**Consumo de Carne Suína e Conhecimento do Complexo Teníase Cisticercose**

Maria Oliveira1, Edenilze Romeiro2

1Aluna do Curso de Bacharelado em Gastronomia, Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco-UFRPE. mariacamilaos1983@yahoo.com.br

2Professora do Curso de Bacharelado em Gastronomia, Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco-UFRPE

**Palavras-Chave: Gastronomia; porco; *Taenia solium; Taenia saginata;* verme.**

**INTRODUÇÃO**

A suinocultura possui destaque na matriz produtiva do agronegócio mundial, a China lidera a produção e o Brasil a quarta posição. Embora a carne suína seja a proteína animal mais consumida no mundo, no Brasil, apresenta o terceiro consumo per capita, sendo as carnes de frango e a bovina as mais consumidas (1).

Durante muito tempo se cultivou a idéia de que o suíno era um animal promiscuo e transmissor de várias doenças, provocando rejeição da carne desses animais por parte de diversos consumidores. Atualmente essa imagem está sendo desfeita pela suinocultura industrial, a qual tem uma produção altamente tecnificada, porém essa não é a realidade da suinocultura desenvolvida na agricultura familiar, presente na maioria dos estados nordestinos (2), prevalecendo às criações consideradas de subsistência (1).

O complexo teníase cisticercose é um problema de saúde pública que compromete a cadeia produtiva da suinocultura, principalmente nos países em desenvolvimento. O ambiente desfavorável e a falta de instrução do produtor são agravantes que podem potencializar a ocorrência de doenças parasitárias nos suínos, gerando prejuízos econômicos e problemas de saúde (3).

Neste contexto, visou-se avaliar o consumo de carne suína e o conhecimento do complexo teníase-cisticercose de moradores da Região Metropolitana do Recife/PE, no intuito de averiguar a existência de mitos com relação ao seu consumo e a compreensão de doenças que podem ser transmitidas.

**MATERIAIS E MÉTODOS**

Foi aplicado um questionário com perguntas abertas e fechadas aos entrevistados procedentes da Região Metropolitana do Recife. A coleta ocorreu de outubro à dezembro de 2018 nos municípios de Paulista, Abreu e Lima, Igarassu e Olinda. Os participantes foram escolhidos de forma aleatória, em bancas de feira livre; em boxes de carnes, frutas e verduras; na saída dos supermercados; em bares nas feiras e pedestres em vias públicas nos arredores das feiras e mercados públicos visitados. Todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

 Para análise dos dados de forma quantitativa foi utilizado o programa Excel versão 2007 - Pacote Office. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética sob nº 3.081.976.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Foram entrevistadas 120 pessoas, predominando o sexo masculino e faixa etária de 15 a 25 anos. Com relação ao nível de escolaridade, predominou o ensino médio completo em todos os municípios pesquisados. Observou-se também que quanto maior a escolaridade e a renda, menor era o consumo da carne suína, corroborando com trabalho já publicado no Piauí (4).

Grande parte dos pesquisados, independente do município, consome carne suína. Sendo a terceira mais consumida, predominando a de frango e a bovina. Conforme citam alguns autores (4,5), a falta de informação é o maior obstáculo para a aquisição e consumo da carne suína na maioria das regiões brasileiras.

Os motivos citados para o não consumo da carne suína foram: não gostar, ser vegetariano, ser remosa, nojenta, gordurosa, e transmitir doenças, estes motivos também foram observados em alguns trabalhos (4,6). Porém, muitos dos entrevistados afirmaram consumir subprodutos industrializados, dizendo fazer menos mal a saúde, por ser mais higiênico e de qualidade. Não foi relatado por nenhum motivo religioso para o não consumo.

Dentre os que consumiam carne suína, predominou a premissa raramente. Em Umuarama/PR, foi observado um maior consumo semanalmente, principalmente em datas festivas (7). Diferindo dos dados encontrados, porém assemelhando-se no quesito do consumo preferencialmente em períodos festivos.

A maior parte dos entrevistados prefere comprar carne suína em supermercado, aspecto este confirmado em diversas pesquisas (7, 8, 9). O corte mais consumido pelos entrevistados de todos os municípios foi a bisteca suína, seguido de partes para feijoada e sarapatel, e costela. Sendo observado no Paraná (7) e em Mato Grosso do Sul (10), que o corte mais citados foi a costela seguido da bisteca. A escolha por esses cortes pode está relacionada à facilidade de preparo, sobressaindo no presente estudo à forma assada. Relatando a maioria dos entrevistados a preocupação com o devido cozimento da carne para eliminar possíveis contaminações. Diferindo de pesquisa realizada no Piauí (4) na qual 92,63% preferem a carne suína frita.

A maioria dos entrevistados afirmou que a carne suína poderia transmitir doenças ao homem. Relatando já terem ouvido falar, mas não saber quais. Dos que citaram conhecer a doença, relataram como a doença do porco e *Schistosoma,* este último não tendo relação com o suíno. Atribuindo ainda a carne suína a transmissão de doenças que acometem a pele, a cabeça, e que não deixa ferimento cicatrizar, corroborando com alguns trabalhos (4,11).

Quanto ao conhecimento do complexo teníase cisticercose, a maioria já ouviu falar no parasito que causa a doença, afirmando ser transmitia pela carne mal cozida, por alimento mal lavado, fezes humanas e de animal, além da água do rio. A cisticercose e a neurocisticercose humana também foram desconhecidas por quase 100% dos pesquisados, corroborando com autores que afirmam que os consumidores na sua maioria, ainda desconhecem temas extremamente relevantes nos dias atuais, como a cisticercose (11).

Em todos os municípios mais de 90% dos entrevistados relataram que nunca receberam orientações acerca do complexo teníase-cisticercose pelos profissionais de saúde de sua comunidade. Pesquisadores enfatizam que a falta de informação, aliada a conceitos errados transmitidos de geração a geração, vem reforçando e mantendo os mitos sobre o consumo da carne suína na população (4,9).

**CONCLUSÃO**

Observou-se que ainda persistem mitos com relação ao consumo da carne suína, sendo vinculadas ao seu consumo várias enfermidades de outras procedências, como também preparo culinário inadequado deixando-a seca e sem gosto, conforme relatado. Tendo que serem reforçadas pelo poder público ações educativas no intuito de esclarecimentos acerca do complexo teníase-cisticercose. No âmbito gastronômico, o profissional, pode atuar na orientação do preparo, para que se tenha um alimento seguro e saboroso, evitando assim a rejeição desta carne por atributos sensoriais inadequados.

**REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO**

(1) ABPA – **Associação Brasileira de Proteína Animal**. Disponível em: http://www. http://abpa-br.com.br. Acesso em: 28 jun. 2018.

(2) VIANA, D.C.; SANTOS, A. C.; RUI, L.A.; PRADO, A.A.F.; ANUNCIAÇÃO, A.R.A. Incidência de cisticercose suína através da inspeção de animais abatidos no abatedouro municipal de Imperatriz entre 2000 a 2010, Maranhão, Brasil. **Enciclopédia Biosfera**, v.8, n.15; p. 1043-1051, 2012.

(3) FARIAS, A.E.M.; BRANDÃO, P.A.; ASSIS, D.Y.C. ; NETO, J.C.; SOBRAL, F.E.S; FREITAS, M.R.V. Estudo sócio-econômico dos consumidores de carne suína em três municípios do sertão Paraibano. **Acta Veterinaria Brasilica**, v.6, n.3, p.199-203, 2012.

(4) OLIVEIRA, A.P.; SILVA, C.P.; SANTANA JÚNIOR, H.A.; SANTOS, M.S.; BRITO, J. M.; MENDES, F.B.L.; SANTANA, E.O. C. Principais aspectos considerados por consumidores na aquisição e consumo de carne suína em Colônia do Piauí-PI. **Arq. Ciênc. Vet. Zool. UNIPAR**, Umuarama, v. 20, n. 2, p. 71-77. 2017.

(5) MUNIZ, D.C. et al. Caracterização do consumo de carne suína e avícola “in natura” através dos estabelecimentos comerciais no município de Ilhéus-Bahia. **Revista Eletrônica de Pesquisa Animal**, v. 3, n. 1, p. 24-34, 2015.

(6) ANJOS, C.M.; GOIS, F.D.; PEREIRA, C. M.C. Desmistificando a carne suína. **Pubvet,** v.12, n.12, p.1-9, Dez., 2018.

(7) MERLINI, L.S.; FRASQUETTE, L.T.; SPOSITO, P.H.; DUTRA, H.M.; BEGOTTI, I.L. Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína no município de Umuarama – Paraná – Brasil. **Enciclopédia Biosfera**, v.10, n.18; p. 833. 2014.

(8) ROPPA, L. **Carne suína: mitos e verdades**. Disponível em: http://www.abcs.org.br/ attachments 099\_5.pdf . Acesso em: 18 Jun. 2018.

(9) SANTOS, T.M.B., CAPPI, N., SIMÕES, A.R.P., SANTOS, V.A.C., PAIANO, D., GARCIA, E.R.M. Diagnóstico do perfil do consumidor de carne suína no município de Aquidauana-MS. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal,** Salvador, v. 12, n. 1, p.1-13. 2011.

(10) NANTES, C. L. et al. Profile and preference of pork consumers in Campo Grande - MS. **Revista Agrarian**, v. 7, n. 25, p. 460-467, 2014.

(11) FARIAS, A.E.M.; BRANDÃO, P.A.; ASSIS, D.Y.C. ; NETO, J.C.; SOBRAL, F.E.S; FREITAS, M.R.V. Estudo sócio-econômico dos consumidores de carne suína em três municípios do sertão Paraibano. **Acta Veterinaria Brasilica**, v.6, n.3, p.199-203, 2012.