com relação à satisfação no momento de degustação do produto, as características de maior relevância são a maciez, o sabor e a suculência.

Dessa forma, identificar os cortes bovinos mais consumidos e quais são adquiridos com maior frequência, assim como os atributos que influenciam no momento da compra, torna-se extremamente relevante para a definição de estratégias de marketing comercial e cultural para a carne bovina (Kirinus et al., 2013). Neste sentido, alguns questionamentos que, uma vez respondidos, podem ser importantes para nortear a cadeia da carne na obtenção do produto que o consumidor procura adquirir (Antunes, 2016).

Assim, é de suma importância o entendimento dos hábitos, necessidades, preferências e comportamento dos consumidores, no intuito de buscar-se por novas informações sobre o perfil desses compradores modernos. Dessa forma, o presente projeto buscou avaliar as preferências dos consumidores quanto aos diferentes tipos de cortes cárneos nos municípios de Aquidauana e Anastácio, além disso, o que este consumidor tem buscado nos produtos que adquire.

Material e Métodos

O presente estudo foi realizado no município de Aquidauana e Anastácio, Mato Grosso do Sul. Durante o período de agosto de 2017 a março de 2018 foram realizadas visitas aos pontos de comercialização como mercados e açougues de pequeno, médio e grande porte, em dias e horários distintos para aplicação dos questionários com perguntas previamente elaboradas. Foi realizado o treinamento da equipe de entrevistadores, para estarem aptos a sanar quaisquer dúvidas no momento das entrevistas. O cálculo amostral da população foi realizado de acordo com Martins & Aspinwall (2002), utilizado um nível de segurança de 95%, sendo entrevistados 380 indivíduos.

Promoção e Realização:

Apoio Institucional:

Organização:

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Os resultados foram classificados em graus de importância, sendo grau 1 o atributo considerado de maior importância, grau 2 atributo intermediário e grau 3 o de menor importância. Foram indicados alguns cortes sendo proposto os seguintes; contrafilé, picanha, maminha, costela, coxão duro, ponta de agulha, alcatra, lagarto, filé mignon, patinho e cupim.

No questionário proposto haviam perguntas sobre o perfil do consumidor como: sexo, idade, estado civil, grau de escolaridade e renda familiar. Quanto ao consumo, questionamentos como: qual o meio mais utilizado na hora da escolha do corte de carne de primeira ou de segunda, qual o corte de carne bovina mais consumido, quais os tipos de cortes mais utilizados para churrasco, quais os cortes mais utilizados para cozimento, quais os cortes mais utilizados para assar no forno, quais os cortes utilizado para grelhar, qual corte já consumido apresentou melhor palatabilidade e outras questões que definem o conhecimento do mesmo sobre a forma de preparo para cada tipo de corte cárneo. Os resultados foram submetidos ao cálculo de frequência relativa e expressos em porcentagem.

Resultados e Discussão

Foram entrevistadas 380 pessoas, sendo 54% mulheres e 45% homens. Os consumidores se encontram em faixa etária de 18 a 39 anos (56%). De acordo com os dados coletados a maioria dos entrevistados cursaram por completo o ensino médio (34%) e 17% não o concluíram, os demais 16% concluíram o ensino superior e 10% tem o ensino superior incompleto. Com relação a renda familiar, 63% disseram que recebem entre 1 a 3 salários mínimos.

Em relação ao meio utilizado na hora da escolha do corte cárneo de primeira ou de segunda, o conhecimento do dia a dia representou 54,21% das respostas, em seguida a orientação do açougueiro (41%) e pesquisas na internet com 4,79%.

O corte mais consumido pela população, de maneira geral, de acordo com as opções sugeridas no questionário, foi o corte do contrafilé, 37 e 22% quanto aos

Promoção e Realização:

Apoio Institucional:

Organização:

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

graus 1 e 2 de importância, respectivamente, já para o grau 3 a opção do corte foi a costela com 26%.

Já para o churrasco, o corte mais utilizado (grau 1) foi o corte da picanha com 29,47 % seguido de grau 2 o corte da maminha com 24,74% e por fim com o grau 3 o corte da costela com 20,50%. De acordo com Kirinus et al. (2013) o corte da costela foi o que apresentou a maior escolha pelos consumidores seguido do corte da picanha. De acordo com os autores, uma possível justificativa para a escolha deste corte está fortemente ligado com a cultura e tradição do estado do Rio Grande do Sul, devido ao churrasco ser o prato principal da culinária gaúcha, sendo muito utilizado a costela, entretanto, o mesmo não é preferência para os consumidores avaliados neste trabalho.

De acordo com os entrevistados os cortes mais utilizados para cozimento (grau 1) foi o corte ponta de agulha (21%), já o corte costela aparece como grau 2 e grau 3, respectivamente 29% e 23%. Entretanto, para os cortes mais utilizado para o preparo de assado de forno, o corte da costela apresentou os seguintes valores para grau 1, 2 e 3, respectivamente 23%, 26% e 24%. Uma das possíveis justificativas para a escolha deste corte foi a facilidade do preparo, seguido do preço mais acessivo.

Com relação aos cortes mais utilizados para grelhar, o corte da alcatra representou grau 1 para 19% dos entrevistados, ou seja, o preferível, já de grau 2 o corte do contra filé (21%) e grau 3 sendo o corte do coxão duro (23%).

Questionado aos entrevistados sobre qual corte apresentou uma maior palatabilidade, teve como preferência grau 1 e 2 para os consumidores, o corte da picanha, respectivamente, 27 e 26%. O menos palatável de acordo foi o corte do patinho (23%). De acordo com os consumidores, o principal fator associado a palatabilidade do produto cárneo é a camada de gordura, sendo plausível a menor preferência pelo patinho.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Conclusão

Os consumidores ainda escolhem os produtos cárneos de acordo com as experiências próprias, não apresentando critérios definidos.

O corte preferido para o churrasco é a picanha, já para o cozimento a ponta de costela. Para o preparo assado de forno, a maior escolha foi o corte da costela, já para grelhar o corte da alcatra.

Agradecimentos

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade de Aquidauana-MS.
Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários (PROEC-UEMS).
Grupo de Estudo em Avaliação de Carcaça e Qualidade de Carnes (GEQUAC).

Referências

- Antunes, K. K. 2016. Perfil do consumidor de carne bovina de Porto Alegre/RS. Dissertação (M.Sc.). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- Kirinus, J. K.; Fruet, A. P. B.; Klinger, A. C. K.; Dorr, A. C. and Nornberg, J. L. 2013. Relação entre faixas de renda e o perfil dos consumidores de carne bovina na região sul do Brasil. Revista Monografias Ambientais. 12: 2776-2784.
- Martins, A. and Aspinwall, E. M. 2002. Quality function deployment: an empirical study in the UK. Total Quality Management. 12:575-588.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

