**PERFIL DO CONSUMO DE CARNE DE FRANGO NO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO ALAGOAS**

**Alice da Rocha SILVA¹, Dylan Markes Santana LIMA¹, José Crisólogo de Sales SILVA²; Dacio Rocha BRITO2; Fabio Sales de Albuquerque CUNHA²**

1Graduanda do Curso de Zootecnia, UNEAL - Universidade Estadual de Alagoas, Santana do Ipanema -Alagoas, Brasil. E-mail: alicerocha101@gmail.com;

2Professor Titular de Zootecnia – UNEAL -Santana do Ipanema - Alagoas, Brasil.

**RESUMO:** A cadeia produtiva da avicultura de corte apresenta uma trajetória das mais interessantes dentre as cadeias produtivas agroindustriais no Brasil. O consumo de carne não para de aumentar em todo o País e pesquisas são representativas com informações de consumidor e mercado, caracterizando eficiência na cadeia produtiva. Objetivou-se estudar o consumo de carne de frango no município de São Sebastião, Alagoas. A pesquisa foi realizada de forma quantitativa e distribuída em sete itens. Foram aplicados 100 questionários com 19 perguntas com o intuito de obter ideias, opiniões e perspectivas atuais do consumo de carne de frango utilizando uma estatística descritiva dos dados e gráficos elaborados com software Microsoft Excel submetidos a uma analise exploratória descritiva. Mais da metade (52 %) dos entrevistados eram do sexo masculino seguido de 48% feminino, uma problemática cultural está presente, demostrada em 87% dos entrevistados que relatam a presença de hormônio na carne, Também foram observados que 73% das pessoas afirmam que a carne de frango transmite doenças, como também 76% dizem não conhecer o serviço de inspeção. Com isso a falta de conhecimento com relação à composição da carne é um fator limitante. Este fato fez com que 87% afirmassem que a carne tem a presença destas substancias, o que não condiz com os estudos. E o estudo demostrou que 82 % consideram o peixe como a melhor fonte proteica, em seguida de frango (10%), Bovino (6%) e suíno (2%).

PALAVRA CHAVE: Aves, Mercado, Proteína Animal

PROFILE OF CONSUMPTION OF CHICKEN MEAT IN THE MUNICIPALITY OF SÃO SEBASTIÃO ALAGOAS

**ABSTRACT:** The productive chain of cutting poultry presents a trajectory of the most interesting of the agroindustrial production chains in Brazil. Meat consumption continues to increase throughout the country and surveys are representative with consumer and market information, characterizing efficiency in the production chain. The objective of this study was to study the consumption of chicken meat in the municipality of São Sebastião, Alagoas. The research was performed quantitatively and distributed in seven items. A hundred questionnaires with 19 questions were applied in order to obtain current ideas, opinions and perspectives on the consumption of chicken meat using a descriptive statistics of the data and graphs elaborated with Microsoft Excel software subjected to a descriptive exploratory analysis. More than half (52%) of the interviewees were males followed by 48% females, a cultural problem is present, demonstrated in 87% of the respondents reporting the presence of hormone in the meat. It was also observed that 73% the chicken meat transmits diseases, but also 76% say they do not know the inspection service. Thus the lack of knowledge regarding the composition of the meat is a limiting factor. This fact made 87% say that meat has the presence of these substances, which is not consistent with studies. And the study showed that 82% considered fish to be the best protein source, followed by chicken (10%), beef (6%) and pork (2%).

**KEYWORD:** Birds, Market, Animal Protein

**INTRODUÇÃO**

A cadeia produtiva da avicultura de corte apresenta uma trajetória das mais interessantes dentre as cadeias produtivas agroindustriais no Brasil, marcada por constantes evoluções técnicas (JESUS et al., 2007). A carne de aves, de acordo com o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), corresponde às obtidas aves domésticas de criação.

É utilizada na alimentação, sendo classificada como alimento saudável, pobre em gorduras, desde que seja consumido sem pele. Essa carne apresenta rico teor de proteínas de boa qualidade e é recomendado seu consumo em todas as idades e podem ser consumidas por alguém que tenha riscos cardiovasculares, pois contém uma baixa taxa de colesterol (VENTURINI e SARCINELLI, 2007).

Compreender o comportamento do consumidor permite a obtenção de informações importantes para o desenvolvimento de novos produtos, para a realização de inovações, para auxílio em decisões sobre política de preços, bem como para identificar alternativas mais interessantes em termos de canais de distribuição e publicidade. Quando se deseja estudar um mercado, deve-se primeiramente conhecer e analisar os seus consumidores, pois são eles que adquirem os produtos e serviços da empresa. Identificar o comportamento do consumidor possibilita à empresa a adoção da melhor estratégia de marketing, uma vez que a satisfação do cliente está em primeiro lugar (MAZZUCHETTI, 2005).

 Objetivou-se com este trabalho estudar o consumo de carne de frango no município de São Sebastião, Alagoas, Brasil.

**MATERIAIS E MÉTODOS**

O trabalho foi realizado no Município de São Sebastião localizado na mesorregião do agreste do estado de Alagoas, região sul, limita-se as cidades de Arapiraca, igreja nova, Teotônio Vilela, Feira Grande, Porto Real do Colégio, Penedo, Coruripe e Junqueiro com área de 307 Km², distante 100 km da capital Maceió. Tropical quente e úmido é caracterizado como o clima do município estudado.

O estudo foi realizado de forma quantitativa com o intuito de obter ideias, opiniões e perspectivas atuais do consumo de carne de frango distribuídas em diversos itens abordados no questionário baseado nos estudos de Williamson, (2000) (teoria do consumidor). Foram distribuídos 100 questionários aleatoriamente em um colégio e na Feira situada no Centro da cidade, a fim de obter uma diversidade de publico significativa, durante 6 dias do mês de maio de 2018. O questionário foi dividido em sete itens: Identificação dos consumidores; Hábitos de consumo; Produção; Aspectos sanitários; Sustentabilidade; Saúde do consumidor e Bem estar animal, respectivamente. Cada item continha entre uma e quatro perguntas totalizando 19 questões. Foi utilizada uma estatística descritiva dos dados utilizando-se as opiniões obtidas através dos questionários e com o auxilio de planilhas da Microsoft Excel, os dados foram compilados e submetidos a uma analise exploratória descritiva.

**RESULTADOS E DISCURSÃO**

Observou-se no estudo que 52 % dos entrevistados eram do sexo masculino seguido de 48% feminino, destacando de forma significativa jovens entre 18 à 20 anos com 39%. Seguido de 21 à 30 anos 32 (32%) 31 à 40 anos 18 (18%) e acima de 40 anos 11 (11%). Com relação ao nível de escolaridade 75% tem ou fazem parte do ensino médio ( 1°, 2° e 3° ano). Ensino superior completo demostrou-se 2 % dos entrevistados como representado na Tabela 1.

**Tabela 1.** Identificação dos consumidores do Município de São Sebastião Alagoas.

|  |
| --- |
| **IDENTIFICAÇÃO DE CONSUMIDORES**  |
| **SEXO** |  | FA | FR (%) |
| Femino  | 48 | 48 |
| Masculino | 52 | 52 |
| **IDADE** |   |   |
| 18 - 20 Anos  | 39 | 39 |
| 21 - 30 Anos  | 32 | 32 |
| 31- 40 Anos  | 18 | 18 |
| Acima de 40 Anos  | 11 | 11 |
| **ESCOLARIDADE** |
| Ensin Fundamental | 17 | 17 |
| Ensino Medio  | 75 | 75 |
| Ensino Superior Incompleto  | 6 | 6 |
| Ensino Superior Completo | 2 | 2 |

Sabe-se que o consumo é largamente influenciado pela idade, renda, nível de educação, padrão de mobilidade e gosto dos consumidores. Identificar fatores que influenciam a compra e tomada de decisão ajuda a entende-los e, consequentemente, atende-los melhor (MAZZUCHETTI e BATALHA, 2004).

Nota-se que 49% dos consumidores preferem uma carne de frango barata, porém 22% dos entrevistados estão aptos a uma carne mais saudável, também foi interessante perceber que com o passar dos anos esse público aumentará, pois produtos que se destacam no meio saudável tem um grande potencial no mercado. A carne saborosa destacadas por 25% e 4% das pessoas que dizem não gostar, mas em alguns momentos dizem provar das carnes. A pesquisa mostrou que 68 % das pessoas preferem comprar o frango inteiro. O fato de o município ser localizado no interior o qual existe um índice significativo de compra e venda informal, demonstra facilidade e viabilidade da compra do frango inteiro, o que difere da pesquisa realizada por Garcia et al., (2017), o qual observou a maior preferência dos consumidores pelos cortes de frango, seguida do frango inteiro no município de Aquidauana – MS. Os cortes peito, coxa/sobrecoxa e asinha obtiveram 24%, 8% e nenhuma das respostas, respectivamente, como representado na tabela 2.

**Tabela 2.** Hábitos de consumo da carne de frango no município de São Sebastião.

|  |
| --- |
| HABITOS DE CONSUMO  |
| CONSUMO DA CARNE | FA | FR (%) |
| Barata  |  | 49 | 49 |
| Saudável  |  | 22 | 22 |
| Saborosa |  | 25 | 25 |
| Não gosto  | 4 | 4 |
| HABITO DE COMPRA |
| Frango Inteiro  | 68 | 68 |
| Peito |  | 24 | 24 |
| Coxa e Sobrecoxa | 8 | 8 |
| Asinha  |   | 0 | 0 |

Ao serem perguntados sobre o conhecimento da produção (criação e abate de frangos) obteve-se 50% de entrevistados que dizem conhecer a criação de frango como também as mesmas pessoas dizem conhecer o abate de frango. Isso demostra que os atuais consumidores dizem conhecer e saber o que estão consumindo, porém uma problemática cultural ainda está presente, demostrada em 87% dos entrevistados que relatam a presença de hormônio na carne, esses resultados são semelhantes aos de Francisco et al., (2007), que relataram 89% dos consumidores entrevistados em Porto Alegre acreditavam que a carne de frango continha hormônios, devido ao fato desses animais engordarem muito rápido e atingirem o peso de abate com cerca de 45 dias, dados próximos também ao de Garcia et al., (2017), cujos 85% dos entrevistados afirmaram que acreditam existir substancias no sistema de criação.

É importante ressaltar que estas substâncias não possuem origem hormonal, são suplementos alimentares que beneficiam a saúde do hospedeiro, pois proporcionam equilíbrio da microbiota intestinal, não deixam resíduos nos produtos de origem animal e não favorecem a resistência às drogas, o que os tornam ideais para substituir os antimicrobianos como aditivos alimentares (KAUR, 2002).

Também foram observados que 73% das pessoas afirmaram que a carne de frango transmite doenças, porém, 76% das pessoas dizem não conhecer o serviço de inspeção, como pode ser observado na tabela 3. Isso demonstra a importância de pesquisas relacionadas ao consumo de produtos da dieta alimentar, como também a necessidade do fornecimento de informações acessíveis ao consumidor, para assim quebrar preconceitos existentes do consumidor da carne de frango.

**Tabela 3.** Perfil de consumidores relacionado a Produção/ aspectos sanitários/sustentabilidade e preferencia do produto.

|  |
| --- |
| PRODUÇÃO |
| CRIAÇÃO DE FRANGOS | FA | FR (%) |
| SIM |  |  | 50 | 50 |
| NÃO |  |  | 50 | 50 |
| ABATES DE FRANGOS |
| SIM |  |  | 50 | 50 |
| NÃO |  |  | 50 | 50 |
| ASPECTOS SANITARIOS  |
| TRANMISSÃO DE DOENÇAS  | FA | FR (%) |
| SIM |  |  | 73 | 73 |
| NÃO |  |  | 27 | 27 |
| PRESENÇA DE HORMONIO |
| SIM |  |  | 87 | 87 |
| NÃO |  |  | 13 | 13 |
| Verificação de Serviço de Insperção  |
| SIM |  |  | 24 | 24 |
| NÃO |   |   | 76 | 76 |
| SUSTENTABILIDADE |
| PREJUDICIAL | FA | FR (%) |
| sim |  |  | 16 | 16 |
| não |  |  | 36 | 36 |
| prejudica pouco |  | 25 | 25 |
| não sei responder  |  | 23 | 23 |
| IMPACTO |
| Sim |  |  | 42 | 42 |
| não |  |  | 58 | 58 |
| MAIOR IMPACTO |
| bovino |  |  | 40 | 40 |
| suino  |  |  | 47 | 47 |
| frango |  |  | 12 | 12 |
| peixe |  |  | 1 | 1 |
| PREFERENCIA DO PRODUTO  |
| sim |  |  | 42 | 42 |
| sim, mas não pago um preço maior  | 44 | 44 |
| não |   |   | 14 | 14 |

Ao ser tratado sobre sustentabilidade, 16% afirma prejudicar, mas 36% respondem que o consumo da carne de frango não prejudica, seguido de 25% que expressam prejudicar pouco e 23 % que dizem não saber responder. Com isso, é perceptível a falta de informação. Ao ser perguntado sobre o impacto no meio ambiente, 58% responderam que não tem impacto da produção, mas ao se tratar do grau de maior impacto expressam que a produção de suíno (47%), bovino (40%), frango (12%) e peixe (1%) respectivamente, tem impacto significativo. Quando perguntados sobre a preferencia de um produto saudável, 44% responderam que consomem, mas não pagariam um preço maior, quando 42% expressam fazer sim o uso de um produto saudável.

De acordo com um estudo feito por Mazzuchetti e Batalha, (2004) mostra a importância em conhecer o comportamento do consumidor, que reside na possibilidade de gerar algumas vantagens para a empresa que souber gerenciar, tais como: maior conhecimento dos consumidores ou dos clientes potenciais, podendo-se, então, refletir sobre que variáveis influenciam seus comportamentos; e melhor definição do mercado de atuação da empresa.

Constatou-se que 82% afirmam que a melhor carne é peixe, seguida de frango (10%), Bovino (6%) e suíno (2%). Quanto o aspecto na hora da compra, 56% tem preferencia por carnes claras, 25% avermelhada 2% amarelada e 17% dizem não ser importante o aspecto de coloração da carne como consta na tabela 4.

Ao ser perguntado sobre o consumo do frango caipira, 63% afirmaram consumir as vezes, 35% sempre, isso demostra o desenvolvimento na criação caipira na região semiárida. Como também 59% afirmam preferir a carne de frango caipira, considerando ser saudável por ser um produto criado de forma extensiva e com recursos naturais.

O ultimo questionamento foi sobre o conhecimento do bem estar animal, sobre o qual 41 % das pessoas entrevistadas afirmaram não conhecer este quesito tão importante e representativo na produção e criação de animais, seguido de 35 % que afirmam conhecer, mas não sabem o significado e 24% representam de forma não significativa o conhecimento sobre o bem estar.

**Tabela 4.** Analise de consumo com relação à saúde do consumidor e bem estar animal.

|  |
| --- |
| SAÚDE DO CONSUMIDOR  |
| MELHOR CARNE  | FA  | FR (%) |
| Bovino |  |  |  | 6 | 6 |
| Suino |  |  |  | 2 | 2 |
| Frango |  |  |  | 10 | 10 |
| Peixes |  |  |  | 82 | 82 |
| ASPECTO (COR) |
| clara |  |  | 56 | 56 |
| avermelhada |  |  |  | 25 | 25 |
| amarelada |  |  |  | 2 | 2 |
| não importa |  |  |  | 17 | 17 |
| CONSUMO DE FRANGO CAIPIRA |
| sim as vezes |  |  |  | 63 | 63 |
| sim sempre |  |  |  | 25 | 25 |
| não mas gostaria |  |  | 9 | 9 |
| não sem interesse |  |  | 3 | 3 |
| PREFERENCIA DE FRANGO |
| caipira |  |  |  | 59 | 59 |
| granja |  |  |  | 19 | 19 |
| não compra caipira (doenças) |  | 1 | 1 |
| não tem importância  |   |   | 21 | 21 |
| BEM ESTAR ANIMAL |
| CONHECE O BEM ESTAR ANIMAL  |   | FA  | FR (%) |
| Sim |  |  |  | 24 | 24 |
| já ouvi falar, não sei o significado |  | 35 | 35 |
| não |   |   |   | 41 | 41 |

Segundo Broom, (2004), bem-estar deve ser definido de forma que permita pronta relação com outros conceitos, tais como: necessidades, liberdades, felicidade, adaptação, controle, capacidade de previsão, sentimentos, sofrimento, dor, ansiedade, medo, tédio, estresse e saúde. Os procedimentos de abate humanitário são um conjunto de diretrizes técnicas e cientificas que garantam o bem-estar dos animais desde a recepção ate a operação de sangria (SILVA, 2012). Para que isso ocorra o manejo das aves deve ser realizado com o mínimo de excitação e desconforto, proibindo-se qualquer ato ou uso de instrumentos agressivos a integridade física dos animais ou que provoque reações de aflição (BRASIL, 2000)

**CONCLUSÃO**

É possível perceber que pelo menos metade (49%) dos entrevistados consomem carne barata e que ainda há uma resistência em um produto mais saudável pelo fato do preço não ser acessível. A falta de conhecimento com relação à composição da carne (presença de homônimo) é um fator limitante, fez com que 87% afirmassem que a carne tem a presença de substancias, o que não condiz com os estudos. Como também a maior parte das pessoas (73%) afirmam a transmissão de doenças, dados preocupantes, pois é possível perceber escassez de acesso a essas informações tão importantes a saúde do consumidor.

O estudo demostrou que 82 % consideram o peixe como a melhor carne em seguida de frango (10%), Bovino (6%) e suíno (2%).

**REFERENICAS BIBLIOGRAFICAS**

VENTURINI, Katiani Silva; SARCINELLI, Miryelle Freire; SILVA, LC da. Características da carne de frango. **Boletim Técnico-PIE-UFES**, v. 1307, 2007.

JESUS JUNIOR, Celso de et al. A cadeia da carne de frango: tensões, desafios e oportunidades. **BNDES Setorial**, n. 26, p. 191-232, 2007.

Williamson OE. The new institutional economics: taking stock, looking ahead. J Econ Lit. 2000;38:595-613.

MAZZUCHETTI, Roselis Natalina; BATALHA, Mário Otávio. O comportamento do consumidor em relação ao consumo e às estruturas de comercialização da carne bovina na região de Amerios/PR. **varia scientia**, v. 4, n. 8, p. 25-43, 2004.

MAZZUCHETTI RN, Batalha MO. O comportamento do consumidor em relação ao consumo e às estruturas de comercialização da carne bovina na região de Amerios/PR. Varia Sci. 2005;4:25-43.

DE MORAES GARCIA, Elis Regina et al. Perfil do consumidor de carne de frango no município de Aquidauana, MS. **Veterinária e Zootecnia**, v. 24, n. 2, p. 345-352, 2017.

Francisco DC, Nascimento VP, Logueiro AP, Camargo L. Caracterização do consumidor de carne de frango da cidade de Porto Alegre. **Cienc Rural**. 2007;37:253-8.

Kaur B, Gupta SR, Singh G. Carbon storage and nitrogen cycling in silvopastoral systems on a sodic soil in northwestern India. **Agrofor Syst**. 2002;54:21-9.

BRASIL. Ministerio da agricultura, Pecuaria e abastecimento. Portaria n° 2010, de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico de Inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de Carne de Aves. **Diário Oficial [da] união**, Brasilia, DF.

BROOM, Donald M.; MOLENTO, Carla Forte Maiolino. Bem-estar animal: Conceito e Questões relacionadas revisão. **Archives of Veterinary Science**, v. 9, n. 2, 2004.

SILVA, Brunna Velho Costa. **Abate humanitário e o bem-estar animal em bovinos**. 2012.