

## SEGURANÇA ALIMENTAR DE CARNE BOVINA: CONSIDERAÇÕES SOBRE A PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES EM JATAÍ/GO

Rosana Maria Pereira Silva<sup>1\*</sup> (IC), Nubia Francisca de Oliveira Prado<sup>2</sup> (IC), Alvaro da Silva Franco Junior<sup>3</sup> (IC), Tereza Abujamra<sup>4</sup> (PQ).

<sup>1,2,3,4</sup> UEG – Campus Jataí. Rua Leo Lince, 610. Setor Samuel Graham. CEP: 75800-064. Jataí/GO.

Email: tereza.vet@gmail.com

**Resumo:** O presente estudo teve por objetivo identificar os hábitos dos consumidores de carne bovina em Jataí/GO considerando-se o seu perfil sociodemográfico, suas percepções de segurança alimentar e os atributos de qualidade que permeiam suas escolhas de consumo. A coleta de dados ocorreu mediante a aplicação de 100 questionários junto aos consumidores de carne bovina nos pontos de venda do município. Entre os resultados, observou-se que a qualidade higiênica da carne é o atributo mais relevante na decisão de compra, superando o atributo baixo preço oferecido no ponto de venda. A tendência do consumidor em preocupar-se cada vez mais com a segurança da carne reflete positivamente na tecnologia de produção e no desenvolvimento da qualidade higiênico-sanitária dos produtos cárneos ofertados para a população.

**Palavras-chave:** Higiene. Saúde Pública. Comportamento do consumidor. Inspeção.

### Introdução

O mercado consumidor de alimentos tem adotado uma postura cada vez mais consciente e exigente em relação à aquisição dos produtos, preocupando-se quanto à origem e a qualidade da matéria-prima (DINIZ *et al*, 2012; PINTO, 2014). As questões como segurança, qualidade e os problemas decorrentes de uma alimentação inadequada para a saúde humana são cada vez mais constantes.

É também evidente a influência dos fatores socioeconômicos e demográficos no padrão de consumo de alimentos das famílias brasileiras (BRANDÃO, 2013).

O estudo da percepção dos consumidores em relação aos atributos e os riscos associados ao consumo de carne bovina torna-se uma opção estratégica no fomento de programas voltados à promoção da saúde pública e também ao desenvolvimento de outros estudos sobre o assunto no Brasil.

### Material e Métodos

A pesquisa foi realizada com aplicação 100 questionários a pessoas maiores de 18 anos abordadas aleatoriamente nas feiras livres do município de Jataí – GO no período entre janeiro a dezembro de 2015.

Para análise dos resultados foi utilizado o programa Microsoft Excel® 2011 para verificar a média, a frequência relativa dos dados obtidos e a confecção dos gráficos.

## Resultados e Discussão

Participaram da pesquisa um total de 100 entrevistados, destes 68 são mulheres e 32 são homens. A faixa etária dos entrevistados foi de 38% até 30 anos, 24% entre 31 e 40 anos e 38% acima de 41 anos. Quanto ao grau de escolaridade, 5% dos entrevistados não possuem nenhum ensino, 36% possuem ensino fundamental completo, 40% possuem ensino médio completo e 19% possuem ensino superior completo.

Com relação à variável renda, a maioria dos entrevistados pertencia ao estrato de 01 a 02 salários mínimos (56%), 37% apresentavam renda domiciliar de 02 a 05 salários mínimos e 7% com renda domiciliar acima de 05 salários mínimos.

A carne bovina é consumida por 98% dos entrevistados sendo que 73% possuem o hábito de consumir carne nas refeições mais de quatro vezes durante a semana.

A maioria dos entrevistados (48%) consome carne bovina todos os dias pelos seguintes motivos: “por ser saborosa” “porque adoro”, “por ser uma boa fonte de proteína” e “por achar mais saudável”. Os entrevistados que alegaram não consumir carne bovina (2%) são vegetarianos por não gostarem de carne e porque acreditam que a carne faz mal a saúde devido ao tipo de alimentação do gado e às possíveis doenças do animal a ser abatido.

Observa-se que 60% dos entrevistados que não possuem nenhuma escolaridade pretendem aumentar o consumo de carne bovina. Os entrevistados com ensino fundamental, médio e superior completos apresentam a tendência de manter o mesmo consumo habitual.

A frequência de ingestão dessa carne, entre as pessoas com até dois salários mínimos é a menor entre as demais faixas de renda deste estudo. A frequência de consumo diário aumenta conforme há aumento da renda domiciliar.

Sobre a segurança das carnes de diferentes espécies animais considerados nessa etapa da pesquisa (carnes bovinas, suínas ou de aves), a mais citada pelos consumidores como sendo a mais perigosa à saúde, isto é, com escores entre 1 a 3 foi a carne suína (43%) seguida da bovina (21%) e a carne de frango citada como a menos perigosa (16%).

Estudos afirmam que o consumo de carne suína é evitado pela maioria dos consumidores, pois os mesmos acreditam que “faz mal à saúde” e mostraram-se preocupadas com o teor de gordura e colesterol da carne suína (NOVAES, 2006). Entretanto o teor de colesterol e gordura da carne suína varia conforme o corte da carcaça, alguns cortes como a bisteca suína pode apresentar menor teor de colesterol quando comparado ao contrafilé bovino ou a carne branca de frango (NOVAES, 2006).

Nota-se que grande parte dos entrevistados está preocupada com a maioria dos atributos avaliados para a carne analisada. Desse modo, os entrevistados revelaram que quando realizam a compra de carne bovina, a preocupação é extrema em relação aos seguintes atributos, na seguinte ordem: higiene do funcionário e do local (74%), cheiro (63%), qualidade (59%), preço (50%), local de procedência (46%), aparência (42%), presença do selo do SIM, SIE ou SIF (19%) e valor nutricional da carne (17%).

A preocupação dos consumidores em relação à higiene do local de compra também foi apontada como o atributo mais importante na pesquisa, resultado também obtido em estudos realizados no Distrito Federal e no Rio de Janeiro, nos quais a preocupação com a higiene do local superou, inclusive, o atributo preço da carne (BRISOLA; CASTRO, 2005; CARVALHO *et al*, 2013).

O valor nutricional da carne e a presença do selo do SIM, SIE ou SIF foram os atributos considerados menos preocupantes no momento da compra da carne bovina. Destaca-se a indiferença da presença do selo de inspeção no momento da compra da carne por 34% dos entrevistados sendo que 19% dos consumidores desconhecem ou não possuem opinião sobre este atributo. Em relação aos valores nutricionais, apesar de ser um dos itens menos preocupantes apontados pelos

consumidores de Jataí, Fonseca (2004) afirma que há uma tendência mundial dos consumidores em se mostrarem mais atentos aos aspectos nutricionais dos alimentos.

A presença do selo de inspeção sanitária é desconsiderada por 53% dos consumidores de carne bovina, este dado representa a falta de informação dos consumidores sobre a obrigatoriedade de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos abatedores de bovinos, nos quais é obrigatória a presença de um fiscal sanitário médico veterinário, contratado pelo órgão governamental e de profissional responsável técnico.

De acordo com Carvalho *et al.* (2013), apesar do atributo segurança da carne bovina ser apontada nos diversos estudos, o consumidor tem pouca informação a respeito da qualidade dos sistemas produtivos da carne, ficando, assim, sem conhecimento suficiente para o julgamento sobre a qualidade sanitária da carne comercializada.

Diniz *et al* (2012) em pesquisa realizada em feiras livres de cinco municípios de Pernambuco, concluiu que 60% do total de consumidores desconhece o risco de transmissão de doenças pelo consumo de carne. O estudo confirma, ainda, a ausência de medidas do poder público em relação à capacitação dos comerciantes e na conscientização da população quanto aos riscos de contaminação dos alimentos e transmissão de doenças.

## Considerações Finais

Apesar de alguns estudos apontarem o desconhecimento da população em relação à cadeia produtiva e aos potenciais riscos químicos e biológicos da carne bovina, é evidente no atual estudo o aumento da preocupação do consumidor de Jataí em relação à qualidade higiênico-sanitária da carne.

Os órgãos governamentais devem incrementar este desenvolvimento através do planejamento, execução e investimentos adequados nos diversos elos da cadeia produtiva de produtos de origem animal, como exemplo, através do fornecimento de assistência técnica aos produtores, de investimentos em saneamento básico, na garantia ao acesso da população às informações sobre segurança alimentar e nutricional, sempre em vista a proteção da saúde pública.

## Referências

BRANDÃO, F.S.; **Tendências para o consumo de carne bovina no Brasil**. 2013. 101f. Tese (Programa de Pós-Graduação em Agronegócio) – Centro de Estudos e Pesquisas em Agronegócios – CEPAN, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre/RS.

BRISOLA, M.V.; CASTRO, A.M.G. **Preferências do consumidor de carne bovina do Distrito Federal pelo ponto de compra e pelo produto adquirido**. Caderno de Pesquisas em Administração, São Paulo, v.12, n.1, p81-99, jan/mar 2005.

CARVALHO, R.R. et al. **Segurança alimentar: percepção e informações sanitárias do consumo de carnes no Estado do Rio de Janeiro, Brasil**. Revista Brasileira de Medicina Veterinária, Rio de Janeiro, v.35(1), p.55-62, jan/mar 2013.

DINIZ, W.J.S. et al. **Perfil do consumidor e sua percepção sobre os aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres**. Acta Veterinaria Brasilica. v.6, n.3, p.223-229, 2012.

FONSECA, M.C.P. **Opinião dos consumidores sobre os riscos alimentares à saúde: o caso da carne bovina**. 2004. 250f. Tese (Doutorado em Alimento e Nutrição) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

NOVAES, A.L. **Comportamento do consumo de carne bovina e hortaliças no Brasil: perfil dos consumidores**. 2006. 200f. Dissertação (Mestrado em Economia e Administração) – Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Campo Grande.

PINTO, P.S.A. **Inspeção e higiene de carnes**. 2.ed. Viçosa, MG : Ed. Universidade Federal de Viçosa - UFV, 2014. 389p.