

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

## **ANÁLISE DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE DE FRANGO NO MUNICÍPIO DE VARJOTA, CEARÁ**

Carla Lourena Cardoso Macedo LOURENÇO<sup>\*1</sup> Adailton Camêlo COSTA<sup>2</sup>, Ana Milena Cesar LIMA<sup>3</sup>, Kárito Augusto PEREIRA<sup>4</sup>, Saullo Laet Almeida VICENTE<sup>5</sup>, Alex dos Santos Rodrigues JUNIOR<sup>6</sup>, Francisca Méssia Pereira MARTINS<sup>7</sup>, Isabelle Cruz do NASCIMENTO<sup>8</sup>

\*autor para correspondência: carlamacedo997@gmail.com

<sup>1</sup>Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, Minas Gerais, Brasil

<sup>2</sup>Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. Diamantina, Minas Gerais, Brasil

<sup>3</sup>Universidade Federal do Vale do São Francisco, Petrolina, Pernambuco, Brasil

**Abstract:** The objective of this study was to analyze the consumer profile of chicken meat in the municipality of Varjota, Ceará, regarding acquisition, processing and preference. The work was carried out between June 1 and July 30, 2017, and information was collected on 240 questionnaires containing 14 multiple choice questions and addressing questions about consumer profile, schooling, monthly income, sex, and meat consumption characteristics. chicken as acquisition, processing and preference. Through the descriptive analysis of the data, it was observed that the majority of respondents were females 57.9% (101/139), complete higher education (28.8%) between 20 and 30 years old (27.1%), with a higher proportion for those with a minimum wage (51.6%). Regarding the aspect of quality, specifically in the packaging, 55.8% reported not comparing packaged meat, and 52.1% did not pay attention to the state of the packaging. As well, 66.2% of respondents believe that this source of protein receives growth hormone during its development. It can be concluded that the consumers interviewed in the region of Varjota, Ceará, showed little concern regarding the hygienic-sanitary quality of the product due to the large purchase of poultry origin and without caring about the packaging of the product purchased.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

**Palavras-chave:** aquisição, hormônio, preferência, processamento

## Introdução

É notável a representatividade que o Brasil ocupa no cenário mundial como produtor e exportador de carne de frango, gerando empregos e a permanência do homem no campo, devido ao crescimento ascendente do consumo desta proteína, em escala mundial (DE TONI et al., 2015).

Aliando ao fato que a carne de frango é um produto considerado de alto valor nutricional e de preço acessível para as classes consumidoras mais baixas (MENDES et al., 2016).

Porém, apesar desse cenário, a percepção dos consumidores sobre a carne de frango ainda carece de atenção por parte dos produtores, pesquisadores e da indústria processadora, sobretudo na desmistificação de mitos.

Assim, objetivou-se analisar o perfil do consumidor de carne de frango no município de Varjota, Ceará, referentes a aquisição, processamento e preferência.

## Material e Métodos

O trabalho foi realizado no período de 1º de junho a 30 de julho de 2017 no município de Varjota, Estado do Ceará. Para a coleta de informações foi realizada a aplicação de 240 questionários contendo 14 perguntas de múltipla escolha e abordando questões sobre o perfil dos consumidores, como aspectos relacionados à escolaridade, renda mensal, sexo e características de consumo da carne de frango como aquisição, processamento e preferência.

As entrevistas aconteceram nas intermediações dos principais supermercados e feiras que comercializam carne de frango.

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Foi utilizada uma amostragem não probabilística para selecionar o público-alvo. Para tabulação e análise dos dados foi utilizado o Programa Microsoft® Office Excel® 2007.

### Resultados e Discussão

Através da análise descritiva dos dados, observou-se que a maior parte dos entrevistados eram do sexo feminino 57,9% (101/139), ensino superior completo (28,8%) idade entre 20 a 30 anos (27,1%), com maior proporção para aqueles com um salário mínimo (51,6%). Todavia, aqueles com mais de três salários mínimos mensais foram os que relaram a menor preferencia pela carne de frango (7,1%), este fato pode estar atrelado ao maior poder aquisitivo resultando no maior consumo de outras fontes de proteína, principalmente a bovina. Corroborando com Correa et al. (2014) e Melz et al. (2014) em que relatam que a carne de frango exerce influência do preço da carne bovina do ponto de vista teórico e prático, mesmo com menor representatividade. Uma vez que a oferta e os preços tendem a mover-se em direções opostas, ou seja, quanto maior a oferta, menores são os preços da carne de frango tornando está mais atrativa a sua aquisição e vice-versa.

Quando indagados sobre a forma de aquisição do produto, houve maior porcentagem em supermercados (34,6%), seguidos por diferença mínima para frigoríficos e vendedores ambulantes, sendo 32,9% e 32,5%, respectivamente (Figura 1).

Figura 1 - Local de aquisição da carne de frango no município de Varjota, Ceará.

Promoção e Realização:



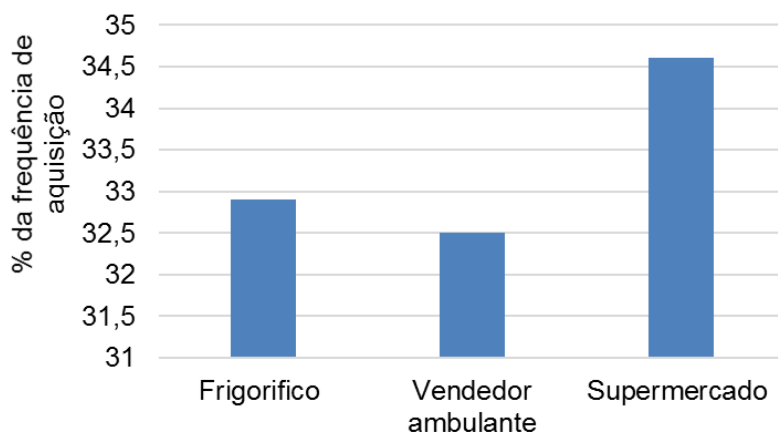
Apoio Institucional:



Organização:

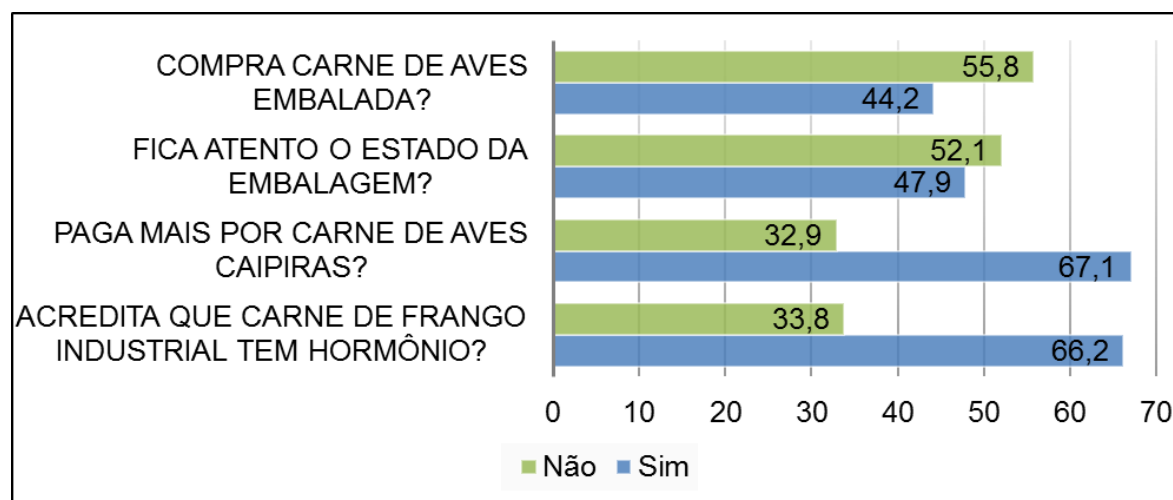


CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL



A grande porcentagem na compra desta fonte de proteína advinda de vendedores ambulantes é resultado de 69,2% preferem carne de frango caipira, onde são adquiridas exclusivamente por vendedores ambulantes. E a maioria dos entrevistados (67,1%) estão dispostos a pagar mais caro pelo frango caipira advinda de fornecedores clandestinos (Figura 2). Sendo consumida principalmente de maneira cozida (52,1%), assada (33,3%) e frita (14,6%).

Figura 2 – Porcentagem da preferência e aceitação e mitos da carne de frango no município de Varjota, Ceará.



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Referente ao aspecto de qualidade, especificamente na embalagem, 55,8% relataram não comparem carne embaladas, e 52,1% não ficam atentos ao estado da embalagem (Figura 2), negligenciando a própria saúde com a aquisição de produtos conservados e embalados de maneira duvidosa.

Já um resultado alarmante encontrado foi para o quesito hormônio na carne de frango, 66,2% dos entrevistados acreditam que esta fonte de proteína recebe hormônio de crescimento durante seu desenvolvimento, sendo este um dos maiores mitos presentes entre consumidores. Mas o que estes consumidores sem conhecimento técnicos não sabem é que o avanço da zootecnia foi o principal responsável pelo aumento de produtividade na avicultura de corte e pela grande evolução avícola brasileira decorrente de fatores como melhorias na infraestrutura, ambiência, nutrição, melhoramento genético, sanidade e entendimento das relações destes conhecimentos através do manejo da produção destes animais. Sendo proibido por lei o uso de hormônios na alimentação de frangos de corte. Evidenciando a necessidade de elucidar a desmistificação de tais mitos (DE TONI et al., 2015).

### Conclusão

Pode-se concluir que os consumidores entrevistados na região de Varjota, Ceará, demonstraram pouca preocupação quanto à qualidade higiênico-sanitária do produto devido à grande aquisição de carne de frango provenientes de origem caipira e sem se importarem com a embalagem do produto adquirido. Entretanto, também demonstraram receio ao consumo da carne de frango industrial por acreditarem que há inclusão de hormônios.

### Referências

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

CORREA, A. C. M.; LEÃO, I. A.; ARAÚJO, L. T.; SOARES, L. A.; SOUZA, W. A.  
Avaliação dos Preços do Boi Gordo no Estado de Goiás: Análise da Trajetória de  
2008 a 2012. **Revista em Agronegócios e Meio Ambiente** 7: 613-632, 2014.

DE TONI, D; RECHE, R. A.; LARENTIS, F.; MILAN, G. S. Influência da imagem e  
percepção de valor na intenção de compra de carne de frango: um estudo  
quantitativo. **Race**, Joaçaba 14: 1005-1034, 2015.

MELZ, L. J.; MARION FILHO, P. J.; BENDER FILHO, R. E GASTARDELO, T. A. R.  
Determinantes da Demanda Internacional de Carne Bovina Brasileira: evidências  
de quebras estruturais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**. 52: 743-760,  
2014.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

