



28 e 29 de setembro de 2017
Aquidauana, MS



Fatores que influenciam o consumo de carne suína na região do alto pantanal (Anastácio – MS)

Santos, V.T.*¹; Fonseca, A.D.²; Insabral, D.R.¹; Silva, M.H.S.¹; Gonçalves, G.A.C.¹; Silva, T.A.¹; Pereira, K.N.M.¹; Pasquetti, T.Junior¹

¹Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Campus de Aquidauana, MS, Brasil

²Universidade Estadual de São Paulo, Campus de Ilha Solteira, SP, Brasil

*vicktrindade@live.com

A carne suína, especialmente nos países da América Latina, ainda é considerada pouco nutritiva, com muita gordura e pouca proteína. Adicionalmente, a falta de informação da população sobre a cisticercose, teor de colesterol bem como a ausência na oferta de cortes diferenciados limitam a escolha da carne suína no momento da compra. Objetivou-se com este estudo identificar os fatores que influenciam o consumo de carne suína no município de Anastácio/MS. O diagnóstico foi realizado por meio de entrevistas com consumidores diretamente nos postos de venda, com a utilização de cem questionários previamente definidos. As variáveis investigadas como condicionantes do volume demandado de carne suína se baseiam em: quantidade consumida, fatores que poderiam levar ao aumento do consumo, modos de criação, característica do produto, e local de compra. Foram selecionados os estabelecimentos em diferentes horários e que comercializavam a carne suína no município, como açougues e mercados. Dos cem questionários aplicados, cerca de 57% dos entrevistados possuem o hábito de consumir carne suína, destes, 45% alegam estarem satisfeitos com a quantidade consumida, 12% não estão satisfeitos e 8% não estão satisfeitos, porém aumentariam o consumo. Quando questionados sobre quais fatores poderiam levar ao aumento do consumo de carne suína, 55% dos entrevistados responderam que a melhoria na apresentação da carne influenciaria no aumento do consumo, 47% na redução do preço da carne suína, 49% em realizações de campanhas de esclarecimento, 45% em instalações de granjas comerciais no município, 44% no aumento da oferta no mercado e açougues e 45% na diminuição da quantidade de gordura/colesterol. A maioria dos entrevistados desconhece os modos de criação e alimentação nas granjas suínas, cerca de 72% dos entrevistados não apresentaram nenhum conhecimento e 28% apresentaram uma noção básica do modo de criação dos suínos, baseando-se na produção de subsistência. Com relação aos diferentes aspectos analisados da carne suína, 72% dos consumidores consideram a carne suína um alimento saboroso, 77% macio, 36% saudável, 61% de alto custo, 50% de fácil preparo, 41% de oferta razoável nos mercados e açougues e 45% a consideram com alto teor de gordura. Deste modo, 34% dos consumidores adquirem a carne suína in natura em mercados ou supermercados, seguido por açougues (9%). A minoria dos consumidores de Anastácio compram a carne suína em casas de carnes (2%), fazendas (5%) e dos produtores de subsistência (7%). Pode-se concluir que a oferta de carne suína no município é pequena, o que contribui para o aumento no preço do produto e reduz a demanda por parte dos consumidores. Embora grande parte dos consumidores consideram a carne suína saborosa, macia e de fácil preparo, para que ocorra o aumento do consumo, por parte daqueles que ainda não consomem, são necessárias campanhas de esclarecimento sobre os modos de criação e teor de colesterol presente na carne, informações sobre a melhoria na apresentação da carne.

Palavras-chave: frequência de consumo; suinocultura; qualidade da carne suína.