

Consumo de carne de frango e seus miúdos e percepção da rotulagem

Alexandre Barros¹, Márcia Monte², Edenilze Romeiro²

¹ Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, profetape@gmail.com

² Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco

Palavra Chave: carne de frango, consumidor, rótulos.

INTRODUÇÃO

Um dos alimentos mais consumidos no mundo, o frango é, dentre as carnes brancas, considerado uma ótima alternativa por ser menos gorduroso e calórico quando comparado a outras carnes. Rico em proteína, saboroso, versátil e nutritivo, faz parte das mais diversas formas e composições culinárias, o que amplia ainda mais a sua importância gastronômica. A carne de frango é a fonte de proteína animal que mais cresceu no Brasil e no mundo nos últimos 40 anos. Em termos de volume de produção, o Brasil é um dos mais importantes produtores mundiais, sendo superado apenas pelos Estados Unidos e pela China¹.

Este aumento da produção reflete o aumento do consumo pela população em razão da praticidade do preparo, qualidade nutritiva e preços acessíveis, sendo estas condições básicas para o seu consumo crescer cada vez mais. Sob esse aspecto, a carne de frango tem vantagens, pois além de apresentar as referidas características, não sofre restrições culturais, religiosas e está sempre disponível nos estabelecimentos comerciais. Também há de ressaltar a flexibilidade e relativa facilidade de produção, o qual tem um ciclo curto e criações intensivas².

Vem-se registrando o aumento no consumo de aves em países desenvolvidos bem como nos em desenvolvimento. Tanto no Brasil, como no mundo, a ingestão de carnes, de uma forma geral, faz parte da tradição e da preferência da população³. Existe uma infinidade de produtos cárneos industrializados, variando basicamente sua formulação, processo de fabricação e métodos de conservação⁴.

Por conta destas dentre outras variações, a rotulagem e a embalagem têm papel fundamental na apresentação, no esclarecimento ao consumidor e na manutenção da integridade do alimento. A qualidade das informações nutricionais dispostas nos rótulos de alimentos, visa garantir a qualidade e a segurança para o consumo humano, principalmente em relação aos produtos avícolas⁵.

Desta forma, faz-se necessário que exista um comprometimento das indústrias e profissionais da área de alimentos ao compor a rotulagem nutricional de seus produtos⁶.

Assim, objetivou-se nesse trabalho, avaliar o consumo de carne de frango e seus miúdos e a percepção da rotulagem destes produtos, conforme preconiza a RDC nº 13 de 02 de janeiro de 2001.

MATERIAL E MÉTODOS

A coleta de dados foi realizada no período de outubro a dezembro de 2017. A população alvo para o desenvolvimento da pesquisa foi escolhida de forma aleatória, sendo o único atributo exigido, que fossem consumidores de carne. Os mesmos foram abordados em supermercados, hipermercados, mercadinhos e mercearias localizados na cidade do Recife e de Camaragibe, totalizando 10 estabelecimentos visitados, sendo nove no Recife e um em Camaragibe. Além de participarem discentes e docentes da UFRPE. Foram entrevistadas no total 104 pessoas, todos maiores de 18 anos, de diversos bairros, pertencente aos seguintes municípios: 70 pessoas do Recife, 12 de Olinda, 11 de Jaboatão, 5 de Paulista, 3 de Camaragibe, 1 de Moreno, 1 de Aldeia e 1 de Igarassu.

As variáveis selecionadas para o estudo foram aquelas que poderiam não só caracterizar o perfil do consumidor (sexo, idade, grau de escolaridade...), mas também avaliar seu grau de percepção (leitura) no ato da aquisição do produto, seguindo as informações fornecidas na rotulagem do produto pelo fabricante. A faixa etária foi estabelecida em escala de 10 anos (19-29; 30-39; 40 a 49; 50 a 59 e 60 ou mais anos), de forma a facilitar o agrupamento dos participantes. Sendo todos os dados obtidos analisados e os resultados agrupados e apresentados de acordo com cada aspecto analisado.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos consumidores entrevistados a maioria foi do sexo feminino (82/104), faixa etária predominante de 19 a 29 (32/104) anos, seguido de 30 a 39 (30/104) anos e a escolaridade ensino superior incompleto com 52 dos 104 entrevistados, salientando que todos ainda cursando, seguido do ensino superior completo com 27 dos 104 pesquisados. A respeito do comportamento do consumidor, a maioria das mulheres é que são responsáveis por fazem as compras dos alimentos para suas casas⁷.

De acordo com o questionário, 75% (78/104) dos entrevistados acreditam que a carne de frango apresente hormônio. Segundo a IN nº 17 de 2004 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento⁸ é proibida a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β -agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar. Um dos maiores mitos presentes entre consumidores e alguns profissionais da saúde, é o de que frangos criados em granja recebem algum tipo de hormônio⁹.

Quanto a frequência de consumo, pode-se observar que a maioria dos entrevistados consomem frango pelo menos 1 vez por semana, sendo o consumo mais frequente de 3 vezes por semana com 43,27% (45/104), tendo pessoas que consomem os 7 dias da semana 10,58% (11/104). A compra do frango inteiro teve a preferência de apenas 27,88% (29/104) dos consumidores, optando a maioria por comprar porcionado, sendo os cortes mais consumidos, o filé de peito com 50,96% (53/104), seguido de peito 34,61% (36/104) e de coxa com sobre coxa 32,69% (34/104). A preferência quanto à forma de conservação para a compra era congelado 57,69% (60/104).

O frango inteiro tem perdido espaço nos últimos anos, conforme dados da União Brasileira de Avicultura¹⁰. Atribuindo-se este fenômeno à busca crescente por alimentos mais práticos de preparar, principalmente pela inserção feminina no mercado de trabalho. A alteração de preferência do consumidor para o maior consumo do frango em cortes, está relacionado com as mudanças sociais, como a diminuição do número de pessoas por moradia, dentre outros¹¹.

O consumo de miúdos foi muito baixo, afirmando a maioria não consumi-los 73,07% (76/104), quando consumiam afirmaram fazê-lo apenas 1 vez por semana. A não preferência dos consumidores apresentada nesta pesquisa, dentre alguns fatores pode justificar-se pelo fato dos miúdos (fígado, moela e coração) apresentarem alto teor de gorduras saturadas. Outro fator que também poderia justificar o baixo consumo destes miúdos pode estar ligado à preferência alimentar e/ou falta de hábito da população¹².

Observou-se que a maioria dos entrevistados 84,61% (88/104), não tinham hábito de ler a rotulagem dos produtos pesquisados. Os que liam afirmaram observar apenas a data de validade, complementando alguns diziam que os rótulos são muito cansativos, letras pequenas e não sabem, muitas vezes, o que significava o que estava escrito.

A leitura da rotulagem e de todas as informações presentes no produto são de extrema importância, pois se trata de uma ferramenta de informação ao consumidor quanto à composição do alimento e ao mesmo tempo uma forma de fornecer uma base para as escolhas de consumo, com reflexos na saúde¹³.

Apenas 9,61% (10/104) dos entrevistados disseram observar na hora da compra a cor, a consistência e o odor do produto. A carne de aves própria para o consumo deve ter consistência firme, bem aderida aos ossos, cor amarela pálida e ligeiramente rosada, já os miúdos devem ser adquiridos quando convenientemente conservados em sistema de refrigeração¹³.

Relataram 60,57% (63/104) não higienizarem a embalagem comercial antes de abri-la, dos que apresentavam este hábito 39,42% (41/104), o faziam com maior frequência com água 75,60% (31/41); 21,95% (9/41) com água e sabão/detergente e 2,43% (1/41) com água sanitária diluída em água.

O hábito de lavar carnes cruas, como a do frango e a do peixe, pode trazer riscos à saúde. É que, durante a lavagem, as bactérias (*Salmonella* e *Campylobacter*) que geralmente vêm nesses alimentos, em vez de irem para o ralo, podem se espalhar ao redor da pia contaminando todos os utensílios e alimentos naquele local de preparação¹⁴. A possibilidade de contaminação e desenvolvimento microbiano nos materiais usados nas embalagens de produtos alimentícios, se dá, sobretudo devido à ausência de boas práticas de higiene¹⁵.

Após a retirada do frango ou de seus cortes da embalagem comercial, 70,19% (73/104) afirmaram deixar de molhar, lavar ou esquentar, dentre estes 52,05% (38/73) o faziam com água e limão; 31,50% (23/73) com água; 12,32% (9/73) com água quente e 4,10% (3/73) com vinagre. A maioria afirmou que estes procedimentos tinham por finalidade tirar a limosidade/visgo/baba/gosma da carne da ave; diminuir o odor ruim; dar sabor e temperar; tirar as impurezas e os micróbios; diminuir a gordura. A água utilizada pela maioria para os procedimentos culinários era tratada fornecida pela companhia de abastecimento público local.

Adicionar limão ou vinagre no preparo do frango cria uma solução ácida que dificulta a multiplicação de micro-organismos. A contaminação cruzada, ou seja, misturar alimentos crus e cozidos, é outro risco¹⁶.

No Brasil, algumas determinações legais devem ser seguidas quanto à embalagem e rotulagem de produtos avícolas. Uma dessas determinações, aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é a RDC nº 13, determinando que as indústrias produtoras de carne de aves devem incluir na rotulagem de seus produtos instruções de uso, preparo e conservação.

Quanto às instruções de uso, preparo e consumo, preconizadas pela RDC nº 13/2001, apenas dois entrevistados disseram conhecer, citando: só consumir completamente cozido, descongelar apenas o que for consumir sob refrigeração, e não recongelar, utilizar toda uma vez descongelado.

Dos pesquisados 50,96% (53/104) responderam misturar o frango congelado com outros alimentos, principalmente a outras carnes. Segundo o novo RIISSPOA¹⁷ é permitido o armazenamento de carnes de diversas espécies no mesmo freezer, porém embalados individualmente e adequadamente. Todos responderam separar o frango cru de outros alimentos a serem preparados e servidos crus no momento da manipulação, porém não separavam dos vegetais a serem cozidos com o frango. A forma de descongelamento predominante foi o descongelamento do frango inteiro ou bandejas com cortes com a embalagem na geladeira 55,76% (58/104), seguido do descongelamento em temperatura ambiente com a embalagem 25,96% (27/104). O descongelamento no micro ondas só foi citado por um entrevistado.

Um descongelamento ideal deve ser gradativo, ou seja, deve ser feito lentamente e sempre no interior do refrigerador a uma temperatura entre 2 e 10°C¹⁸. Durante todo o processo a carne deve ser mantida na mesma embalagem em que foi congelada. Caso haja a necessidade de descongelamento imediato, utilizar o forno micro-ondas, evitando ao máximo descongelar carnes em temperatura ambiente ou por imersão em água, pois isto pode contribuir para o crescimento bacteriano, aumentando a quantidade de exsudato (suco da carne), bem como sua rancificação ou perda de nutrientes¹⁹.

Foram avaliadas 8 marcas de frangos inteiros abatidos comercializadas nos estabelecimentos visitados e 100% apresentavam os dizeres exigidos pela RDC nº 13.

CONCLUSÃO

Verificou-se que a maioria dos entrevistados, não tem hábito de ler a rotulagem dos produtos pesquisados, fator decisivo para a aquisição e adoção de medidas higiênico-sanitárias preventivas que visem à redução dos riscos de contaminação veiculados por estes produtos, isso não estando vinculado ao nível de escolaridade, já que a maioria possui o superior incompleto e completo. Evidenciando-se a necessidade da mudança de conduta no ato da compra pelo consumidor. Os resultados deste estudo servem, portanto de alerta para o despertar e relevância da leitura e observância das informações contidas na rotulagem das embalagens para que se torne uma prática na rotina dos consumidores.

REFERÊNCIAS

- Talamini, D.J.D. et al. *Árvore do conhecimento: Frango de Corte, mercado*. Disponível em: <http://www.agencia.cnpia.embrapa.br/gestor/frango_de_corte/arvore/CONT000fy1j9mko02wx5ok0pvo4K3z9kscuy.html>. Acesso em: 18 nov. 2017.
- Silva, J.C.T. *Carne de Frango: aumenta a demanda mundial e a produção brasileira acompanha o crescimento*. 2016 Disponível em: <<https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/carne-de-frango-aumenta-a-demanda-mundial-e-a-producao-brasileira-acompanha-o/20011218-131501-0338>>. Acesso em: 18 nov. 2017.
- Sperafico, D. *A produção e consumo de carne de frango no Brasil e no mundo*. 2017 Disponível em: <<http://www.fpagro.pecuaria.org.br/artigos/producao-e-consumo-decarne-de-frango-no-brasil-e-no-mundo#.WhDEYmhSzIU>>. Acesso em: 18 nov. 2017.
- Marquardt, L.; Baccar, N.M. *Manual para fabricação de produtos cárneos processados*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2003.
- Carvalho, A.C.F.B.; Cortez, A.L.L. *Salmonella spp. Em carcaças, carne mecanicamente separada, linguiças e cortes comerciais de frango*. *Ciência Rural*, Santa Maria, RS, v.35, n. 6, p.1465-1468, 2005.
- Gomes, C. *Carne de frango é fonte de infecção animal mais comum na Europa*. 2015. Disponível em: <<http://publico.pt/2015/02/26/sociedade/noticiabacteria-encontrada-nacarne-de-frango-e-infeccao-com-origem-animal-mais-reportadana-europa-1687447>>. Acesso em: 02 out.2017.
- Borges, J. et al. *Caracterização do consumidor de carne de frango em Júlio Borges-PI*. *Rev. Cient. Prod. Anim.*, v.17, n.2, p.129-141, 2015. Disponível em: <<http://www.documents/dissertation/tcc%20dissertation/tcc%20corrigida/p%20C3%BAblico%20consumidor%20de%20frango%201.pdf>>. Acesso em: 25 jan. 2018.
- Mapa. *Ministério da Agricultura Pecuária Abastecimento. Gabinete do ministro. Instrução Normativa nº 17, de 18 de junho de 2004*. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/>>. Acesso em: 26 jan. 2018.
- Cunha, H.V. *Uso de Hormônios em Frangos*. *Food Safety Brazil*. Disponível em: <<https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/uso-de-hormonios-em-frangos-por-humberto-vinicius-da-cunha/2016-0322-082739-u483>>. Acesso em: 20 fev. 2018.
- Ubabef – União Brasileira da Avicultura. *Relatório Anual de 2001*. Disponível em: <http://www.ubabef.com.br/publicacoes>. Acesso em: 10 dez.2017.
- Francisco, D.C. et al. *Caracterização do consumidor de carne de frango da cidade de Porto Alegre*. *Ciência Rural*, v.37, n.1, p.253-258, 2007.
- Schneider, B.C.; Duro, S.M.S.; Assunção, M.C.F. *Consumo de carnes por adultos do sul do Brasil: um estudo de base populacional*. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.8, n. 19, p. 3583 – 3592, 2014. Disponível em: <<http://www.Documents/dissertation/tcc%20dissertation/tcc%20corrigida/consumo%20de%20carnes%20por%20adultos.pdf>>. Acesso em: 26 jan. 2018.
- Anvisa. *Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Saúde em Foco. Guia do Consumidor - Alimentos*. 2014. Disponível em: <<http://vigilanciasanitaria.no.comunidades.net/cuidados-gerais-na-com-prade-alimentos>>. Acesso em: 10 dez. 2017.
- Goulart, L. *Lavar carnes cruas como frango e peixe pode trazer riscos à saúde*. 2013. Disponível em: <<http://g1.globo.com/fantastico/noticia/2013/09/lavar-carnes-cruas-antes-de-cozinhar-pode-fazer-mal-saude.html>>. Acesso em 29 jan. 2018.
- Abrantes, A. I. C. *Higiene de embalagens de produtos hortofrutícolas, comparação entre embalagens de madeira e de plástico*. Disponível em: <http://www.unl.pt/bitstream/10362/1958/1/Abrantes_2008.pdf>. Acesso em: 26 jan. 2018.
- Alcantara, M.; Morais, I.C.L.; Souza, C.M.O.C.C. *Principais Microrganismos envolvidos na deterioração das características sensoriais de derivados cárneos*. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, v. 6, n. 1, p. 1-20, 2012. Disponível em: [http://dialnet-PrincipaisMicrorganismosEnvolvidosNaDeterioracaoDa-5203799%20\(1\).pdf](http://dialnet-PrincipaisMicrorganismosEnvolvidosNaDeterioracaoDa-5203799%20(1).pdf). Acesso em: 09 dez. 2017.
- Riisboa. *Decreto nº 9,013, de 29 de março de 2017*. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Poder Executivo, Brasília, DF, 29 de março de 2017; 196º da Independência e 129º da República*.
- Pereira, C.; Wojslaw, E.B. *Congelar e descongelar carne de frango corretamente garante qualidade*. 2013. Disponível em: <<http://www.comafrango.com.br/noticia/congelar-e-descongelar-carne-de-frango-corretamente-garante-qualidade/>>. Acesso em: 11 dez. 2017.
- Souza, G.C. et al. *Característica microbiológica da carne de frango*. *ACSA – Agropecuária Científica no Semi-Árido, Patos, PB, v. 10, n. 1, p. 12-17, jan - mar, 2014*.