

# **PERFIL DO CONSUMIDOR DA CARNE SUÍNA EM CIDADES DA MICRORREGIÃO DO BREJO E CURIMATAÚ PARAIBANO**

SANTOS<sup>1</sup>, Cecília Clarice Pereira dos; MEIRA<sup>2</sup>, Lácio de Araújo; SILVA<sup>3</sup>, Ludmila da Paz.

Centro de Ciências Agrárias/Departamento de Zootecnia/PROBEX

**RESUMO:** Este projeto objetivou-se desmistificar o preconceito e aumentar o consumo da carne suína na Paraíba, que mesmo o Brasil ocupando o terceiro lugar na produção mundial de carne suína tem seu consumo prejudicado pelo preconceito e informação distorcida e ultrapassada. O trabalho foi realizado nas escolas públicas de Ensino Fundamental das cidades de Areia, Pilões, Alagoa Grande e Remígio, situadas na Microrregião do Brejo Paraibano e no entorno do Campus II da UFPB. Foram abordados alunos do ensino fundamental I( 3º e 4º ano ) e do fundamental II (8º e 9º). Foram aplicados questionários na primeira parte do projeto com questões traçando o seu perfil de consumo e com base nos dados coletados, foi constatado o baixo consumo da carne suína onde 43,18% dos entrevistados afirmam consumir carne suína enquanto 56,81% não a consomem. Foi realizadas palestras para desmitificar mitos respeito das propriedades desta carne e incentivar o seu consumo.

**PALAVRAS - CHAVES:** perfil do consumidor, desmistificação da carne suína.

## **INTRODUÇÃO**

O Brasil é responsável por 3% da produção mundial de carne suína estando atrás apenas da China responsável por 48% logo após vem a União Europeia com 20% e Estados Unidos com 9%. Apesar de o Brasil ocupar o quarto lugar na produção mundial de carne, o consumo interno é considerado baixo sendo apenas de 13,7 kg /habitante/ano ficando atrás apenas da África que consome 1,4 kg (FALLEIROS, et. al. 2008).

Com o passar do tempo os produtores se viram na necessidade de melhorar a qualidade da carne suína no que diz respeito a sua genética, principalmente com a diminuição da gordura o que culminou com a melhora da carne produzida.

Em 1960 a carne suína tinha entre 45% a 46 % de carne magra e uma espessura de toucinho de 5 a 6 centímetros após ocorrerem melhoramentos a carne suína

<sup>1</sup>UFPB, discente bolsista, cecilia1507@hotmail.com; <sup>2</sup>UFPB, discente colaborador, lacio\_meira@hotmail.com, <sup>3</sup>UFPB, professor orientador, ludmila@cca.ufpb.br

apresentou na atualidade 58 a 60% da carne magra e uma espessura de toucinho entre 0,8 a 1,2cm. Devido a este melhoramento o mesmo contribuiu para a diminuição do colesterol e para o baixo teor de gordura na maioria dos seus cortes de acordo com ABCS (Associação Brasileira de Criadores de Suínos)

A gordura saturada aumenta o nível de LDL (o mau colesterol) no organismo humano. 60% da gordura suína são insaturadas, que ajuda a manter o nível de colesterol HDL (o bom colesterol) no sangue e a reduzir os depósitos de gordura nas paredes das artérias. Cada 100 gramas de lombo cozido tem em média apenas 6,7 gramas de gordura. Esta quantidade representa menos de 10% (sobre o recomendado) do máximo a ser ingerido por dia apresentando também um baixo teor de sódio assim vindo a mostrar que comer carne de porco faz bem a saúde, sem falar um pedaço de carne suína pode suprir por si só a quantidade de vitaminas que seu corpo necessita ao dia (tiamina 63,1%, Vitamina B12 39,3 %, Niacina 23,8 %, Riboflavina 22,6% e Piridoxina 21,4 %). A carne suína também é rica em minerais contendo 26,2 % Fósforo, 17,8% Zinco, e 13,1 % potássio. Muitas vezes este benefício é prejudicado sobretudo por fatores culturais que vem diminuindo o consumo deste tipo de carne. (FERNANDES, 2011).

## **DESENVOLVIMENTO**

O trabalho foi realizado nas escolas públicas de Ensino Fundamental das cidades de Areia, Pilões, Alagoa Grande, Remígio, situadas na Microrregião do Brejo Paraibano e no entorno do Campus II da Universidade Federal da Paraíba. De acordo com o IBGE (2010) a população da microrregião do Brejo é de 114.418 com área total é de 1.174,168 km<sup>2</sup> e esta dividida em oito municípios (Areia, Alagoa Grande, Serraria, Pilões, Borborema, Bananeiras, Alagoa Nova e Matinhas). Apesquisa foi realizada no período de maio a outubro de 2012, onde este projeto foi dividido em duas etapas: a primeira através da aplicação de um questionário de linguagem simplista e direta onde houve uma ampla discussão realizada pelos pesquisadores para que se caso surgisse qualquer tipo de duvida pudessem ocorrer alguma intervenção. Todas as perguntas contidas no questionário foram respectivamente idealizadas pelos pesquisadores quando da realização das palestras feitas com o auxílio do PowerPoint realizadas na segunda parte do projeto onde esta foi descrita em uma linguagem adequada para que as crianças e jovens pudesse entender os métodos de produção de suínos, segurança sanitária das criações e dos frigoríficos, processamento, qualidade nutricional. Também foi descrito a

importância sobre a culinária da carne suína. Ao final das palestras, os alunos receberam um folheto contendo informação para levarem para casa e discutirem com seus respectivos familiares.

Em cada cidade foi escolhidas aleatoriamente duas escola, sendo uma de ensino fundamental e outra de ensino infantil para obter uma amostra representativa da população do ensino infantil e fundamental e analisar o perfil dos alunos de acordo com sua idade e escolaridade levando em consideração o nível de informação destes alunos sobre os benefícios de se consumir a carne suína e sobre as doenças, quanto ao perfil socioeconômico do consumidor e gênero, baseado no modelo de MATTAR (1997).

O público deste trabalho, com 335 alunos, de 5º, 6º compondo o grupo I, 8º e 9º anos de Ensino Fundamental compondo o grupo II.

Considerando o Grupo I, com a primeira indagação foi constatado que 17,42% sabem e 82,57% não sabem a diferença entre um porco e um suíno. Em relação ao suíno, 43,18% afirmaram que este é um animal sujo e 56,81% consideram um animal limpo. E quanto à obrigatoriedade de sua qualidade de higiene, 47,72% afirmaram que é necessário que o suíno seja sujo, enquanto que 37,87% discordam da necessidade de ser sujo e 7,57% não sabiam e 6,81% não opinaram.

Quando questionados a respeito da possível transmissão de doenças pelo suíno, 72,72% afirmaram que sim e 27,27% afirmaram a impossibilidade de transmissão por este animal. E finalmente, 43,18% afirmam consumir carne suína enquanto 56,81% não a consomem.

Agora considerando o Grupo II, 8º e 9º série, foram feitos questionamentos mais amplos sobre consumo e conhecimentos da carne suína. Entre as pessoas deste grupo a carne mais consumida é a de aves, com 61,08% seguido pela carne bovina com 33,49% e peixes com 5,41%, descrito no gráfico 1:

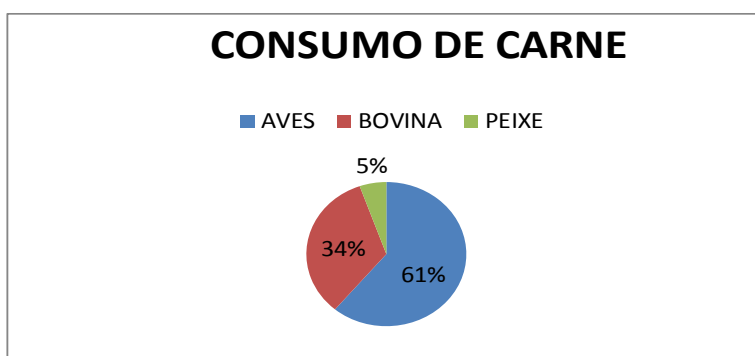


Gráfico 1: Carnes mais consumidas

Neste grupo 24,13% afirmaram se sentirem bem informados a respeito das propriedades da carne suína e 75,86% não se consideram bem informados. Quando questionados se o suíno é limpo, 89,65% afirmaram que não e 10,34% acreditam que o suíno pode ser limpo.

Já na alimentação, 22,66% não sabem de o que é utilizado na alimentação, enquanto que 59,11% acreditam que sejam utilizados restos de comida, conhecido como Lavagem e 10,83% acreditam que seja utilizada a Lavagem juntamente com outros tipos de alimentos. Já para 7,38% afirmam que é utilizado ração na alimentação destes animais, como mostra o gráfico 2:

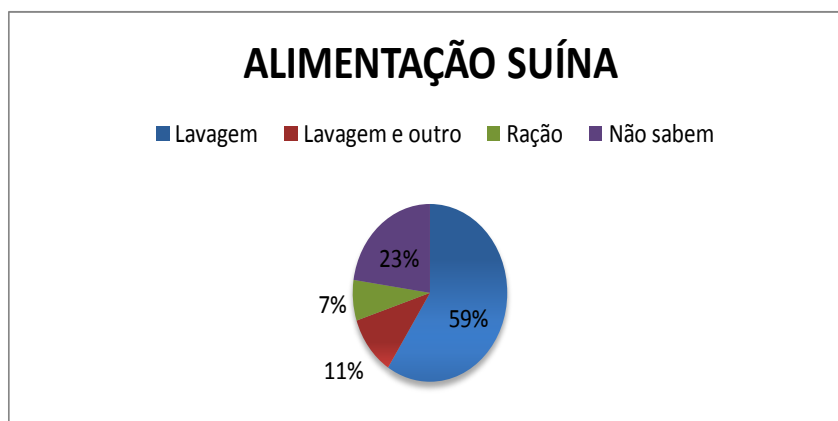


Gráfico 2 Alimentação Suína.

Em relação a possíveis problemas de saúde como transmissão de doenças, 82,26% acreditam que o suíno pode ser agente transmissor e 17,73% não acreditam que seja possível a transmissão de doenças por este animal. Quanto a Cisticercose, 95,07% não acham possível a contaminação através do suíno e 4,92% afirmaram ser possível. Ao serem questionados se em algum determinado momento ou situação, o consumo da carne suína é restringido 55,66% afirmaram que sim, enquanto que 34,97% desconhecem esta possibilidade e 9,35% não souberam responder.

Ainda dentro do contexto de saúde, foi questionado quais problemas poderiam ocorrer com o consumo da carne suína, como Obesidade, Pressão Alta, Teníase, Colesterol Alto ou nenhum. O resultado obtido está descrito na tabela a seguir:

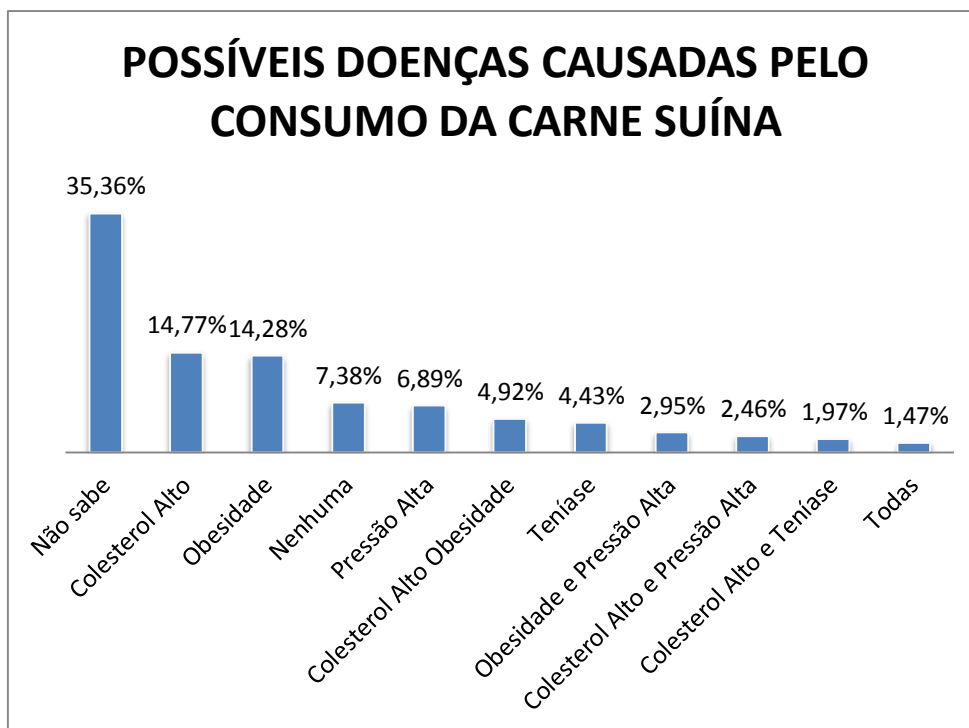


Tabela 1: Possíveis doenças causadas pelo consumo da carne suína

## CONCLUSÃO

Conclui-se com o presente trabalho que, as crianças e jovens possuem algum conhecimento a respeito da carne suína e alguns destes são equivocados e adquiridos por cultura.

## REFERÊNCIAS

**INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE).** Disponível em :

<http://www.ibge.gov.br/cidadessat/default.php>>. Acesso em Dezembro de 2012

FALLEIROS, F. T.; MIGUEL, W. C. ; GAMEIRO, A. H. . **A desinformação como obstáculo ao consumo da carne suína in natura..** In: XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural., 2008, Rio Branco. Anais do XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural.. Brasília : SOBER, 2008.

MATTAR, F.N. **Novo modelo de estratificação socioeconômica para marketing e pesquisa de marketing.** In: SEMINÁRIO EM ADMINISTRAÇÃO, 2. São Paulo, 1997. **Anais...** São Paulo, Universidade de São Paulo, 1997. P.243-256.