

<https://doi.org/10.31533/pubvet.v16n08a1192.1-8>

## Caracterização e perfil socioeconômico do consumidor de carne suína e derivados da cidade de Irecê, Bahia, Brasil

Wilker Alves Damasceno<sup>1</sup> , Cristina Ferreira Machado<sup>1</sup>, Bárbara Suellen dos Santos Dourado<sup>1</sup> , Jamila Fernandes Braz<sup>1</sup> , Eduardo Alves da Silva<sup>1</sup>, Helen Rebeca Bastos Araujo<sup>1</sup>, Hêuler Bastos dos Santos<sup>1</sup> , Mariana Pereira dos Santos Caldeira<sup>1</sup> , David Rwbystanne Pereira da Silva<sup>2\*</sup>  

<sup>1</sup>Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, Faculdade Irecê, Irecê, Bahia, Brasil

<sup>2</sup>Professor do curso de graduação em Medicina Veterinária, Faculdade Irecê, Irecê, Bahia, Brasil

\*Autor para correspondência, - E-mail: [davidrwbystanne@hotmail.com](mailto:davidrwbystanne@hotmail.com)

**Resumo.** Objetivou-se com esse estudo caracterizar e definir o perfil socioeconômico do consumidor de carne suína e derivados no município de Irecê, Bahia, Brasil. Para isso, foram entrevistados aleatoriamente 424 moradores de diferentes bairros e estrato social do referido município no período de março a maio de 2022. Gênero, faixa etária, faixa salarial e escolaridade serviram de base para caracterização da população entrevistada, assim como o consumo ou não de carne suína e seus derivados. Os dados obtidos foram tabulados no programa Microsoft Excel<sup>®</sup> e feita a análise percentual e descritiva dos mesmos. A carne suína se apresenta como sendo a 3<sup>a</sup> na preferência de compra de proteína de origem animal pelos participantes da pesquisa (5,7%), depois da carne bovina (46,7%) e carne de aves (44,6%) em primeiro e segundo lugares, respectivamente. A maioria dos entrevistados consomem carne suína e seus derivados (79,3%). A costela o principal corte de preferência dos consumidores (59%). 56,8% dos entrevistados não sabem responder se existe algum benefício à saúde humana pelo consumo da carne suína; embora 71,9% dos entrevistados, considere a carne suína saudável. Dos entrevistados que não consideram a carne suína saudável (28,1%), 33,8% acreditam que a carne suína transmite doenças. 84,2% dos entrevistados afirmaram consumir derivados de carne suína. A linguiça calabresa o derivado de maior preferência (71%). A falta de informação e os mitos atrelados à carne suína ainda demonstram forte relação com o consumo dessa fonte de proteína animal. Assim, é necessário a implantação de campanhas informativas visando esclarecer ao consumidor à relação da sanidade dos animais abatidos e comercializados, a qualidade de produtos e os benefícios do consumo de carne suína para alavancar o setor suinícola da cidade de Irecê-BA e região.

**Palavras-chaves:** Cadeia de suínos, comercialização, consumo

### *Characterization and socioeconomic profile of pork meat and derivatives consumers in the city of Irecê, Bahia, Brazil*

**Abstract.** The objective of this study was to characterize and define the socioeconomic profile of pork and pork meat consumers in the municipality of Irecê, Bahia, Brazil. For this, 424 residents of different neighborhoods and social strata of the aforementioned municipality were randomly interviewed from March to May 2022. Gender, age group, salary range and education served as a basis for characterizing the interviewed population, as well as the consumption or not of pork meat and its derivatives. The data obtained were tabulated in the Microsoft Excel<sup>®</sup> program and their percentage and descriptive analysis was performed. Pork is the 3<sup>rd</sup> purchase preference for protein of animal origin by survey

participants (5.7%), behind beef (46.7%) and poultry (44.6%) in first place. and second place, respectively. Most respondents consume pork meat and its derivatives (79.3%), with ribs being the main cut of choice for consumers (59.0%). 56.8% of respondents do not know how to answer whether there is any benefit to human health consumption of pork, although 71.9% of respondents consider pork healthy. Of the respondents who do not consider pork healthy (28.1%), 33.8% believe that pork transmits diseases. 84.2% of respondents said they consume pork meat products, with sausage being the most preferred product (71.0%). The lack of information and the myths linked to pork still demonstrate a strong relationship with the consumption of this source of animal protein, making it necessary to implement information campaigns aimed at clarifying to the consumer the relationship between the health of slaughtered and commercialized animals, the quality of products and the benefits of pork consumption to leverage the pork sector in the city of Irecê-BA and region.

**Keywords:** Swine production chain, commercialization, consumption

## Introdução

A suinocultura representa um papel de destaque no mercado mundial, sendo a proteína animal mais consumida no mundo ([FAPRI, 2021](#)). Entretanto, apesar do notório crescimento, o Brasil ainda ocupa o quarto lugar como produtor de carne suína, com uma produção equivalente a 4,701 milhões de toneladas, sendo 24,19% destinado à exportação e 75,81% designado ao mercado interno ([ABPA, 2021](#); [ANUALPEC, 2021](#)).

A carne suína é uma proteína com alto valor nutritivo sendo fonte de potássio, ferro, vitaminas do complexo B e aminoácidos essenciais fundamentais para a homeostase do organismo ([Resende & Campos, 2015](#)). Todavia, o consumo nacional dessa carne ainda é considerado baixo (55%), quando comparado a carne bovina (93%), seguida da carne de frango (90%) de aceitabilidade nos lares brasileiros ([Guerrero et al., 2018](#); [Pessoa et al., 2019](#); [Vital et al., 2018](#)). O baixo consumo dessa carne por parte da população brasileira pode ser justificado por diversos fatores, dentre eles, aspectos culturais, destacando o sistema de produção. Acredita-se que os animais são criados em situações insalubres sendo possíveis fontes de transmissão de doenças. Os cuidados com a saúde também são levados em consideração, pois, considera-se a carne suína seja menos saudável em relação às demais fontes de proteína de origem animal e, por fim, os fatores econômicos, sendo a carne de frango menos dispendiosa que a suína ([Barcellos et al., 2012](#)).

Embora a carne suína seja considerada de sabor extremamente agradável por boa parte do consumidor brasileiro, um dos motivos para o baixo consumo dessa proteína animal deve-se à crença ainda arraigada da população de que ela seja fonte de contaminação humana, sobretudo, por *Taenia solium*, outras verminoses e riscos variados à saúde devido ao alto nível de colesterol e gordura ([Albuquerque et al., 2020](#); [Pessoa et al., 2019](#); [Santos et al., 2019](#); [Vargas et al., 2018](#)).

No entanto, segundo Tamanini et al. ([2020](#)), a população está disposta a mudar hábitos alimentares desde que médicos e outros profissionais de saúde indiquem o consumo, tendo em vista o grande potencial de formação de opinião desses especialistas.

A predileção pelo tipo de corte suíno diverge de acordo com o estado e região pesquisados. Em pesquisa realizada no município de Capanema – Pará, Albuquerque et al. ([2020](#)) encontraram índice de 42,05% de preferência pela costela, valor relativamente próximo ao encontrado por Pessoa et al. ([2019](#)) em estudo realizado na cidade de Olho D'água – Paraíba. Santos et al. ([2019](#)) em Satuba – Alagoas, observaram primazia pelo corte da bisteca com 54,71%. Em contrapartida, Souza et al. ([2021](#)) notaram favoritismo pelo corte do pernil com 36%, assim como Vargas et al. ([2018](#)) com 35% de prioridade para este corte.

Este estudo teve por objetivo caracterizar o perfil do consumidor de carne suína do município de Irecê, localizado na região setentrional da Chapada Diamantina na Bahia. Ademais, busca-se aferir as razões que norteiam a aceitação e/ou rejeição da carne suína no município.

## Material e métodos

A pesquisa foi realizada na cidade de Irecê, localizada na região setentrional da Chapada Diamantina, estado da Bahia, Brasil. O município possui uma área total de 319,174 m<sup>2</sup> com Latitude: -11.2999 e Longitude: -41.8568 11° 17' 60" Sul, 41° 51' 24" Oeste 31.903, além de uma população de 66.181 pessoas, segundos dados do censo do IBGE (2010).

Para obtenção dos dados, foi realizado uma pesquisa ativa no período de março a maio de 2022 por uma equipe de alunos da graduação do curso de bacharelado em Medicina Veterinária da Faculdade Irecê-BA, Brasil. Os entrevistados responderam a um questionamento direto, composto por 25 perguntas relacionados a perfil econômico e social, consumo e preferência da carne e corte suínos, como também caracterização do local de compra dos produtos.

Ao considerar a população do município, foram entrevistados um total de 424 pessoas, escolhidas e forma aleatória e de diferentes bairros do município para garantir a heterogeneidade da amostra.

Após a realização do questionário, os dados foram tabulados em programa Microsoft Excel® e feita a análise percentual e descritiva dos mesmos.

## Resultados e discussão

O presente trabalho entrevistou 424 moradores da cidade de Irecê-BA, onde constatou-se (Tabela 1) que 63,5% dos entrevistados são do sexo feminino e 36,5% do sexo masculino. Destes, 14,2% apresentam idade entre 18 a 21 anos, 46,7% de 22 a 35 anos, 27,8 % de 36 a 50 anos, 10,4% de 51 a 65 anos e 0,9% com idades superiores a 66 anos.

Nos primeiros dados, objetivou-se realizar um levantamento do perfil socioeconômico dos consumidores, a fim de compreender a realidade da população local. No quesito nível de escolaridade, 6,6% dos entrevistados possuem ensino fundamental completo, 3,3% fundamental incompleto, 29% ensino médio completo, 7,2% ensino médio incompleto, 33,4% superior completo e 20,5% ensino superior incompleto. Tais dados demonstram uma alta taxa de escolaridade, diferentemente dos dados obtidos por Barros et al. (2020), na mesorregião do Agreste paraibano.

**Tabela 1.** Sexo, idade, nível de escolaridade e renda mensal dos consumidores de carne suína da cidade de Irecê, Bahia

| Sexo                             | %    |
|----------------------------------|------|
| Masculino                        | 36,5 |
| Feminino                         | 63,5 |
| Idade                            |      |
| 18 a 21 anos                     | 14,2 |
| 22 a 35 anos                     | 46,7 |
| 36 a 50 anos                     | 27,8 |
| 51 a 65 anos                     | 10,4 |
| Acima de 66 anos                 | 0,9  |
| Grau de escolaridade             |      |
| Fundamental completo             | 6,6  |
| Fundamental incompleto           | 3,3  |
| Ensino médio completo            | 29,0 |
| Ensino médio incompleto          | 7,2  |
| Superior completo                | 33,4 |
| Superior incompleto              | 20,5 |
| Renda familiar                   |      |
| Até R\$1.100,00                  | 30,2 |
| Entre R\$1.100,00 a R\$2.200,00  | 30,4 |
| Entre R\$2.200,00 a R\$4.400,00  | 20,3 |
| Entre R\$4.401,00 a R\$6.600,00  | 6,6  |
| Entre R\$6.601,00 a R\$11.000,00 | 8,3  |
| Acima de R\$11.001,00            | 4,2  |

A renda mensal dentre a maioria dos entrevistados foi em média de dois salários mínimos, sendo 30,2% com renda até R\$1.100,00, 30,4% entre R\$1.100,00 a R\$2.200,00. Tais dados são condizentes com a média salarial descrita pelo IBGE (2017), demonstrando que a população de Irecê-BA recebe em média 1 a 2 salários mínimos.

Quando questionado aos respondentes qual o tipo de proteína animal mais consumida durante a semana ([Tabela 2](#)), os números encontrados foram: 46,7% carne bovina, 44,6% aves, 5,7% suína, 0,9% peixes e 2,1% não consomem carne. O percentual condiz com as pesquisas apontadas por Vargas et al. ([2018](#)) e Santos et al. ([2019](#)), demonstrando que ainda há um baixo consumo de carne suína quando comparado com outros tipos de proteína animal.

Quando analisados os dados mais atuais apresentados pela Associação Brasileira dos Criadores de Suínos – ABCS ([2021](#)) é possível notar que em 2021 houve um consumo de 17,58 kg/habitante/ano, expressando aumento significativo na comercialização de carne suína no país. A [tabela 2](#) mostra que na cidade de Irecê-BA, 79,3% dos entrevistados são adeptos ao consumo de carne suína e 20,7% não, observando-se que há boa aceitabilidade do público em questão.

Segundo Marçal et al. ([2016](#)), a carne suína ocupa a terceira posição entre as carnes mais consumidas no país, certificando com as análises realizadas por Thoms et al. ([2010](#)), apontando a proteína suína e os seus derivados como a última categoria de alimentos a ser excluída da dieta alimentar pela população brasileira, independente da renda.

**Tabela 2.** Consumo de carne suína, motivos para não consumo, preferência de compra e corte, perspectiva sobre a carne suína ser saudável e trazer algum benefício à saúde do consumidor

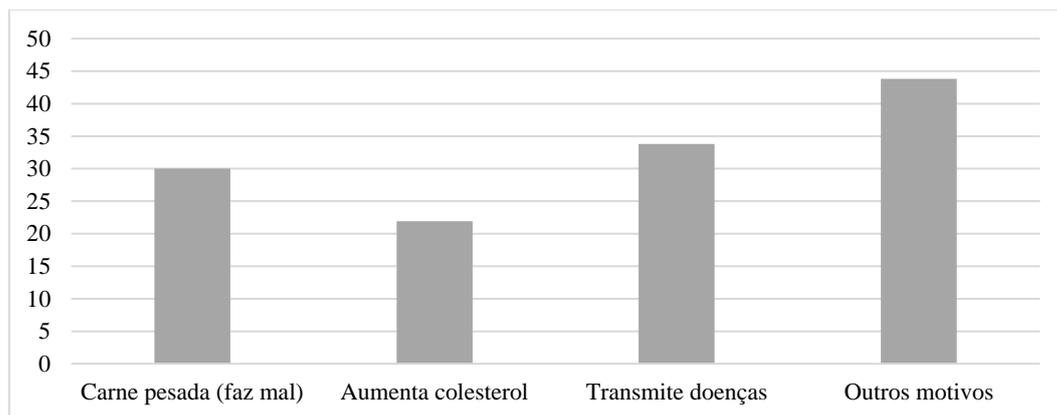
| Consumo de carne suína                                |  | %    |
|---|--|------|
| Consome   |  | 79,3 |
| Não consome   |  | 20,7 |
| Motivo para não consumir carne suína                  |  |      |
| Alto custo  |  | 7,0  |
| Gordura e colesterol                                  |  | 12,6 |
| Difícil preparo                                       |  | 2,0  |
| Falta do mercado                                      |  | 3,0  |
| Questões sanitárias                                   |  | 16,1 |
| Medo de verminoses                                    |  | 24,1 |
| Motivos religiosos                                    |  | 1,5  |
| Não gosta do sabor                                    |  | 9,0  |
| Orientação médica                                     |  | 4,0  |
| Outros motivos  |  | 46,2 |
| Preferência de compra de proteína animal para consumo |  |      |
| Bovino  |  | 46,7 |
| Peixe   |  | 0,9  |
| Suína   |  | 5,7  |
| Aves  |  | 44,6 |
| Não consome   |  | 2,1  |
| Preferência de corte de carne suína                   |  |      |
| Pernil  |  | 34,4 |
| Costela   |  | 59,0 |
| Pé, orelha e rabo                                     |  | 5,7  |
| Lombo   |  | 30,4 |
| Vísceras (fígado)                                     |  | 1,2  |
| Bisteca   |  | 41,3 |
| Não tem preferência                                   |  | 7,8  |
| Não consome   |  | 13,7 |
| A carne suína é saudável?                             |  |      |
| Sim   |  | 71,9 |
| Não   |  | 28,1 |
| A carne suína traz algum benefício à saúde humana?    |  |      |
| Sim   |  | 31,8 |
| Não   |  | 11,4 |
| Não souberam responder                                |  | 56,8 |

Dos entrevistados, 24,1% relataram o não consumo por medo de verminoses. Tal afirmativa corrobora com o que foi descrito por Diehl ([2011](#)), onde muitos consumidores afirmaram que a carne suína pode “fazer mal”, por transmitir algumas parasitoses, como a teníase, cisticercose e triquinelose, tendo esses parasitos a carne suína como via de transmissão. 16,1% dos entrevistados não confiam nas condições de higiene do local de comercialização da carne suína, 12,6% acreditam que a carne possui alto teor de gordura e colesterol, 9% não gostam do sabor, 7% julgam um alto custo de aquisição de produtos, 4% não consomem por orientação médica, 3% não consome pela falta de oferta no mercado,

2% afirmam que a carne apresenta difíceis formas de preparos, 1,5% não consomem por motivos religiosos e 46,2% não consomem por outros motivos.

Dos respondentes da pesquisa, 71,9% acreditam que a carne suína é saudável e 28,1% não. Quando questionados sobre os benefícios, 31,8% responderam acreditar que o consumo traz benefícios, porém, 11,4% dizem que o consumo não traz benefício algum e 56,8% não souberam responder.

A [figura 1](#) ilustra a opinião dos consumidores que afirmaram não considerar a carne saudável. 30% destes acreditam ser uma carne “pesada” e “fazer mal” quando ingerida, 21,9% acreditam que aumenta o colesterol, 33,8% responderam que a carne suína pode transmitir doenças e 43,8% acredita não ser saudável por outros motivos.



**Figura 1.** Motivos citados pelos consumidores que não consideram a carne suína saudável.

Apesar da maioria dos consumidores não acreditarem que a carne suína não possua boa qualidade nutricional quando comparada com as carnes bovinas e de frango, dados apresentados por Thoms et al. (2010) evidenciam que a carne suína é rica em proteínas e fonte importante de vitaminas B1, B2, B6, B12 e A, possuindo assim baixo valor energético.

Quando questionados sobre a preferência dos cortes comerciais, a costela suína é a mais consumida (59,0%), seguida da bisteca (41,3%), pernil (34,4%) e o lombo (30,4%). Os dados divergem dos encontrados por Dantas (2013) na microrregião de Campina Grande, estado da Paraíba, Brasil, onde o corte preferido da população local é a bisteca. Já os consumidores de Capanema, no estado do Pará, preferem a costela, como descrevem Albuquerque et al. (2020). Outros cortes mencionados no questionário foram: pé, orelha e rabo (5,7%), vísceras (fígado) (1,2%), não consomem (13,7%) e não possuem preferência (7,8%). Santos et al. (2019) demonstra que o corte mais consumido também está atrelado aos hábitos de consumo de cada região.

Na hora de escolher a preferência de armazenamento da carne no momento da compra, 48,1% optam por carne fresca, 32,1% refrigerada, 23,3% congelada e 19,1% não consomem. Se tratando da compra, muitas preocupações estão envolvidas por parte dos consumidores com relação ao local de aquisição dos produtos. 59,4% dos entrevistados adquirem em açougues, 46,5% em supermercados, 6,1% em mercados públicos, 5,0% nas feiras livres, 8% em outros estabelecimentos e 15,3% não consomem (Tabela 3). Tais resultados condizem com os estudos de Silva et al. (2017) no município de Grajaú, estado do Maranhão, onde o principal local de obtenção foi em açougues.

Como já existem muitos mitos que rodeiam o consumo da carne suína, o mercado está cada dia mais preocupado com as medidas de higiene. Silva et al. (2017) descrevem em seu trabalho que os consumidores primam pela higiene e limpeza das instalações no momento da escolha do local de compra. A pesquisa afirma que em Irecê não é diferente, 61,3% dos entrevistados consideram a higiene de instalações e do vendedor um fator importante. 60,1% preconizam pela conservação adequada, 25,0% pelos selos de inspeção do produto. Segundo Souza et al. (2021), o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) passa confiança, credibilidade e segurança para os consumidores, já que eles atestam a qualidade do produto, sendo necessário cada vez mais a busca por certificação dos animais abatidos e comercializados na cidade. 20,5% dos entrevistados buscam locais com preço mais acessível, 10,1% procuram atendimento personalizado e os outros 15,6% não consomem carne suína.

Os aspectos visuais também são atrativos para os consumidores, mais da metade dos respondentes (68,9%) observam a aparência da carne na hora da compra, 42,9% analisam a cor, 37,7% o cheiro, 37,5% o tipo de corte, 30% a textura, 9,7% o tamanho da peça, 9,4% a marca do produto e 15,6% não consomem carne suína.

**Tabela 3.** Preferência de armazenamento, local de aquisição e aspectos da carne considerados no momento da compra

| Preferência de armazenamento              |  | %    |
|---|--|------|
| Fresca                                    |  | 48,1 |
| Refrigerada                               |  | 32,1 |
| Congelada                                 |  | 23,3 |
| Não consome                               |  | 19,1 |
| Local de compra                           |  |      |
| Frigoríficos e açougues                   |  | 59,4 |
| Mercados públicos                         |  | 6,1  |
| Supermercados                             |  | 46,5 |
| Feiras livres                             |  | 5,0  |
| Outros                                    |  | 8,0  |
| Não consome                               |  | 15,3 |
| Atributos para escolha do local de compra |  |      |
| Conservação adequada                      |  | 60,1 |
| Higiene de instalações e vendedor         |  | 61,3 |
| Selos de inspeção do produto              |  | 25,0 |
| Preço mais baixo                          |  | 20,5 |
| Atendimento personalizado                 |  | 10,1 |
| Não consumo carne suína                   |  | 15,6 |
| Atributos para escolha da carne           |  |      |
| Aparência                                 |  | 68,9 |
| Tamanho da peça                           |  | 9,7  |
| Tipo de corte                             |  | 37,5 |
| Cor                                       |  | 42,9 |
| Textura                                   |  | 30,0 |
| Cheiro                                    |  | 37,7 |
| Marca do produto                          |  | 9,4  |
| Não consome carne suína                   |  | 15,6 |

Quando questionados sobre o consumo de derivados ([tabela 4](#)), cerca de 84,2% afirmaram consumir produtos oriundos da carne suína, já 15,8% responderam que não. No Brasil, existe uma grande variedade de produtos derivados da carne suína: embutidos, salgados, defumados, pré-cozidos e semiprontos, tendo qualidade, marcas e preços diferenciados, tornando-se ampla a forma de consumo dessas mercadorias ([Pessoa et al., 2019](#)). Com isso, o estudo demonstrou que cerca de 71% consomem linguiça calabresa, 64,2% bacon, 52,1% linguiça, 54,2% presunto, 22,4% apresuntado, 38,2% salsicha, 28,3% salame, 64,2% toucinho, 40,8% kit feijoada, 21,2% lombo defumado, 38,9% mortadela e 8,3% não consomem.

**Tabela 4.** Preferência e frequência do consumo de derivados da carne suína na cidade de Irecê-BA (Continua)

| Consumo de derivados da carne suína |  | %    |
|-------------------------------------|--|------|
| Sim                                 |  | 84,2 |
| Não                                 |  | 15,8 |
| Derivados de maior consumo          |  |      |
| Linguiça                            |  | 71,0 |
| Bacon                               |  | 64,2 |
| Linguiça                            |  | 52,2 |
| Presunto                            |  | 54,2 |
| Apresuntado                         |  | 22,4 |
| Salsicha                            |  | 38,2 |
| Salame                              |  | 28,3 |
| Toucinho                            |  | 64,2 |
| Kit feijoada                        |  | 40,8 |
| Lombo defumado                      |  | 21,2 |
| Mortadela                           |  | 38,9 |
| Não consome                         |  | 8,3  |

**Tabela 4.** Preferência e frequência do consumo de derivados da carne suína na cidade de Irecê-BA (Continuação)

| Frequência de consumo | %    |
|-----------------------|------|
| Uma vez por semana    | 15,9 |
| Mais de uma vez       | 25,0 |
| Quinzenalmente        | 12,0 |
| Mensalmente           | 10,6 |
| Raramente             | 23,3 |
| Todo dia              | 4,3  |
| Não consome           | 8,9  |

Sobre a frequência do consumo desses derivados em Irecê-BA, cerca de 15% relataram que consomem uma vez por semana, 25% mais de uma vez, 12% semanalmente, 10,6% mensalmente, 23,3% raramente, 4,3% todo dia e 8,9% dizem não consumir derivados. Essa taxa de consumo diário e semanal é corroborada com Albuquerque et al. (2020) onde relataram que a praticidade e higiene dos produtos contribuem para os consumidores optarem mais por derivados industrializados, havendo assim maior diversificação e praticidade em seu preparo.

### Conclusão

O consumidor de carne suína da cidade de Irecê ainda apresenta convicções atreladas aos mitos do consumo de carne suína. Falta de informação e divulgação dos benefícios do consumo de carne suína e seus derivados torna-se de grande valia para eliminar os conceitos ultrapassados a respeito do consumo desta importante fonte de proteína animal. O consumo dos derivados da carne suína ainda apresenta impacto positivo na cadeia produtiva suinícola local, porém, sugere-se campanhas informativas e de divulgação dos benefícios do consumo da carne suína à saúde humana para eliminar inverdades que ainda norteiam o consumidor na hora da compra.

### Referências bibliográficas

- ABCS (2021). Associação Brasileira dos Criadores de Suínos. Brasileiros tem aumentado o consumo per capita de carne suína. *Copyright 2021*, Disponível em: <<https://abcs.org.br/noticia/brasileiros-tem-aumentado-o-consumo-per-capita-de-carne-suina>>. Acesso em: 17 maio. 2022.
- ABPA. (2021). Associação brasileira de proteína animal. In *Relatório Anual de Atividades*.
- Albuquerque, G. D. P., Melo, W. O., Gomes, T. B. S., Silva, Y., & Cândido, E. P. (2020). Mercado consumidor de carne suína e derivados em Capanema, Pará. *Brazilian Journal of Development*, 6(5), 31683–31694. <https://doi.org/10.34117/bjdv6n5-574>.
- ANUALPEC. (2021). *Anuário da Pecuária Brasileira* (20th ed., Vol. 1). Instituto FNP.
- Barcellos, M. D., Perin, M. G., Perez-Cueto, A., Saab, M. S. M., & Grunert, K. G. (2012). Consumers' values and attitudes and their relation to the consumption of pork products: a study from Q-PorkChains in Brazil. *Journal on Chain and Network Science*, 12(1), 41–54. <https://doi.org/10.3920/JCNS2012.x004>.
- Barros, S. H. A., Lobato, G. B. V., Oliveira, J. F. S., Martins, T. D. D., Alves, R. M. A., Lui, J. F., Cavalcante-Neto, A., & Silva, L. da P. G. (2020). Comercialização da carne suína e de seus derivados na mesorregião do Agreste paraibano, Brasil. *Ciência et Praxis*, 13(25), 47–56.
- Dantas, F. L. C. (2013). *Perfil do consumidor de carne suína na microrregião de Campina Grande – PB*. Universidade Federal da Paraíba.
- Diehl, G. N. (2011). Mitos e verdades da carne suína. *Informe Técnico*, 3.
- FAPRI. (2021). *Food and Agricultural Policy Research Institute*. Food and Agricultural Policy Research Institute; Iowa State University and University of Missouri-Columbia.
- 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>.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE: Cidades e Estados do Brasil. Version 4.6.25 (2017). Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/irece/panorama>>. Acesso em: 19 maio. 2022.

- Marçal, D. A., Abreu, R. C., Cheung, T. L., & Kiefer, C. (2016). Consumo da carne suína no Brasil: Aspectos simbólicos como determinantes dos comportamentos. *Revista Em Agronegócio e Meio Ambiente*, 9(4), 989–1005. <https://doi.org/10.17765/2176-9168.2016v9n4p989-1005>.
- Pessoa, R. M. S., Costa, D. C. C. C., Gislayne, G., Ramos, B., Rodrigues, R. M. A., Ferreira, J. M. S., Silva, A. A. F., Campos, F. S., Miranda, A. S., & Araújo, C. A. (2019). Diagnóstico do perfil do consumidor de carne suína no município de Olho d'Água-PB. *PUBVET*, 14(6), 1–8. <https://doi.org/10.31533/pubvet.v14n6a587.1-8>.
- Resende, C. M. C., & Campos, R. M. L. (2015). Benefícios da carne suína na saúde do consumidor. *Revista Eletrônica Nutritime*, 12(6), 4457–4463.
- Santos, E. L., Silva, J. C., Nascimento, R. N., Garcia, P. H. M., Silva, S. J. C., Lima, M. R., Amorim, J. M. O., & Sampaio, C. A. (2019). Perfil dos consumidores de carne suína e derivados em Satuba-Alagoas. *Revista Científica Rural*, 21(1), 142–157. <https://doi.org/10.30945/rcr-v21i1.263>.
- Silva, I. A., Rodrigues, J. M. S., & Borges, J. O. (2017). Perfil dos consumidores de carne suína comercializada no município de Grajaú, estado do Maranhão. *Scientia Agraria Paranaensis*, 16(3), 309–313. <https://doi.org/10.18188/1983-1471/SAP.V16N3P309-313>.
- Souza, M. C. M., Palencia, J. Y. P., Lemes, M. A. G., Gonçalves, A. C. S., Piza, P. C., & Fonseca, L. S. (2021). Consumo de carne suína e derivados pela população de Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil. *Brazilian Journal of Animal and Environmental Research*, 4(3), 4436–4449. <https://doi.org/10.34188/bjaerv4n3-127>.
- Tamanini, M. S. C., Martins, C. E. N., Camargo, K. S., Silva, J. D., Varela, D. H., & Caminotto, E. L. (2020). Identificação do perfil consumidor de carne suína dos estudantes da área da saúde de uma universidade do município de Joinville, SC. *Brazilian Journal of Development*, 6(9), 64079–64087. <https://doi.org/10.34117/bjdv6n9-004>.
- Thoms, E., Rossa, L. S., von Rosen Stahlke, E., Ferro, I. D., & Macedo, R. E. F. (2010). Perfil de consumo e percepção da qualidade da carne suína por estudantes de nível médio da cidade de Irati, PR. *Revista Acadêmica Ciência Animal*, 8(4), 449–459. <https://doi.org/10.7213/cienciaanimal.v8i4.11006>.
- Vargas, L. B., Dorneles, F. M., Bettencourt, A. F., & Kratz, L. R. (2018). O perfil do consumidor de carne suína e seus derivados no município de Dom Pedrito-RS (2018). *Revista Científica Agropampa*, 2(2).
- 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:** 18 de julho de 2022.**Aprovado:** 28 de julho de 2022.**Disponível online:** 1 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.