

Relato de Pesquisa: Consumo, percepção e conhecimento da população de Lavras-MG e região sobre a Bubalinocultura.

Camila Rodrigues Borges^{1*}, Alice Cristina Silva de Oliveira¹, Júlia de Carvalho Garcia¹, Juliana Costa Pio¹, Maria Carolina Toledo Braga¹, Sabrina Ramos Silva¹ e Sérgio Augusto de Sousa Campos².

¹Discente no Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário de Lavras - Unilavras – Lavras/MG – Brasil – *Contato: camilarodriguesb03@gmail.com

²Docente do Curso de Medicina Veterinária — Centro Universitário de Lavras - Unilavras – Lavras/MG – Brasil

INTRODUÇÃO

Os búfalos são adaptados à produção de leite, carne e ao trabalho, desempenhando um papel vital no desenvolvimento social e econômico de vários países, especialmente no Brasil¹. Esses fatores, somados à alta produtividade e à qualidade de seus produtos, fazem dos búfalos uma espécie valiosa para a pecuária². Além disso, os derivados de bubalinos atendem às demandas do mercado consumidor brasileiro, que busca uma alimentação mais saudável³.

Esta pesquisa teve como objetivo analisar o consumo, a percepção e o conhecimento da população sobre os produtos derivados da bubalinocultura em Lavras e região, contribuindo para um entendimento mais profundo do mercado e das preferências dos consumidores.

METODOLOGIA

Neste estudo, utilizou-se um formulário elaborado na plataforma Google Forms, permitindo ampla participação da comunidade por ser online. A identidade e privacidade dos participantes foram preservadas, garantindo confidencialidade nas respostas e segurança no tratamento dos dados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

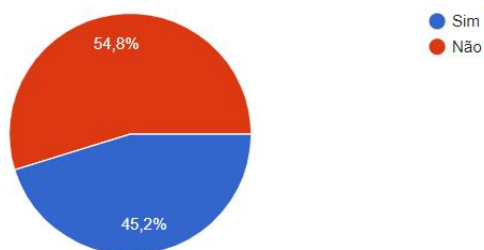


Figura 1: Gráfico correspondente à pergunta “Você conhece a Bubalinocultura (produção de búfalos)?” (Fonte:Google Forms).

No Gráfico (Figura 1), que corresponde a pergunta “Você conhece a Bubalinocultura (produção de búfalos)?”, obtivemos 208 respostas, sendo que a maioria delas, cerca de 114 (54,8%), corresponde a pessoas que não conhecem a bubalinocultura, enquanto a minoria, 94 (45,2%), já possui esse conhecimento. Esse resultado pode ser atribuído ao maior desenvolvimento do setor na região Norte⁵. Em Lavras e região, situadas no Sudeste, a população tem menos contato com esse tipo de produção.

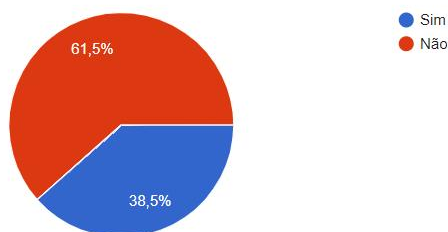


Figura 2: Gráfico correspondente à pergunta "Você já consumiu ou consome produtos derivados de bubalinos?"(Fonte:Google Forms).

No Gráfico(Figura 2), referente à pergunta "Você já consumiu ou consome produtos derivados de bubalinos?", obtivemos 208 respostas, sendo que a maioria, 128 pessoas(61,5%), não consomem esses produtos, enquanto a minoria, 80 pessoas (38,5%), já consumiu ou consomem. Esse resultado pode ser atribuído ao difícil acesso aos produtos, à menor produção em relação aos bovinos⁵, fatores culturais envolvendo mitos⁶ e à ausência de legislação que incentive a produção⁴.

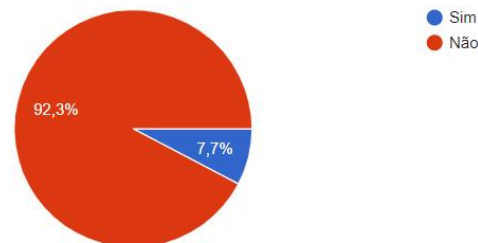


Figura 3: Gráfico correspondente à pergunta “Você acredita que a carne de búfalo é prejudicial à saúde?” (Fonte:Google Forms).

No Gráfico (Figura 3), referente à pergunta “Você acredita que a carne de búfalo é prejudicial à saúde?”, obtivemos 208 respostas, com a maioria acreditando que a carne não é prejudicial à saúde,cerca de 192 pessoas(92,3%), e a minoria, cerca de 16 pessoas(7,7%) , acredita que é prejudicial. A carne de búfalo tem se destacado como uma opção saudável devido ao seu baixo teor calórico⁷, o que confirma suas vantagens, especialmente para consumidores que buscam alimentos menos gordurosos.

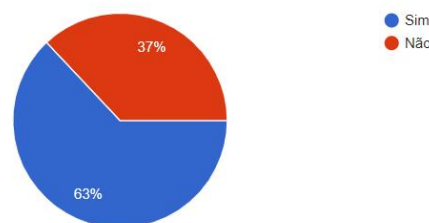


Figura 4: Gráfico correspondente à pergunta “Você já encontrou derivados da bubalinocultura em comércios locais?” (Fonte: Google forms).

No Gráfico(Figura 4), referente à pergunta “Você já encontrou derivados da bubalinocultura em comércios locais?”, obtivemos 208 respostas, em que a maioria, cerca de 131 pessoas (63%), respondeu que sim, enquanto a minoria, cerca de 77 pessoas (37%), não encontrou. Isso indica que, apesar de disponíveis, esses produtos ainda são menos comuns em comparação a outros de origem animal. Esse cenário pode ser explicado pela falta de organização da cadeia produtiva e pelo uso limitado de tecnologias para aumentar a produção de búfalos⁴. Além disso, os consumidores buscam certificações de qualidade, como valores nutricionais e selos de segurança, para avaliar os benefícios à saúde desses produtos em relação a outros no mercado⁴.

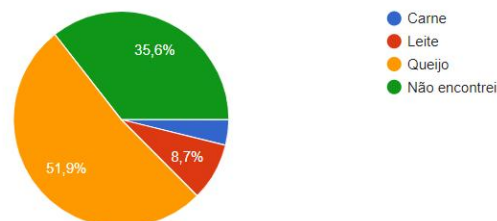
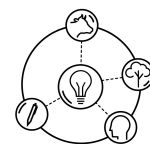


Figura 5:Gráfico correspondente à pergunta “Se sim, quais produtos derivados da bubalinocultura (búfalo) você encontrou?” (Fonte: Google Forms).

No Gráfico(Figura 5), referente à pergunta “Se sim, quais produtos derivados da bubalinocultura (búfalo) você encontrou?”, obtivemos 208 respostas, sendo que a maioria, cerca de 108 pessoas (51,9%),

XIV Colóquio Técnico Científico de Saúde Única, Ciências Agrárias e Meio Ambiente



encontraram queijo, seguida por 74 pessoas (35,6%) que não encontraram nada, 18 pessoas (8,7%) que encontraram leite, e a minoria, cerca de 8 pessoas (3,8%), que encontraram carne. Os derivados lácteos de búfalos têm alta aceitação entre os consumidores², o que facilita sua maior disponibilidade no mercado, principalmente do queijo.

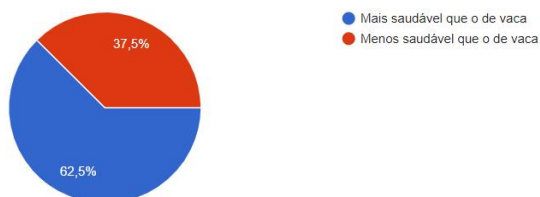


Figura 6: Gráfico correspondente à pergunta “Você acha que o leite de búfalo é mais ou menos saudável que o de vaca?” (Fonte: Google Forms).

No Gráfico(Figura 6), referente à pergunta “Você acha que o leite de búfalo é mais ou menos saudável que o de vaca?”, obtivemos 208 respostas, com a maioria, cerca de 130 pessoas (62,5%), acreditando que é mais saudável, enquanto a minoria, cerca de 38 pessoas (37,5%), considera que é menos saudável. O leite de búfalo, por seu alto teor de cálcio, é recomendado para prevenir a osteoporose⁸. Assim, dependendo das necessidades do consumidor, pode ser considerado mais saudável do que o de vaca.

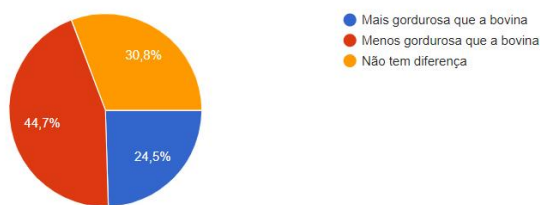


Figura 7: Gráfico correspondente à pergunta “Você acha que a carne de búfalo é mais gordurosa do que a de vaca, menos ou não tem diferença?” (Fonte:Google Forms).

No Gráfico(Figura 7), referente à pergunta “Você acha que a carne de búfalo é mais gordurosa do que a de vaca, menos ou não tem diferença?”, obtivemos 208 respostas, com a maioria, cerca de 93 pessoas (44,7%), acreditando que é menos gordurosa do que a de vaca, seguidos por 64 pessoas (30,8%) que acreditam que não há diferença e 51 pessoas (24,5%) que consideram a carne de búfalo mais gordurosa. Pesquisas demonstram que a carne de búfalo contém menos gordura e é mais macia do que a carne bovina³, tornando-se uma boa opção para pessoas que precisam restringir a gordura na dieta.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados, podemos concluir que a falta de acesso aos derivados de bubalinos por parte da população de Lavras e região limita o conhecimento sobre os benefícios desses produtos. Portanto, para promover um maior consumo, é necessário aumentar a visibilidade e a acessibilidade dessas mercadorias, além de fornecer informações claras ao consumidor sobre seus benefícios para a saúde.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Minervino, A. H. H., Zava, M., Vecchio, D., & Borghese, A. (2020). *Bubalus bubalis: A short story. Frontiers in Veterinary Science*, 7, 570413.
2. REIS, R.C.S. *et al.* Bubalinocultura leiteira e o bem-estar animal. *Pubvet*, [s. l.], v. 17, p. 1-7, 2023.
3. PONTES, V. P.; ESTRELA, A. R.; ARAÚJO, L. C. Diagnóstico do perfil do consumidor de carne de búfalo no município de Marabá-PA. *Pubvet*, v. 12, n. 12, p. 1-4, dez. 2018.
4. CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS, V., 2020, Edição virtual. **Diagnóstico do perfil consumidor de derivados de leite de búfala na região metropolitana de Belém-PA [...]**. Recife-PE: [s. n.], 2023. 16 p.
5. SALMAN, Ana Karina Dias; PFEIFER, Luiz Francisco Machado. **Pecuária Leiteira na Amazônia: Produção Leiteira de Búfalos**. Brasília, DF: Embrapa, 2023. v. 1. ISBN 978-65-86056-57-0.
6. SILVA, Stéfani Laureano da; JÚNIOR, Geraldo de Nardi. Produção de derivados de bubalinos e mercado consumidor. **Tekhne e Logos**, Botucatu-SP, v. 5, ed. 1, p. 1-16, abril-julho 2014.
7. CONGRESSO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO, FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MOCOCA, XI., 2023, São Paulo. **Benefícios da carne de búfalo em relação à carne bovina [...]**. Botucatu-SP: [s. n.], 2023. 1-18 p.
8. RICCI, G. D.; DOMINGUES, P. F. O leite de búfala. **Revista de Educação Continuada em Medicina Veterinária e Zootecnia do CRMV-SP**, v. 10, n. 1, p. 14-19, 1 jan. 2012.