



Perfil cárneo dos consumidores da cidade de São Luís de Montes Belos

Laís Gabrielly Freitas Lima^{1 (IC)*}, Paula Roberta dos Santos Silva^{2 (IC)}, Natália Terra do Carmo Soares^{2 (IC)}, Fernando Oiwane Marques^{3 (IC)}, Raiany Soares de Paula^{4 (PG)}, Cláudia Peixoto Bueno^{5 (PQ)}, Rodrigo Zaiden Taveira^{5 (PQ)}, Rodrigo Medeiros da Silva^{6 (PQ)}.

¹ Discente do Curso de Zootecnia e Bolsista PVC/ UEG - Universidade Estadual de Goiás. Câmpus São Luís de Montes Belos. Rua da Saudade, 56 - Vila Eduarda, São Luís de Montes Belos – GO, CEP: 76100-000. *Autor para correspondência: laisgabrielly.lima@hotmail.com

² Discente do Curso de Zootecnia e PBIC/ UEG-Câmpus São Luís de Montes Belos.

³ Discente do Curso de Zootecnia, Campus São Luís de Montes.

⁴ Zootecnista, Mestranda em DRS/UEG-Câmpus São Luís de Montes Belos.

⁵ Professor Doutor UEG/Campus São Luís de Montes Belos.

⁶ Professor Doutor Orientador - UEG/Campus São Luís de Montes Belos.

Resumo: Através das exigências atuais dos consumidores de produtos cárneos é necessário realizar um método de coleta de informações. Neste trabalho foram utilizados questionários para serem realizadas entrevistas a consumidores para se traçar parâmetros e as estimativas das preferências do perfil dos mesmos, fazendo assim a quantificação dos perfis dos entrevistados. Os consumidores optam por produtos cada vez mais práticos, idôneos, nutritivos e com preço acessível, disponíveis em estabelecimentos confiáveis. As coletas de dados foram realizadas no setor de carnes de dois supermercados da cidade de São Luís de Montes Belos, onde os resultados demonstram que a renda consideravelmente baixa dos consumidores montebelenses e da região onde se localiza o município é o fator de maior influência nas escolhas dos cortes adquiridos e, por consequência, nas exigências. Então pode-se dizer que a classe social pode estar diretamente relacionada à escolha do corte comercial bovino. Assim se torna necessário avaliar a qualidade da carne bovina comercializada, com intuito de constatar se característica da mesma está sendo ofertada à população.

Palavras-chave: Mercado. Cortes Comerciais. Questionários. Exigências. Preço. Qualidade da carne.

Introdução

Atualmente, o consumidor se depara com diferentes tipos de marcas, embalagens e produtos cárneos, possuindo diversos padrões de qualidade para atender a todas as classes sociais e diferentes gostos, sendo que a cada dia, o sistema mercadológico, está cada vez mais exigente em relação aos produtos, buscando assim cada vez mais obter informações sobre o produto que estão levando para casa, conhecendo desde a coleta da matéria prima até as formas de armazenamento e o destino final do mesmo (MAYSONNAVE et al., 2014).

Objetivou-se com o presente trabalho elaborar um questionário para avaliação do perfil cárneo do consumidor montebelense e realização de análises sensoriais através de amostras coletadas do músculo *Longissimus dorsi*.

Material e Métodos



Foi elaborado um questionário com 31 questões a sobre o tema da pesquisa, posteriormente aplicados em dois supermercados em São Luís de Montes Belos com consumidores do município e região.

As questões propostas eram objetivas, contendo de duas a seis alternativas em cada questão, abordando a metodologia sugerida por THOMS et al. (2010) sobre os seguintes aspectos: frequência de consumo de carnes em geral, seguido pela preferência da carne *in natura* ou industrializada de acordo com a espécie animal (bovina, suína e de frango), preferência e razão para o consumo da carne de cada espécie animal (bovina, suína e de frango) dentre outros.

Posteriormente foram coletadas amostras de carne bovina, do músculo *Loginssimus dorsi*, entre a 11^a e 13^a costelas par análises as características sensoriais para cor, textura, área de olho de lombo (AOL) e força de cisalhamento, segundo metodologia proposta por MÜLLER (1981) e WHEELER et al. (1997), além do uso de Texturômetro Texture Analyzer Brookfield®, modelo CT3 50 kg.

Após a coleta dos dados, os mesmos foram analisados utilizando o software Microsoft Office Excel 2007®, calculando-se médias, frequência e coeficiente de variação para cada questão.

Resultados e Discussão

Através das entrevistas realizadas com os consumidores na cidade de São Luís de Montes Belos, pode-se constatar o perfil cárneo da população, sendo o produto adquirido um reflexo principalmente da renda dos entrevistados, pois a preferência dos cortes esta diretamente relacionada ao preço do produto e, eventualmente a qualidade (Figura 1).



Figura 1. Gráfico referente ao motivo do consumo ou compra do corte cárneo.



A Figura 1, através do gráfico, representa o motivo de compra e consumo de cortes cárneos em que 51% dos entrevistados compram carnes pelo preço, já 17% dos entrevistados compram carnes devido a maciez, outros 16% compram pelo sabor do produto em questão, 7% pela cor, 6% pela procedência e os outros 3% incluem a apresentação/embalagens, raça e forma de preparo.

As análises laboratoriais na carne bovina comercializada em dois supermercados do município de São Luís, mostraram que a maciez sendo segundo quesito exigido pela população apresentou valores de força de cisalhamento de 3,99 kgf, sendo que CHARDULO (2014) relata que resultados inferiores a 4 kgf são considerados como produtos macios para o consumo.

Considerações Finais

Na cidade de São Luís de Montes Belos os consumidores a preferência de carnes no momento da compra foi o preço do produto e quando o atributo é maciez, os resultados desta pesquisa mostraram que se encontram dentro de parâmetros desejáveis.

Agradecimentos

À UEG pela contemplação de bolsas de iniciação científica PIVIC e PIBIC/UEG.

Referências

CHARDULO, L.A.L. Avaliação quantitativa e de qualidade da carne de animais mestiços $\frac{1}{2}$ Simental x $\frac{1}{2}$ Nelore em modelo comparativo de análise. Unesp, Botucatu – SP. Out. 2014.

MAYSONNAVE, G.S.; VAZ, F.N.; PASCOAL, L.L.; PACHECO, P.S.; MELLO, R.O.; MACHADO, G.K.; NARDINO, T.A.C. Percepção de qualidade da carne bovina com marca no sul do Brasil. **Archivos de Zootecnia**, vol. 63, num. 244, p. 634, 2014.

MÜLLER, L. Normas para avaliação de carcaças e concurso de carcaças de novilhos. 2 ed. Santa Maria: UFSM, 1987.31 p.

THOMS, E.; ROSSA, L. S.; STAHLKE, E. V. R.; FERRO, I. D.; MACEDO, R. E. F. Perfil de consumo e percepção da qualidade da carne suína por estudantes de nível médio da cidade de Irati, PR. **Revista Acadêmica: Ciência Agrárias e Ambientais**, Curitiba, v. 8, n. 4, p. 449-459, out./dez. 2010.

WHEELER, T.L.; CUNDIFF, L.V.; KOCH, R.M.; CROUSE, J.D. Characterization of biological types of cattle (Cycle IV): carcass traits and *Longissimus* palatability. **Journal of Animal Science**, Champaign, v.4, n.5, p.1023-35, 1997.