

<https://doi.org/10.31533/pubvet.v16n08a1181.1-6>

Caracterização do consumo de carnes no município de Maués, Amazonas

Andria Kerolyn Santos dos Anjos¹, Taciana de Melo Fernandes², Adriene Núzia de Almeida Santos³, Anselmo Ferreira dos Santos², André Robson Pereira de Góes¹, Lucas Andrade Souza¹

¹Discente do Instituto Federal do Amazonas, Coordenação de Agropecuária, Maués – AM.

²Docente do Instituto Federal do Amazonas – AM, Coordenação de Agropecuária, Maués – AM.

³Doutoranda da Universidade Federal do Amazonas, Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal e Recursos Pesqueiros, Manaus – AM
Autor para correspondência, e-mail: tmelofernandes@yahoo.com.br

Resumo. O ser humano é classificado como onívoro, ou seja, ele pode adquirir proteínas provenientes de plantas e animais e de seus derivados. Há muito tempo quando o humano primitivo não havia desenvolvido técnicas agropecuárias eles necessitavam caçar animais e procurar frutas na mata, com o tempo eles desenvolveram as técnicas necessárias para cultivar plantas e criar animais. A partir do momento que começaram a criar animais, abriram uma gama de opções para o consumo de carnes como por exemplo os bovinos, suínos e as aves. Este trabalho teve como objetivo caracterizar o consumo de carne no município de Maués, Amazonas, durante o ano de 2021. Realizou-se uma pesquisa descritiva, por meio de um levantamento do tipo survey, de corte transversal, por meio da aplicação de questionário estruturado com a finalidade de se obter informações sobre o perfil e hábitos de consumo de carnes. A partir desse levantamento pode-se observar que os principais consumidores e/ou compradores são mulheres na faixa etária entre 18 e 25 anos, que recebem até um salário-mínimo, devido às suas condições financeiras optam por carnes com os menores preços, consumindo mais carnes de aves, peixes e bovinos durante a semana.

Palavras-chave: Alimentação, consumidor, nutrição, orçamento familiar

Characterization of meat consumption in the municipality of Maués, Amazonas

Abstract. Human beings are classified as omnivores, that is, they can acquire proteins from plants and animals and their derivatives. A long time ago when primitive humans had not developed agricultural techniques, they needed to hunt animals and look for fruits in the forest, with time they developed the necessary techniques to grow plants and raise animals. From the moment they started raising animals, they opened up a range of options for meat consumption, such as beef, pork and poultry. Thus, this work aimed to characterize meat consumption in the municipality of Maués, Amazonas, during the year 2021. Descriptive research was carried out, through a cross-sectional survey, through the application of structured questionnaire in order to obtain information about the profile and consumption habits of meat. From this survey, it can be observed that the main consumers and/or buyers are women aged from 18 to 25 years, who receive up to a minimum wage, due to their financial conditions, they choose meat with the lowest prices, consuming more meat of poultry, fish and cattle during the week.

Keywords: Food, consumer, nutrition, family budget

Introdução

A carne pode ser definida como o produto resultante das contínuas transformações que ocorrem no músculo após a morte do animal (Feidt & Brun-Bellut, 1999; Maggioni et al., 2010). A carne utilizada como alimento de elevada qualidade nutricional devido a sua função plástica, influenciando na formação de novos tecidos e na regulação de processos fisiológicos e orgânicos, além do fornecimento de energia (Pinheiro et al., 2009). Tem um papel de grande relevância na alimentação dos seres humanos, pelo fato dessa ser fonte de elementos essenciais que contribuem para o desenvolvimento e funcionamento do organismo, fornece proteínas de alto valor biológico e constitui a maior fonte de vitaminas como a tiamina, niacina, riboflavina, B6 e B12 (Morris et al., 1995). Proporciona oferta de minerais, principalmente o ferro, importante para as funções do organismo e à formação de parte da hemoglobina dos glóbulos vermelhos, assim como o zinco, contribuindo no desenvolvimento de várias funções imunológicas e para o crescimento (Lira et al., 2005; Livoni et al., 2013; Lundgren et al., 2009).

Os consumidores, ao adquirir carnes, independente da espécie animal, esperam que sejam provenientes de animais saudáveis, abatidos e processados de acordo com as normas regulamentadoras, ricas em nutrientes necessários à alimentação e que possuam as características da espécie a que pertence.

Esta pesquisa descritiva foi realizada, por meio de um levantamento do tipo survey, com o objetivo de obter informações sobre o perfil e hábitos de consumo de carnes (bovino, ovino, suíno, caprino, peixes, aves e de caça) no município de Maués, Amazonas.

Material e métodos

Esse trabalho foi realizado no município de Maués, Amazonas no ano de 2021. Realizou-se uma pesquisa descritiva, por meio de um levantamento do tipo survey, de corte transversal, por meio da aplicação de questionário estruturado com a finalidade de se obter informações sobre o perfil e hábitos de consumo de carnes (bovino, ovino, suíno, caprino, peixes, aves e de caça) no referido município. A pesquisa consistiu na realização de entrevistas com a aplicação de questionário com perguntas fechadas e abertas, onde buscou analisar o perfil socioeconômico (sexo, idade, grau de escolaridade e renda familiar) e as preferências do consumidor local (preferência do tipo de carne; frequência de consumo e quantidade de carnes adquirida semanalmente e qualidade da carne à saúde). Os questionários foram produzidos na plataforma Google formulários a 120 moradores da cidade que são consumidores de carne, via link, e escolhidos aleatoriamente. Os dados obtidos nos questionários foram tabulados e submetidos à análise estatística descritiva e apresentados graficamente com uso de editor de planilha eletrônica (Microsoft Office Excel 2013[®]) para melhor interpretação dos resultados percentuais das respostas obtidas.

Resultados e discussão

Segundo os dados obtidos no questionário distribuído, as mulheres representaram 69,5% e os homens 30,5% de um total de 120 pessoas. Característica semelhante foi observada em estudos de perfil de consumidores por Lima et al. (2020) e Pessoa et al. (2020), tendo as mulheres a maior porcentagem de participação.

Do total de pessoas entrevistadas, 61,4% estão na faixa etária de 18 e 25 anos, 20,2% estão na faixa etária entre 26 a 40 anos, 15,8% estão na faixa etária entre 41 e 60 anos e por último 2,6% estão na faixa etária de mais de 60 anos. As tabelas a seguir representam os gráficos da quantidade de entrevistados homens e mulheres (Gráfico 1) e o gráfico da idade dos mesmos (Gráfico 2).

Foram adquiridos dados de 13 bairros do município, o único bairro que não obtiveram dados foi Nova Esperança, também conhecido no município como “Invasão”. Os quatro bairros que mais consomem são: Santa Luzia com 19,5% de consumidores, Ramalho Júnior com 14,4% dos consumidores, Mário Negreiros da Fonseca com 11,9% dos consumidores e Maresia com 11% dos consumidores. Esse resultado possui grande importância, pois pode apontar para o varejo em quais regiões, o seu produto será mais procurado (Monteschio et al., 2020; Mottin et al., 2019; Passeti et al., 2020).

A predominância dos entrevistados foi de trabalhadores com até um salário-mínimo. Eles representaram 46% do total de entrevistados. 23,9% dos entrevistados recebem entre 1 e 2 salários-mínimos. Entre 2 e 3 salários-mínimos e mais de cinco salários-mínimos representavam ambos 9,7%.

Entre 3 e 4 salários-mínimos estão 6,2%. Os entrevistados que representaram menor índice foram os com salário entre 3 e 4 salários-mínimos. Dos entrevistados, 7 não souberam responder. No [gráfico 3](#) está representado a renda dos entrevistados

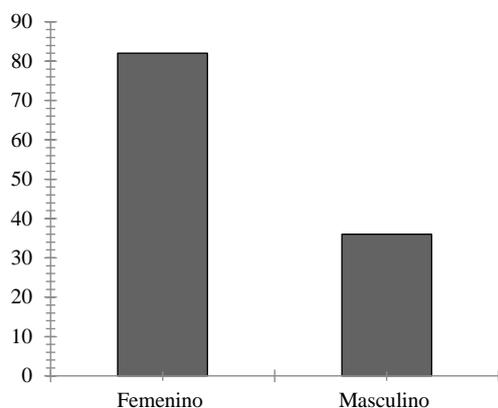


Gráfico 1. Sexo dos entrevistados.

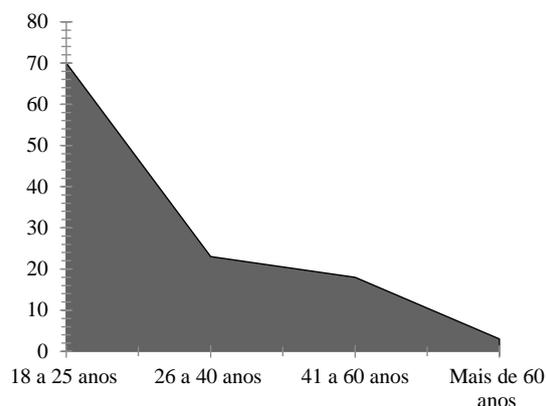


Gráfico 2. Faixa etária dos entrevistados.

A carne bovina é a mais consumida pelos entrevistados com um índice de 35,6%. Vários trabalhos de pesquisas ([Eiras et al., 2017](#); [Guerrero et al., 2018](#); [Miller, 2020](#); [Vital et al., 2018](#)) relatam que os consumidores percebem as diferenças entre o gosto de produtos oriundos das carnes de diferentes espécies, por meios de avaliações sobre a succulência, maciez e o sabor. As peculiaridades de um produto influenciam as percepções dos consumidores, de modo a avaliar os níveis de qualidade e o valor das alternativas que possui ([Garcia et al., 2018](#); [Hocquette et al., 2001](#); [Ortigue-Marty et al., 2005](#)).

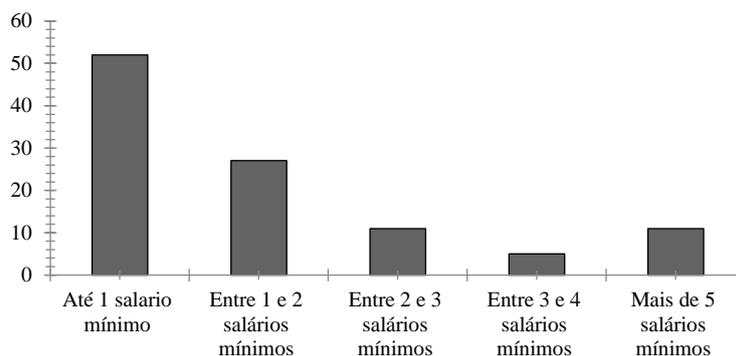


Gráfico 3. Renda mensal dos entrevistados.

A carne de aves apareceu com 33,9% de carne consumida e carne de peixe com 28%. A carne suína é tida como menos consumida, apenas 1,7% dos entrevistados. Em relação a preferência ao escolher as carnes, 43% dos entrevistados optam por escolher com base no preço das carnes, 31,9% preferem escolher carne com base na sua qualidade, 12,1% preferem escolher com base no seu sabor, 7,8% preferem escolher com base na facilidade de acesso e 4,3% preferem escolher com base no índice de colesterol e gordura das carnes.

Observou-se em estudo que o fator preço é considerado, entre os outros critérios, o mais importante na escolha do produto ([Vital et al., 2018](#)), corroborando com esse estudo.

A escolha da preferência ao adquirir as carnes está relacionada a renda mensal dos entrevistados, já que 46% dos entrevistados foram de trabalhadores que tinham como renda mensal de até um salário-mínimo, e por conseguinte optaram por escolher as carnes por base no preço, pois quanto maior a renda per capita, maior a exigência do consumidor. No [gráfico 4](#) estão as preferências dos consumidores de carne e no [gráfico 5](#) a preferência para escolher o tipo de carne.

A carne de aves está mais presente semanalmente no prato dos entrevistados, representando 74,4%, outra carne que é bastante representada semanalmente no prato dos entrevistados são as carnes de peixes

com 73,1%, seguida da carne bovina com 58,5% e em menor proporção as carnes de suínos, caças, caprinos e ovinos com 13,7% ao todo. As carnes com maior preferência dos consumidores são aquelas de mais fácil acesso pelo mesmo, e está relacionado ao hábito alimentar, melhor preço e disponibilidade no mercado. O baixo consumo de outras carnes pode ser explicada pela pouca oferta em supermercados ou comércio, quando comparado a outros tipos.

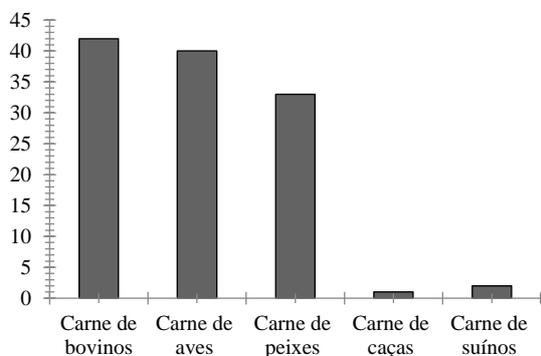


Gráfico 4. Preferência de tipo de carne.

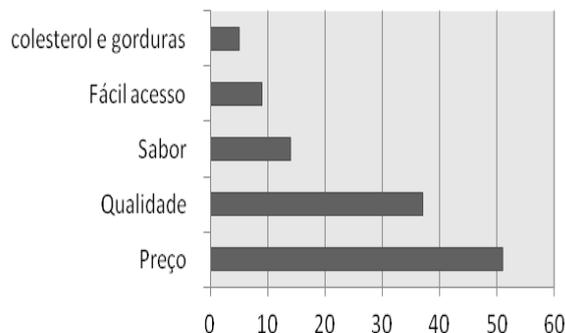


Gráfico 5. Preferência ao comprar carnes.

De acordo Putra & Hartono (2020), a imagem transmitida, a pressão do tempo pela compra e o processo de decisão de compra são algumas das peculiaridades significativas quanto aos níveis de satisfação dos consumidores.

O consumo de carne poder ser influenciado por particularidades que envolvem o desenvolvimento regional, aspectos demográficos, socioeconômicos, climáticos, qualidade alimentar e saúde do produto, gostos e hábitos pessoais, bem como a precificação (Kiran et al., 2018; Monteschio et al., 2020; Mottin et al., 2019).

O consumo semanal dos diferentes tipos de carnes. Na frequência mensal, a carne predominante é a de caças com 26,7%, seguida da bovina com 22,9% e suína com 22,2%, com os menores índices estão carne de peixe com 17,9%, carnes de aves com 14,1% e carnes de caprinos e ovinos 11%. No gráfico 6 estão representadas as frequências do consumo de carnes consumidas mensalmente.

As carnes que são mais consumidas em datas festivas são as suínas com 41,9%, seguida de carnes de caprinos e ovinos e carnes de caças, respectivamente com 26,3% e 17,2%. Carnes de aves são consumidas por 3,8% e de peixes 1,7% somente em festas. No gráfico 7 estão representadas as carnes que são consumidas em datas festivas. As carnes que não são consumidas pelos entrevistados nas datas festivas são carne de caprinos e ovinos com 51,7%, seguida de carne de caças com 41,4%, carne de suínos com 23,1%, carnes de aves com 9% e carnes bovinas e de peixe ambas com 3,4%. O alto índice de não consumo de carnes caprinos e ovinos e carne de caças se dá pelo fato de muitas das vezes as pessoas não terem acesso a esses tipos de carnes, sendo consumidas mais em datas festivas ou mensalmente.

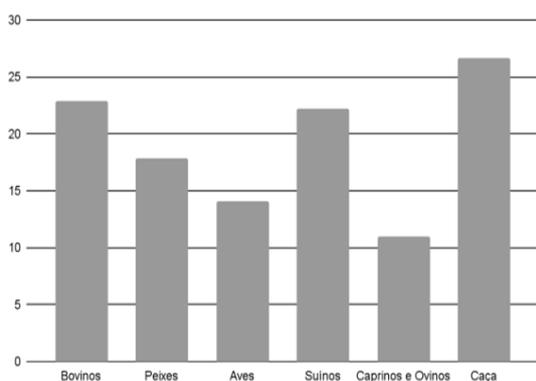


Gráfico 6. Consumo mensal de carnes.

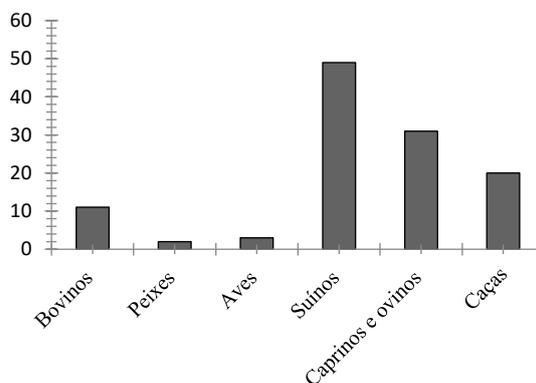


Gráfico 7. Consumo de carnes em datas festivas.

Dessa forma, de acordo com Machado et al. (2008), a avaliação da preferência dos produtos pelos consumidores pode motivar melhorias ao longo da cadeia produtiva e, assim, ajudar na implementação de melhorias do produto no mercado, assim como incentivar a competitividade de todos os setores como um todo.

Considerações finais

A partir do levantamento de dados obtido nos questionários, podemos observar que os principais consumidores são mulheres na faixa etária entre 18 e 25 anos, que recebem até um salário-mínimo, devido às suas condições financeiras optam por escolher carnes com os menores preços. Elas consomem mais carnes de bovinos, aves e peixes durante a semana, mensalmente elas comem mais carnes de caças, suínos e bovinos. As carnes consumidas somente em datas festivas são as de suínos, caprinos, ovinos e caças. As carnes menos consumidas são: caprinos, ovinos, caça e suínos.

Referências bibliográficas

- Eiras, C. E., Guerrero, A., Valero, M. V, Pardo, J. A., Ornaghi, M. G., Rivaroli, D. C., Sañudo, C., & Prado, I. N. (2017). Effects of cottonseed hulls levels in the diet and aging time on visual and sensory meat acceptability from young bulls finished in feedlot. *Animal*, 11(3), 529–537. <https://doi.org/10.1017/S1751731116001749>.
- Feidt, C., & Brun-Bellut, J. (1999). Release of major ions during rigor mortis development in kid Longissimus dorsi muscle. *Meat Science*, 51(1), 81–90. [https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0309-1740\(98\)00100-4](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0309-1740(98)00100-4)
- Garcia, S. F. A., Carvalho, D. T., Miranda, C. S., & Bosco, B. R. M. (2018). Quais os sinais de carne macia e saborosa? Análise dos atributos da carne bovina que, no momento da compra, melhor sinalizam os benefícios mais desejados pelo consumidor. *Revista Brasileira de Marketing*, 17(4), 487–501. <https://doi.org/10.5585/remark.v17i4.3758>.
- Guerrero, A., Rivaroli, D. C., Sañudo, C., Campo, M. M., Valero, M. V, Jorge, A. M., & Prado, I. N. (2018). Consumer acceptability of beef from two sexes supplemented with essential oil mix. *Animal Production Science*, 58(9), 1700–1707. <https://doi.org/10.1071/AN15306>.
- Hocquette, J. F., Ortigues-Marty, I., & Vermorel, M. (2001). Manipulation of tissue energy metabolism in meat-producing ruminants. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 14(5), 720–732. <https://doi.org/10.5713/ajas.2001.720>.
- Kiran, M., Nagabhushan, C., Prabhu, N. K., Paramesha, S. C., Rajshekar, T., Praveen, M. P., Punitkumar, C., Puneetha, S. C., Kumar, R., & Rahul, Y. (2018). Consumption pattern, consumer attitude and consumer perception on meat quality and safety in Southern India. *International Food Research Journal*, 25(3), 1026–1030.
- Lima, A. M., Melo, W. O., Albuquerque, G. D. P., Nascimento, J. B., & Cândido, E. P. (2020). Mercado consumidor de carne de frango e derivados em Capanema, Pará. *Brazilian Journal of Development*, 6(5), 26810–26824. <https://doi.org/10.34117/bjdv6n5-574>.
- Lira, G. M., Mancini Filho, J., Torres, R. P., Oliveira, A. C., Vasconcelos, A. M. A., Omena, C. M. B., & Almeida, M. C. S. (2005). Composição centesimal, valor calórico, teor de colesterol e perfil de ácidos graxos da carne de búfalo (*Bubalis bubalis*) da cidade de São Luiz do Quitunde-AL. *Revista Do Instituto Adolfo Lutz*, 64(1), 31–38.
- Livoni, J. F. L. S., Begotti, I. I., & Merlini, L. S. (2013). Qualidade higiênico-sanitária da carne bovina moída comercializada no município de Umuarama, PR. *Enciclopédia Biosfera Centro Científico Conhecer*, 9(6), 1881–1886.
- Lundgren, P. U., Silva, J. A., Maciel, J. F., & Fernandes, T. M. (2009). Perfil da qualidade higiênico-sanitária da carne bovina comercializada em feiras livres e mercados públicos de João Pessoa/PB-Brasil. *Alimentos e Nutrição Araraquara*, 20(1), 113–119.
- Machado, S. S., Santos, F. O., Albinati, L. P. R., & Santos, L. (2008). Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. *Alimentos e Nutrição Araraquara*, 17(1), 97–103.

- Maggioni, D., Marques, J. A., Rotta, P. P., Perotto, D., Ducatti, T., Visentainer, J. V., & Prado, I. N. (2010). Animal performance and meat quality of crossbred young bulls. *Livestock Science*, *127*(2–3). <https://doi.org/10.1016/j.livsci.2009.09.006>.
- Miller, R. (2020). Drivers of consumer liking for beef, pork, and lamb: A review. *Foods*, *9*(4), 428. <https://doi.org/10.3390/foods9040428>.
- Monteschio, J. O., Souza, K. A., Prado, R. M., Vital, A. C. P., Guerrero, A., Pinto, L. M., Valero, M. V., Osório, J. C. S., Castilho, R. A., Sañudo, C., & Prado, I. N. (2020). Acceptability by sensory and visual analyses of meat from Nellore heifers fed with natural additives and finished in feedlot. *Journal Science and Food Agriculture*, *100*, 4782–4790. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10537>.
- Morris, C. A., Kirton, A. H., Hogg, B. W., Brown, J. M., & Mortimer, B. J. (1995). Meat composition in genetically selected a control cattle from a serial slaughter experiment. *Meat Science*, *39*(3), 427–435. [https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/0309-1740\(94\)E0009-U](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/0309-1740(94)E0009-U)
- Mottin, C., Eiras, C. E., Chefer, D. M., Barcelos, V. C., Ramos, T. R., & Prado, I. N. (2019). Influencing factors of consumer willingness to buy cattle meat: An analysis of survey data from three Brazilian cities. *Acta Scientiarum - Animal Sciences*, *41*(1). <https://doi.org/10.4025/actascianimsci.v41i1.43871>.
- Ortigue-Marty, I., Micol, D., Prache, S., Dozias, D., & Girard, C. L. (2005). Nutritional value of meat: The influence of nutrition and physical activity on vitamin B12 concentrations in ruminant tissues. *Reproduction Nutrition Development*, *45*(4), 453–467. <https://doi.org/10.1051/rnd:2005038>
- Passetti, R. A. C., Macedo, F. A. F., Santos, G. R. A., Bonin, E., Vital, A. C., Ramos, T. R., Passetti, L. C. G., Ornaghi, M. G., Costa, I. C. A., & Prado, I. N. (2020). Sensorial, color, lipid oxidation, and visual acceptability of dry-aged beef from young bulls with different fat thickness. *Animal Science Journal*, *91*(e-13498), 1–10. <https://doi.org/10.1111/asj.13498>.
- Pessoa, R. M. S., Costa, D. C. C. C., Araújo, C. A., & Gois, G. C. (2020). Caracterização do consumidor de carne de frango e de ovos de aves de granja pela população do município de Olho d'Água/PB, Brasil. *Diversitas Journal*, *5*(3), 2152–2164. <https://doi.org/10.17648/diversitas-journal-v5i3-1053>.
- Pinheiro, R. S. B., Silva Sobrinho, A. G., Souza, H. B. A., & Yamamoto, S. M. (2009). Qualidade de carnes provenientes de cortes da carcaça de cordeiros e de ovinos adultos. *Revista Brasileira de Zootecnia*, *38*, 1790–1796.
- Putra, M. S. R., & Hartono, S. (2020). The influence of price, brand image, and time pressure against purchase decision and customer satisfaction (case study on terminal 3 departure's passenger at Soekarno-Hatta International Airport). *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, *5*(8), 1269–1275. <https://doi.org/10.38124/ijisrt20aug673>.
- Vital, A. C. P., Guerrero, A., Kempinski, E. M. B. C., Monteschio, J. O., Sary, C., Ramos, T. R. R., Campo, M. ., & Prado, I. N. (2018). Consumer profile and acceptability of cooked beef steaks with edible and active coating containing oregano and rosemary essential oils. *Meat Science*, *143*, 153–158. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.04.035>.

Histórico do artigo:**Recebido:** 26 de maio de 2022.**Aprovado:** 11 de junho de 2022.**Disponível online:** 10 de agosto de 2022.**Licenciamento:** Este artigo é publicado na modalidade Acesso Aberto sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 (CC-BY 4.0), a qual permite uso irrestrito, distribuição, reprodução em qualquer meio, desde que o autor e a fonte sejam devidamente creditados.