



Avaliação da percepção dos consumidores de ovos frescos no município de São Luís de Montes Belos

Yan de Melo Correia^{1*}, Jacqueline Moraes Valverde da Silva², Lydiane Caetano Pires², Arthur Vieira Martins², Jhenyfer Reffatti Peliser², Fernanda Rodrigues Taveira Rocha³, Karyne Oliveira Coelho⁴

***¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária e PVIC/ UEG, Universidade Estadual de Goiás, Campus São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil. email.**

² Discente do Curso de Zootecnia e PVIC/UEG, Universidade Estadual de Goiás, Campus São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil.

³ Pesquisadora Coordenadora, Docente dos cursos de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade Estadual de Goiás, Campus São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil.

⁴ Pesquisadora Colaboradora, Docente dos cursos de Medicina Veterinária e Tecnologia em Laticínios, Universidade Estadual de Goiás, Campus São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil.

Universidade Estadual de Goiás – Câmpus São Luís de Montes Belos. Rua da Saudade, 56 – Vila Eduarda, São Luís de Montes Belos-GO. 76100-000

Resumo: O ovo é um alimento de origem animal nutritivo e de fácil aquisição pela população. Sabe-se que existem normas de armazenamento, rotulagem e outras informações que devem estar contidas na embalagem e disponibilizadas pelo fabricante para facilitar o destes dados ao consumidor. Com a avaliação da percepção do consumidor, foi possível identificar se o rótulo da embalagem constitui o principal meio de informação disponível, as suas preferências quanto à cor do ovo, local de compra, quantidade da cartela e outros critérios de seleção. Sabe-se que o consumidor pouco se atenta à todas as informações contidas no rótulo, observando apenas a morfologia externa da casca e da embalagem e também a validade. Este trabalho objetivou coletar informações sobre a percepção do consumidor de São Luís de Montes Belos-GO, referentes às embalagens e ao critério de escolha dos ovos no momento da compra. Concluiu-se que os critérios para a escolha do ovo referem-se ao preço, a cor, a integridade e a aparência, porém o consumidor carece de instruções sobre a necessidade de se observar as informações contidas nas embalagens do produto.

Palavras-chave: Alimento. Comércio. Consumo. Entrevista. Preferência.



Introdução

A rotulagem dos alimentos de origem animal para a população vem sendo estudada como fonte de informação nutricional para o consumidor final, abrangendo diversas informações da cadeia de produção, padrões de qualidade, armazenamento e dados do fabricante, características que influenciam a escolha do produto. Além disso, o rótulo possui importante papel na garantia de que o alimento é seguro para consumo, uma vez que informações essenciais são transmitidas. (COUTINHO et al., 2007).

Aos órgãos governamentais e autoridades sanitárias, cabe a oferta de informação clara, objetiva e de fácil acesso para toda população, visando à educação de consumidores na adoção de boas práticas no preparo e consumo de alimentos seguros e aos órgãos fiscalizadores o papel de garantir as informações obrigatórias na rotulagem destes produtos, para que os consumidores se beneficiem destes esclarecimentos (BARANCELLI et al. 2012).

As embalagens assumem papel importante quando levados em consideração os critérios utilizados pelos consumidores no momento da escolha do produto nos estabelecimentos, bem como na manutenção da qualidade dos ovos. A embalagem passa a ter o importante papel de seleção, influenciando o consumidor na aquisição de determinadas marcas. (RAMOS et al., 2010 apud ANTUNES, 2001).

Um estudo demonstrou que mais da metade dos consumidores apresentam conhecimentos equivocados sobre: tamanho do ovo, procedência do produto, cor da casca e sua refrigeração. No caso dos atacadistas, a procedência do produto, limpeza e integridade da casca, embalagem do ovo e tempo de comercialização foram fatores avaliados corretamente por grande parte dos entrevistados, contrapondo-se aos itens refrigeração e prazo de validade. (RODRIGUES et al., 2001).

Objetivou-se conhecer a percepção e a preferência dos consumidores no município de São Luís de Montes Belos quanto às informações que devem estar contidas nas embalagens de ovos.



Material e Métodos

Foram abordados 31 consumidores de 23 estabelecimentos na cidade de São Luís de Montes Belos – GO, onde foi avaliada a impressão e a percepção do consumidor no comércio de ovos, mediante adesão e liberação feitas pelos estabelecimentos varejistas.

Os questionários abordavam tópicos como: preferência por cor (branco ou vermelho), tipo (granja ou caipira), interferência do preço na aquisição, análise da limpeza e integridade da casca e embalagem, e observação de validade e outras informações contidas na embalagem.

Os dados foram submetidos à análise descritiva simples no programa Microsoft Excel.

Resultados e Discussão

De todos os consumidores abordados, 67,75% possuem preferência pelo ovo caipira, característica possivelmente justificada por se tratar de uma cidade localizada no interior, onde valores idênticos muito semelhantes foram encontrados por ROCHA et al. (2018) que apresenta percentual de 68,6% na preferência por ovos do tipo caipira.

O preço influenciou o momento da compra em 70,96% dos consumidores. Esse fato foi explicado por grande parte do público poder fracionar o alimento devido pertencerem a um grupo familiar pequeno, e assim selecionarem o produto geralmente pelo menor preço, justificando assim, a possibilidade da escolha de determinada quantidade.

A compra de ovos de casca branca foi maior (58,06%) em relação à de ovos de casca vermelha (41,94%). Mendes (2016) afirma que algumas pessoas acreditam que a coloração da casca é decorrente de fator nutricional, sendo isso uma inverdade, pois a cor da casca é um fator genético da poedeira, ovos brancos e vermelhos são oriundos de linhagens específicas: mais leves, que consomem quantidade menor de ração; e mais pesadas, que consomem maior quantidade, respectivamente. Esse fato influencia no custo de produção e no preço do ovo. Tendo



em vista a seleção do alimento pelo menor preço, provavelmente este item pode ter sido influenciado pela interferência do preço do produto final.

Mais de 54% dos avaliados não se interessam pelas informações contidas na embalagem. Em contrapartida, dos 45,16% que possuem o hábito de ler as informações, todos (100%) se atentam à validade do produto, 12,90% ao carimbo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). E quanto à sua origem, apenas 16,13% se atentam à procedência do ovo.

Verificou-se que 80,65% dos consumidores abrem a embalagem para conferir o estado dos ovos momento em que 87% analisam a integridade dos mesmos e 74,19% avaliam a limpeza da casca. Quanto à integridade e limpeza da embalagem, mais de 80% realizam essa aferição. Estes hábitos são importantes, pois estado, integridade e limpeza da casca e da embalagem são variáveis que podem interferir na segurança do alimento e evitam a veiculação de patógenos ao consumidor.

Após a compra do produto, 24 entrevistados (77,41%) armazenam o ovo apenas em geladeira, destes (9,67%) na prateleira e os (93,54%) demais, expostos de forma aleatória sob refrigeração. Recomenda-se que ovos sejam preferencialmente conservados sob temperatura de refrigeração, para garantir o bom estado de qualidade e a segurança deste alimento. Quanto ao tempo de conservação do ovo, em casa para o consumo 22% alegam armazená-lo sem período específico (até o consumo total); 19,35% durante um mês; 19,90% por uma semana; 3,22% em poucos dias; 16,13% em duas semanas e 6,45% em quinze dias.

O ovo perde qualidade interna de forma contínua após a postura, onde recomenda-se o consumo quando armazenado em temperatura ambiente (cerca de 26°C) por no máximo 12 dias após a postura. Quando mantidos sob refrigeração a 8°C, os ovos podem ser armazenados por até 30 dias. Após a postura, o ovo perde qualidade nutricional de forma contínua, (JUCÁ et al. 2011).

Apenas 6,45% dos questionados se atentam às seguintes informações de consumo correto, como: “o consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde”, ou seja, 93,55% não conferem a presença dessas informações. Comportamento semelhante ocorre com a informação referente a dicas sobre a



possibilidade de desenvolvimento de alergia ao consumo deste alimento, no qual apenas 16,13% observam o referido dado.

Considerações Finais

O preço, a integridade e a aparência são fatores que interferem na escolha do ovo, no momento da compra em São Luís de Montes Belos. O consumidor carece de instruções para escolher melhor, no que se referem principalmente à leitura e observação de informações que devem conter as embalagens do produto final.

Agradecimentos

À professora Fernanda Rodrigues Taveira Rocha e Karyne Oliveira Coelho por toda ajuda e aos demais participantes do projeto que colaboraram com a pesquisa.

Referências

- BARANCELLI, G. V.; MARTIN, J. G. P.; PORTO, E. **Salmonella em ovos: relação entre produção e consumo seguro**. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 19(2): 73-82, 2012.
- COUTINHO, J.G.; RACINE, E. **Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos**. Rev. Panam. Salud. Publica, v. 22, n.6, p. 432-437, 2007.
- JUCÁ, T. S. et al. Efeito do tempo e condições de armazenamento sobre a qualidade interna de ovos de poedeiras Isa Brown produzidos em diferentes sistemas de criação e ambiência. **Enciclopédia Biosfera. Centro científico conhecer-Goiânia**, v. 7, n. 13, p. 446-460, 2011.
- MENDES, L.J.; et al. **Perfil do consumidor de ovos e carne de frango do município de janaúba-MG**. Arm Veterinária, Jaboticabal, SP, v.32, n.1, 081-087, 2016.
- RAMOS, K. C. B. T., et al. **Avaliação da Idade da Poedeira, da Temperatura de Armazenamento e do Tipo Embalagem sobre a Qualidade de Ovos Comerciais**. Rev. de Ciên. da Vida, RJ, EDUR. v. 30, n. 2, jul-dez, p. 43-54, 2010.
- ROCHA, Camila Martins et al. **Avaliação do consumo de ovos de galinha no município de Rio Pomba-MG**. SEZOO 2018.
- RODRIGUES, K.R.M.; SALEY, E. **Atitudes de granjeiros, atacadistas, varejistas e consumidores em relação à qualidade sanitária do ovo de galinha in natura**. Revista de Nutrição, v. 14, n. 3, p. 185-193, 2001.

REALIZAÇÃO