

PERCEÇÃO DA QUALIDADE E CONSUMO DE CARNE SUÍNA DOS ALUNOS DO ENSINO MÉDIO DA CIDADE DE CAMARAGIBE, PE

Letícia Aline Lima da Silva¹, Fernando de Figueiredo Porto Neto², Dayane Albuquerque da Silva³, Rita de Cássia Manso Silva³, Vinícius Guilherme Araújo da Paz⁴, Vitor Magalhães de Mendonça Cunha Miranda⁵

¹Departamento de Zootecnia - UFRPE. Bolsista do PET. e-mail: leticaalinezoo@gmail.com; ²Departamento de Zootecnia - UFRPE. Professor Adjunto. e-mail: f_porto@hotmail.com; ³Departamento de Zootecnia - UFRPE. e-mail: dayane.albuquerque.ds@gmail.com
³Departamento de Zootecnia - UFRPE. e-mail: rita96cassia@gmail.com ⁴Departamento de Zootecnia - UFRPE, Bolsista do PET e-mail: niniciusarauo31@gmail.com ⁵Mestrando do programa de produção animal, UFRN, e-mail: vitor.zootec01@gmail.com

RESUMO

O objetivo com esse trabalho foi avaliar a percepção de atributos de qualidade das principais espécies de carne consumida pelos alunos do ensino médio da rede pública, tendo como foco principal a carne suína. Foi elaborado um questionário onde as entrevistas foram feitas com os alunos do ensino médio de Aldeia/Camaragibe, com seis questões de múltipla escolha. Os dados foram processados utilizando-se o programa Excel 2013 da Microsoft®, no qual foram feitas as análises estatísticas descritivas e inferenciais. Dos 97 entrevistados, 54,64% era do sexo feminino e tinham idade entre 16 a 18 anos (53,61%). Foi possível observar que a carne de frango é a mais consumida (50,52%) quando comparada com as demais. A carne considerada mais saudável é a de pescado (62,89%) e a carne de suíno foi considerada menos saudável (3,09%) e a que tem o maior risco de causar enfermidade (86,60%). E em questão de bem-estar na hora do abate, o suíno foi considerado o que apresenta o menor bem-estar na hora do abate 25,77%. Podendo concluir que a carne de aves é a mais consumida entre os alunos, onde essa carne é a mais consumida no Brasil. Muitos dos alunos afirmam que a carne suína é a menos saudável e que tem o maior risco de causar enfermidades em quem consome. Isso tem relação com a falta de informação sobre como é a produção de carne suína, já que eles afirmaram que o menor conforto no abate é na produção de suíno. Com isso, é importante que a indústria de carne suína possa desenvolver estratégias de informação e esclarecimento aos consumidores, especialmente aos jovens, que serão os futuros consumidores.

PALAVRAS-CHAVE: abate, jovens, produção, proteína animal

ABSTRACT

The objective with this study was to evaluate the perception of quality attributes of the main meat species consumed by high school students in public schools, with the main focus being on pork. A questionnaire was elaborated where the interviews were made with Aldeia / Camaragibe high school students, with six multiple choice questions. Data were processed using the Microsoft® Excel 2013 program, in which descriptive and inferential statistical analyzes were performed. Of the 97 interviewees, 54.64% were female and were between the ages of 16 and 18 (53.61%). It was observed that chicken meat is the most consumed (50.52%) when compared to the others. The meat considered to be healthier is that of fish (62.89%) and pig meat was considered to be less healthy (3.09%) and the one with the highest risk of causing disease (86.60%). In terms of well-being at the time of slaughter, the pig was considered to have the lowest welfare at the time of slaughter 25.77%. It can be concluded that poultry meat is the most consumed among students, where meat is the most consumed in Brazil. Many of the students say that pork is the least healthy and has the highest risk of causing illness in those who consume. This is related to the lack of information on how pork production is, since they stated that the least comfort at slaughter is in the production of pork. It is therefore important that the pork industry can develop information and enlightenment strategies for consumers, especially young people, who will be the future consumers

KEYWORDS: slaughter, young, production, animal protein

INTRODUÇÃO

A carne suína é a terceira carne mais produzida no Brasil, onde a carne mais produzida é a avícola por isso seu alto consumo. Porém a carne suína é consumida em todos os continentes do mundo, possuindo grande importância econômica em diversos países. Embora a carne suína seja a mais consumida no mundo, no Brasil ainda possui um baixo consumo. Devido a muitos mitos que se foi criando sobre essa carne ao longo dos anos (Thoms,2010).

A situação sanitária da suinocultura brasileira é considerada boa e isso se torna evidente pelos índices produtivos alcançados por seus rebanhos tecnificados, que são próximos aos de outros países, onde apresentam produção de suíno. Mesmo assim é de extrema relevância iniciativas para conscientizar a população brasileira da real situação sanitária do rebanho nacional (Salgado et al., 2015).

O objetivo desse trabalho foi avaliar a percepção de atributos de qualidade das principais espécies de carne consumida pelos alunos do ensino médio da rede pública, tendo como foco principal a carne suína.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa “Survey”, a qual foi utilizada para a obtenção de informações por intermédio de uma entrevista com os participantes, na qual foram feitas seis perguntas sobre a produção de carne por meio da aplicação de um questionário estruturado para obter uma padronização do processo de coleta de dados.

O presente trabalho foi realizado na Escola de Referência em Ensino Médio Tito Pereira de Oliveira. A coleta dos dados foi realizada no mês de fevereiro de 2018, as entrevistas ocorreram em um único dia e em diferentes turmas. Inicialmente foi elaborado um questionário de múltipla escolha composto de seis perguntas fechadas, onde foram abordados vários aspectos sobre a produção de carne.

Tratou-se de uma pesquisa de caráter exploratório que se apoiou em base quantitativa realizada através de questionário estruturado direcionado exclusivamente os estudantes de nível médio do bairro de Aldeia/Camaragibe. O resultado foi composto por 97 entrevistados das séries do ensino médio da referida escola.

Os dados foram processados utilizando-se o programa Excel 2013 da Microsoft®, versão *for Windows 10*, no qual foram feitas as análises estatísticas descritivas e inferenciais.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao total foram respondidos 97 questionários, onde 54,64% são do sexo feminino e 45,36 são do sexo masculino e a principal faixa etária é de 16 a 18 anos (53,61%) seguida de 14 a 15 (43,30%). Na tabela 1 é possível observar que a carne de aves é a mais consumida (50,52%), seguida da carne bovina (41,24%), resultado parecido com a USDA Bradesco (2016), onde demonstra que o consumo de carne de aves no Brasil em 2016, foi de 46,8% e a de bovina 38,6%, isso ocorre devido a sua grande produção, já que seu sistema de produção é mais simples e rápido quando comparado com os outros animais.

Tabela 1. Percentagem da carne mais consumida

Carne Mais Consumida	Percentagem (%)
Aves	50,52
Bovina	41,24
Suíno	4,12
Pescados	4,12

Na tabela 2, foi possível observar que para os alunos a carne mais saudável seria a de pescados (62,88%) seguida da de aves (17,53%) e a de suíno (3,09%) seria a menos saudável. Resultados parecidos foram encontrados por Thoms et al (2010), onde 83% dos alunos apontaram a carne suína como a menos saudável. Onde Fonseca e Salay (2008) e Faria et al. (2006) também verificaram que para os alunos a carne de aves foi considerada a mais saudável por 70,8% e a carne bovina por 19% e a carne suína por somente 6,2% dos entrevistados em Belo Horizonte.

Esses valores se mantem até os dias atuais, devido as principais dúvidas sobre o consumo de carne suína, quando se fala sobre a qualidade sanitária e nutricional do produto, sua aparência e higiene, que ainda se acredita que essa carne ainda é remosa e que seu valor nutricional não faz bem para a saúde humana (Raimundo e Zen, 2009). Assim por ser uma carne considerada menos saudável acaba sendo considerada a carne que tem mais risco de causar enfermidades. Onde Santos Filho e Bertol (2007) em pesquisas semelhantes com diferentes profissionais, encontraram resultados semelhantes onde essas pessoas também afirmava que a carne suína é a carne que apresenta maior risco de enfermidades, no qual nos profissionais de saúde 51,5% acham isso, 84% dos aposentados e 51,7% dos educadores.

Tabela 2. Percepção sobre a carne mais saudável e a de maior risco de enfermidades.

Carne mais saudável	Porcentagem (%)	Maior risco de enfermidades	Porcentagem (%)
Suíno	3,09	Aves	3,09
Aves	17,53	Suíno	86,61
Bovino	8,25	Bovino	5,15
Pescados	62,88	Pescados	0,00
Igual	8,25	Todas	5,15

Na tabela 3, o animal que apresenta menor conforto no abate é o suíno (25,77%), seguida de bovino (20,62%) e apenas 8,25% acredita que todos têm conforto na hora do abate. Esses valores vão de acordo com os encontrados anteriormente, já que um dos fatores da alta porcentagem afirmando que a carne suína não é saudável é justamente o pensamento que se tem da forma de criação e abate desses animais. Em um trabalho de 2010, os alunos entrevistados afirmaram que 60% dos suínos são abatidos em piores condições, 26 % afirmaram que era os frangos e 14% bovino (Thoms et al 2010). Isso se dá devido à baixa divulgação e informação que hoje existe um controle muito grande em relação a sanidade do animal e os avanços tecnológicos para produção e o abate desses animais.

Tabela 3. Produção com menor conforto no abate

Menor conforto no abate	Porcentagem (%)
Aves	14,43
Suíno	25,77
Bovino	20,62
Pescados	13,40
Todas	17,53
Nenhuma	8,25

CONCLUSÕES

Pode-se concluir que a carne de aves é a mais consumida entre os alunos, onde essa carne é a mais consumida no Brasil. Muitos dos alunos afirmam que a carne suína é a menos saudável e que tem o maior risco de causar enfermidades em quem consome. Isso tem relação com a falta de informação sobre como é a produção de carne suína, já que eles afirmaram que o menor conforto no abate é na produção de suíno. Com isso, é importante que a indústria de carne suína possa desenvolver estratégias de informação e esclarecimento aos consumidores, especialmente aos jovens, que serão os futuros consumidores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- FARIA, I. G.; FERREIRA, J. M.; GARCIA, S. K. **Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte**. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 58, n. 2, p. 251-256, 2006.
- FONSECA, M. C. P.; SALAY, E. **Beef, chicken and pork consumption and consumer safety and nutritional concerns in the City of Campinas, Brazil**. Food Control, v. 19, n. 11, p. 1051-1058, 2008
- RAIMUNDO, L.M; ZEN, S: **Aferição do perfil do consumidor de carne suína, Carrefour/Jundiaí (SP)** (Benchmarking the consumer profile of swine meat, Carrefour/Jundiaí - SP), 2009.
- SALGADO, R.L.; PEREIRA, P.M.; GONZAGA, N.F.; SOUZA, L.F.L. de; POLÊTO, M.D.; ONOFRE, T.S.; ELLER, M.R.; PEREIRA, C.E.R.; FIETTO, J.L.R.; BRESSAN, G.C.; GUEDES, R.M.C.; ALMEIDA, M.R.; SILVA JÚNIOR, A. **A porcine circovirus-2 mutant isolated in Brazil contains low-frequency substitutions in regions of immunoprotective epitopes in the capsid protein**. Archives of Virology, v.160, p.2741-2748, 2015. DOI: 10.1007/s00705-015-2567-z.
- SANTOS FILHO, J. I.; BERTOL, T. M. **Efeitos da percepção dos atributos dos alimentos e das características dos consumidores sobre o consumo de carne suína**. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 45., 2007, Londrina. Anais... Brasília: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2007. p. 1-19.
- THOMS, E ; ROSSA, L.S; STAHLKE, E.V.R; FERRO, I . D; MACEDO, R.E.F. **Perfil de consumo e percepção da qualidade da carne suína por estudantes de nível médio da cidade de Irati, PR**. Rev. Acad., Ciênc. Agrár. Ambient., Curitiba, v. 8, n. 4, p. 449-459, out./dez. 2010.
- USDA - UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. **Carne Avícola- Junho 2017 Departamento de Pesquisa e Estudos Econômicos - Bradesco**. Disponível em : < https://www.economiaemdia.com.br/EconomiaEmDia/pdf/infset_carne_avicola.pdf> Acessado em : 24 de março 2018.