



**Universidade:
presente!**

UFRGS
PROPEAQ



XXXI SIC

21. 25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

Evento	Salão UFRGS 2019: SIC - XXXI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2019
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	CONHECIMENTO E PREFERÊNCIAS DA POPULAÇÃO DO SUL DO BRASIL SOBRE A CARNE DE FRANGO E SUÍNA
Autor	GUSTAVO MUCCILLO DE CASTRO
Orientador	ANDREA MACHADO LEAL RIBEIRO

CONHECIMENTO E PREFERÊNCIAS DA POPULAÇÃO DO SUL DO BRASIL SOBRE A CARNE DE FRANGO E SUÍNA

Autor: Gustavo Muccillo de Castro; Orientador: Andréa Machado Leal Ribeiro.

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Os consumidores cada vez mais vêm demandando qualidade dos produtos alimentícios que adquirem. Há uma maior busca por informações quanto ao bem estar dos animais, forma de alimentação e substâncias utilizadas na mesma. Do outro lado, a avicultura e a suinocultura brasileira trabalham por inovações para atender esta demanda. Ainda que haja uma intensa produção, busca por qualidade e rígida fiscalização em todas as etapas da produção, há diversos mitos associados à carne suína e frango. Sendo assim, o estudo foi realizado com o objetivo de conhecer as causas da rejeição da carne suína e de frango, avaliando o conhecimento da população sobre a produção desses animais. Foi realizada uma pesquisa através de uma entrevista virtual com um questionário padronizado. O grupo de pesquisa do Laboratório de Ensino Zootécnico da Universidade Federal do Rio Grande do Sul reuniu professores, alunos e um técnico da indústria para a formulação das perguntas. O questionário foi composto por 22 questões de múltiplas respostas, escala de avaliação e escala do tipo Likert. As questões abordaram o consumo da carne suína e de frango assim como a preocupação com determinadas características dos produtos. Também foram abordadas questões quanto às instalações, uso de substâncias para o crescimento dos animais e conhecimento sobre legislações. Por último os entrevistados foram indagados sobre fatores mais relevantes na hora da compra do produto e por quais diferenciais estavam dispostos a pagar. Foram entrevistadas 738 pessoas, de ambos os sexos, diferentes idades e distintas rendas familiares pertencentes à região sul do Brasil. Dos participantes 26,5% possuem ensino superior incompleto e 64% ensino superior completo; 88% são consumidores de carne suína e 96% consumidores de carne de frango. Dos entrevistados 65% classificaram seu conhecimento sobre o tema como “bom” e “ótimo”. Apesar da autoclassificação e do nível de escolaridade alto, quando perguntados sobre a forma mais utilizada pela indústria para criação de frangos, 46% dos entrevistados escolheram imagens inadequadas à realidade de criação. Em relação à criação de suínos, o índice de erro foi de 49%. Do total de entrevistados, cerca de 61,5% acreditam haver algum resíduo contaminante na carne; entre os mais apontados estão “antibióticos” e “hormônios”. Já com relação aos itens com os quais os consumidores se preocupam na hora de realizar a compra do produto, a aparência, inspeção sanitária e preço lideram. Setenta e dois por cento dos entrevistados responderam estar dispostos a pagar entre 20 e 50% a mais se o produto tiver selo de “bem-estar”, “livre de antibióticos”, “orgânico” ou “agricultura familiar”. Foi possível concluir que a porcentagem de consumidores de carne de suínos e frango é grande, porém os consumidores ainda possuem pouco conhecimento sobre a produção desses animais. É importante ressaltar também a permanência do mito de hormônios na produção, mostrando ser indispensável informar melhor o consumidor. A pesquisa também mostrou que o consumidor está disposto a pagar mais por um selo de qualidade.