

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE OS DIFERENTES TIPOS DE CORTES CÂRNEOS BOVINOS

Vande Roberto AVALHAES FILHO¹, Dalton Mendes de OLIVEIRA¹, Bruna Gasparini DIONIZIO¹, Ana Carolina Alves GOMES^{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 evaluate the consumers' perception about different types of beef cuts. The project was carried out in the region of the cities Aquidauana and Anastácio, Mato Grosso do Sul state. The data were collected through a previously structured questionnaire about all types of beef cuts found in grocery stores gondolas and butcher shops. Consumers were asked their choices about beef cuts and their seek for information on gondola exposed products. The most commonly consumed cuts were the knuckle (23.15%), followed by striploin (20.52%) and topside (17.63%), for the cut of second ribs (19.47%), striploin cap (18.94%) and chuck (16.84%). The most used form of preparation is frying (58.95%). The population would like to be informed about the best way to prepare each type of beef cut (88.42%), in addition, 79.47% consumers said they would pay more for label information. Furthermore, consumers agree with identification of beef cuts exposed on the gondolas (95.26%). To sum up, consumers have demonstrated that they are looking for new information and for improvements that facilitate their choices.

Palavras-chave: Carne bovina, comercialização, formas de preparo, padronização

Introdução

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

O Brasil ocupa a segunda posição do ranking mundial de produção de carne bovina com efetivo de 215,20 milhões de cabeças, representando um aumento de 1,3% em relação a 2014, detendo o segundo maior rebanho efetivo de bovinos, sendo responsável por 22,5% do rebanho mundial, ficando atrás somente da Índia (IBGE, 2015). O Centro-Oeste tem o maior número de cabeças de bovinos entre as grandes regiões, com 33,8% da participação nacional, sendo as cidades com maior número de cabeças em 2015 no estado de Mato Grosso do Sul Corumbá, Ribas do Rio Pardo e Aquidauana (IBGE, 2015).

Somado a esse crescimento da pecuária nacional, os consumidores estão se tornando cada vez mais exigentes na busca por produtos de qualidade e que sejam de fácil e rápido preparo, dessa forma, no caso da cadeia de carne bovina, isso exigirá melhorias nos cortes e nas embalagens, e principalmente ampliação da oferta de produtos prontos ou semi prontos para o consumo.

De maneira geral, no mercado nacional, encontra-se cortes cárneos básicos e que na maioria das vezes são comercializados expostos em gôndolas, onde o consumidor escolhe a carne de sua preferência, entretanto a mesma deve passar por algum tipo de processamento ou ainda manipulação novamente.

De acordo com Felício (2005), padronizar o corte e a nomenclatura empregada na designação dos mesmos, sempre foi uma questão relevante. Apesar disso, coexistem inúmeras variações quanto a composição de músculo, gordura e tecido conjuntivo e variações de nomes que os designam conforme a região, dessa forma, torna-se cada vez mais objetiva a relação entre a comunicação da indústria e do comércio com os consumidores, nos mercados domésticos do país.

Dessa forma, objetivou-se avaliar a percepção dos consumidores sobre os diferentes tipos de cortes cárneos bovinos.

Material e Métodos

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

O projeto foi realizado na região do Alto Pantanal sul-mato-grossense, nos municípios de Aquidauana e Anastácio, durante o período de agosto de 2017 a março de 2018. Foram realizadas visitas aos pontos de comercialização como mercados e açougues, ambos de pequeno, médio e grande porte, em dias e horários distintos para aplicação dos questionários com perguntas previamente elaboradas. O cálculo amostral da população foi realizado de acordo com Martins & Aspinwall (2002), utilizado um nível de segurança de 95%, sendo entrevistados 380 indivíduos.

No questionário proposto havia questões que definem o conhecimento do consumidor sobre cortes cárneos como: conhece a diferença entres os cortes bovinos considerados de primeira e de segunda; o que avalia em um corte de primeira e de segunda; qual corte de primeira e de segunda mais consumido; qual a forma de preparo mais utilizada no dia-a-dia; gostaria de ser informado sobre a melhor forma de preparo de cada tipo de corte; pagaria a mais por um rótulo especificando sobre o modo de preparo de cada tipo de carne processada, embalada ou *in-natura*; gostaria de uma identificação dos cortes no painel dos preços e no corte em exposição para que seja possível identifica-lo na gôndola; saberia reconhecer um tipo de corte de carne de primeira ou segunda depois que foi manipulado; e sempre que compra um corte de carne você confia no tipo de corte que lhe foi entregue. Os dados foram tabulados e analisados através de percentagem do total.

Resultados e Discussão

Observa-se que para o corte de primeira a avaliação se dá pela preço (21,05%) em seguida pela maciez (15,26%) e sabor (13,42%). Já para os corte de segunda a avaliação se dá pelo preço (26,05%), seguida da maciez e textura com os respectivos valores 18,15 e 9,47% no entanto, 25% não souberam opinar sobre a

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

diferença entre os cortes, por apresentar total desconhecimento dos parâmetros qualitativos.

Referente ao corte de primeira mais consumido pela comunidade local destaca-se cortes como o patinho (23,15%), seguido do contrafilé (20,52%) e coxão mole (17,63%), os cortes de segunda mais consumidos foram a costela (19,47%), capa do contrafilé (18,94%) e acém (16,84%). Um dos fatores que determinam a escolha da maioria destes cortes é a renda *per capita* da população, sendo a maioria dos entrevistados de renda compreendida entre 1 a 3 salários mínimos (63%), culminando em produtos tipicamente mais baratos. Muitos dos entrevistados não responderam devido ao pouco consumo e falta de conhecimento dos diferentes tipos de cortes, além disso, repetidas vezes acabam pedindo sempre o mesmo produto devido à falta de informações de demais cortes cárneos.

Em relação a forma de preparo mais utilizado no dia a dia destaca-se a opção de fritar (58,95%) e em seguida o cozimento (13,95%), isso demonstra que a forma de preparo está relacionada com o tempo, pois métodos como fritar permite o preparo do alimento de forma mais acelerada, ademais, o cozimento se deve ao tipo de corte que é usado, como a costela (a mais consumida entre as carnes consideradas de segunda), pois melhora a consistência do produto para o consumo.

Os dados indicam que a maioria da população gostaria de ser informada sobre a melhor forma de preparo de cada tipo de corte cárneo (88,42%), isso demonstra o interesse por novas formas de preparo para o dia a dia e considera precário a falta de informações disponibilizada pelos pontos de comercialização.

Já no quis respeito ao consumidor pagar a mais para se ter um rótulo especificando sobre o modo de preparo de cada tipo de carne seja processada, embalada ou *in-natura*, a maioria dos entrevistados (79,47%) disseram estar dispostos a isso.

Ademais, a população é a favor da identificação dos corte em exposição na gôndola (95,26%). Muitas vezes os supermercados e açougues apresentam apenas

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

a tabela de preço, sem identificar o produto. Dessa forma, isso se torna um problema para a população pois 70,52% não sabe identificar um corte de primeira ou de segunda. De acordo com os entrevistados, alguns cortes são possíveis de reconhecimento apenas no momento da degustação, pela sua textura e consistência, já que muitos destes apresentam características específicas, como camadas de gordura e formato, ambos ditos pela população.

De maneira geral, a falta de identificação dos produtos são os principais responsáveis pela compra de carne de não preferência, de acordo com 57,36%. Apesar disso, a maior parte da população (56,84%) diz confiar no tipo de corte que lhe é entregue.

Conclusão

A grande maioria dos consumidores avaliam os cortes cárneos bovinos pelo preço e maciez. Além disso, os entrevistados demonstraram que buscam por informações, como identificação dos produtos, e por outras melhorias que facilitem suas escolhas.

Agradecimentos

A Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários (PROEC- Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul).

Referências

- FELÍCIO, P. E. Padronização e nomenclatura dos cortes cárneos. *Visão Agrícola*, p. 103-106, n.3, jan.,2005.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2015. Disponível em: <<http://saladeimprensa.ibge.gov.br/noticias.html?view=noticia&id=1&idnoticia=3268&busca=1&t=ppm-rebanho-bovino-alcanca-marca-recorde-215-2-milhoes-abecas-producao-leite>>. Acesso em: 20 mar. 2018.