



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	conhecimento da população sobre a produção e o abate de frangos de corte e suínos
Autor	JOANA SCHROEDER DE SOUZA
Orientador	INES ANDRETTA

CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO SOBRE A PRODUÇÃO E O ABATE DE FRANGOS DE CORTE E SUÍNOS

Autor: Joana Schroeder de Souza; Orientador: Ines Andretta;
Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

A produção de aves e suínos no Brasil vem crescendo ao longo dos anos devido aos grandes investimentos aplicados nessa área. O país é o quarto maior produtor e exportador de carne suína do mundo, além de ocupar o segundo e o primeiro lugar respectivamente em produção e exportação de carne de frango. Apesar de o país ter destaques excelentes dentro do mercado mundial, ainda há uma resistência da população na hora de consumir a carne devido a preconceitos e inverdades relacionadas ao modo de produção e abate dos animais. Este trabalho foi realizado para avaliar o conhecimento da população sobre a produção de frangos e suínos e compreender os principais motivos que fazem uma parcela da população não consumir essas fontes de proteína. A coleta de dados foi realizada a partir de um questionário com 22 questões difundido através das redes sociais. O questionário aplicado foi do tipo fechado, composto por perguntas de múltiplas respostas, e outras com escala do tipo Likert. Foram entrevistados 744 pessoas, dos quais 88% são consumidores de carne suína e 96% são consumidores de carne de frango. Um dos fatores mais relevantes para essa diferença está relacionado com características nutricionais, pois 55% dos entrevistados acreditam que a carne de frango seja mais saudável que a carne suína. Outros entrevistados também citaram motivos relacionados ao odor, sabor e falta de hábito para justificar o baixo consumo da carne suína. Os selos certificadores de produto orgânico, produzido com bem-estar animal e produto livre de antibióticos foram os escolhidos pela maioria dos consumidores como fatores diferenciais da carne que os motivariam a aceitar custos mais altos. A maioria (62%) dos entrevistados acreditam que há resíduos contaminantes na carne e que hormônios e antibióticos sejam os principais. Apesar de já ter sido comprovada a inviabilidade do uso de hormônios na produção de animais não-ruminantes e do trabalho árduo da indústria e de profissionais da área na tentativa da desmitificação do uso dos mesmos, este mito ainda se faz presente na sociedade atual. Além disso, há legislações e rigorosa fiscalização no uso de antibióticos e hormônios na produção animal. Desse modo, é indispensável que a comunidade científica e as empresas trabalhem juntas na divulgação de informações claras e consistentes para que o consumo seja um ato seguro.