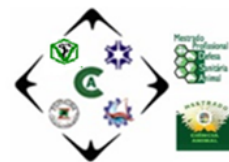




UNIVERSIDADE
ESTADUAL DO
MARANHÃO

**IV SEMANA ACADÊMICA
DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS**
II WORKSHOP DE PÓS-GRADUAÇÃO DAS
CIÊNCIAS AGRÁRIAS



Caracterização do consumidor da carne de sol da Cidade de São José de Ribamar – MA¹

Fabiana Castro Alves², Samara Alves Costa³, Nancyleni Pinto Chaves⁴, Anastácia Pereira Freire², Aline Fernandes Rios², Bianca Coelho dos Santos², Gabriela Duarte Silva⁵, SánaraAdrielle França Melo⁵

¹Estudo realizado na Cidade de São José de Ribamar no Estado do Maranhão, Brasil.

²Graduando em Zootecnia, CCA/ UEMA, São Luís, Maranhão, Brasil. e-mail: fabianacastroalves@hotmail.com

³Graduando em Nutrição, CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.

⁴Departamento de Zootecnia, CCA/ UEMA, São Luís, Maranhão, Brasil. e-mail: nancylenichaves@otmail.com

⁵ Graduadas em Zootecnia, CCA/ UEMA, São Luís, Maranhão, Brasil.

Resumo: O objetivo deste trabalho foi caracterizar o consumidor de carne de sol da cidade de São José de Ribamar – MA. Para este fim, realizou-se 100 entrevistas direcionadas aos consumidores através de inquérito investigativo composto por nove questões fechadas sobre o perfil, hábitos de consumo, prováveis fatores que afetam a decisão de compra e as características desejáveis no produto. Com base nos questionários aplicados observou-se que a frequência de consumo da carne de sol é uma vez ao mês, o almoço é a ocasião do consumo preferido deste alimento, o aroma é a principal característica apreciada pelos consumidores, o preço é o fator que influencia na decisão da compra e, a melhor forma de preparo é o grelhado. A compra é realizada em açougues, a origem é desconhecida e os consumidores consideram a qualidade da carne de sol desta cidade regular. Pode-se concluir que hábitos culturais determinam o comportamento do consumidor de carne de sol na cidade de São José de Ribamar - MA.

Palavras-chave: carne de sol, consumo, procedência, qualidade

Consumer characterization of sun meat of the City of São José de Ribamar – MA

Abstract: The objective of this work was to characterize the consumer of sun meat from the city of São José de Ribamar - MA. To this end, we carried out 100 interviews directed to consumers through investigative survey consists of nine closed questions about the profile consumption habits, probable factors which affect the purchase decision and the desirable characteristics in the product. With that, it was observed that the consumption frequency is once a month, lunch is the preferred time of consumption, the main characteristic aroma is appreciated by consumers, the price is the fator that influences the of purchase decision and the Best way of cooking is grilled. The purchase is made in butcher shops, the originis unknown and consumers consider the quality of the Sun meat of this regular city. It can be concluded that cultural habits determine consumer behavior of sun meat in the city of São José de Ribamar - MA.

Keywords: consumption, origin, quality, sunmeat

Introdução

Cidade Universitária Paulo IV – Tirirical - São Luís/MA

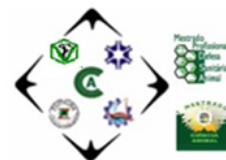
Fone: (98) 3244-0419 / site: www.semanadasagrarias.com.br

E-mail: semanadeagrarias2014@gmail.com ou semana@semanadasagrarias.com.br



UNIVERSIDADE
ESTADUAL DO
MARANHÃO

**IV SEMANA ACADÊMICA
DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS**
**II WORKSHOP DE PÓS-GRADUAÇÃO DAS
CIÊNCIAS AGRÁRIAS**



A carne de sol é produzida da carne bovina salgada e dessecada elaborado no Brasil. Como citado por Nascimento et al (2011) a carne de sol é um produto tradicional do nordeste brasileiro e muito apreciada por ser avaliada como um alimento de alto teor proteico e conter características sensoriais peculiares. Apesar disso, a carne de sol não é produzida em escala industrial e não sofre ação da inspeção sanitária durante o seu processamento. Desta forma, resulta na falta de condições adequadas no que se refere aos aspectos higiênicos sanitários conforme explicam Azevedo & Morais (2005). De acordo com Brasil (2006) os consumidores mundiais estão cada vez mais rigorosos, seletivos, e exigentes quanto à segurança dos alimentos que consomem bem como preocupados em consumir produtos saudáveis, sensorialmente atraentes e com maior valor nutritivo. Neste sentido, este trabalho foi realizado com o objetivo de caracterizar o consumidor de carne de sol da cidade de São José de Ribamar – MA.

Material e Métodos

Aplicaram-se questionários a 100 consumidores no centro comercial da cidade de São José de Ribamar – MA, utilizando a técnica de entrevistas diretas e pessoais com perguntas fechadas, por meio de um inquérito investigativo estruturado contendo nove questões. Esta pesquisa foi realizada no mês de fevereiro de 2015. O local de aplicação dos questionários foi selecionado de forma não probabilística e por conveniência, levando em consideração o grande fluxo de consumidores e pontos de venda de carne de sol. As perguntas que nortearam a pesquisa foram: (i) consumo da carne de sol, (ii) frequência de consumo, (iii) ocasiões de consumo, (iv) características da carne de sol apreciadas no momento do consumo, (v) modo de preparo preferido, (vi) parâmetros utilizados na decisão de comprar, (vii) escolha do local de compra, (viii) conhecimento sobre a procedência e (ix) nível de satisfação do consumidor quanto a qualidade da carne de sol comercializada na cidade. As informações obtidas nos questionários foram tabuladas e apresentadas em porcentagem por meio do programa Excel.

Resultados e Discussão

Em relação ao consumo, verificou-se que 68% dos entrevistados consomem e apreciam carne de sol. Já, 32% declararam que não consomem esse produto cárneo salgado. Percentuais semelhantes de consumo foram verificados por Amaral et al. (2012). Quanto à frequência de consumo da carne de sol, 58% dos consumidores responderam que a consomem uma vez ao mês, 27% uma vez por semana, 9% mais de duas vezes por semana e 6% duas vezes por semana. Quando perguntado sobre a ocasião de consumo, 55% responderam que consomem a carne de sol no almoço, 27% no jantar, 15% como aperitivo e 3% consomem no café da manhã, com base nestas informações é possível inferir que fatores culturais ainda determinam os hábitos alimentares dos consumidores.

As características apreciadas pelos consumidores de carne de sol da Cidade de São José de Ribamar no momento do consumo são: aroma 41%, maciez 39%, e suculência 20%. Estas mesmas características foram relatadas pelos consumidores de carne de sol nas cidades de Caicó e Currais Novos, ambas no estado do Rio Grande do Norte de acordo com estudos de Amaral et al. (2012).

Referente ao modo de preparo, 53% relataram preferir a carne de sol grelhada, 29% optam pela carne de sol frita ao óleo ou gordura e 18% preferem a carne de sol misturado ao arroz, originando um prato típico, denominado arroz de Maria Isabel. Com base nos parâmetros utilizados para decisão de compra, o item que os consumidores apontaram como maior frequência foi o preço 30%. O segundo maior percentual foi para a refrigeração do produto cárneo 29%, em terceiro a cor 26%. Já os menores percentuais foram verificados para a não refrigeração do produto 7%, embalagem de apresentação da carne de sol 6% e outros motivos 2%. Estes resultados revelam

Cidade Universitária Paulo IV – Tirirical - São Luís/MA

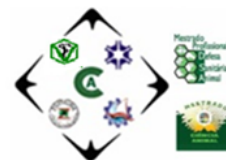
Fone: (98) 3244-0419 / site: www.semanadasagrarias.com.br

E-mail: semanadeagrarias2014@gmail.com ou semana@semanadasagrarias.com.br



UNIVERSIDADE
ESTADUAL DO
MARANHÃO

**IV SEMANA ACADÊMICA
DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS**
**II WORKSHOP DE PÓS-GRADUAÇÃO DAS
CIÊNCIAS AGRÁRIAS**



informações interessantes em relação à saúde, uma vez que, a refrigeração foi citada em alto percentual pelos consumidores. A refrigeração se constitui em um importante método de conservação de alimentos retardando a ação de agentes patogênicos e deteriorantes. Sobre os locais de compra, 41% dos consumidores entrevistados preferem comprar a carne de sol em açougues, 26% em supermercados, 21% em feiras livres e 12% em mercadinhos. Quanto à escolha do local de compra, 70% dos entrevistados utilizam como parâmetro de escolha a higiene do local, 12% o preço, 9% o atendimento do local e, 9% escolhem por motivos diversos. Apesar dos consumidores considerarem que o controle de qualidade, a higienização, as boas práticas e o armazenamento das carnes são mais eficientes, quando estas são comercializadas em supermercados, observou-se alto percentual de compra da carne de sol em feiras e mercadinhos na cidade de São José de Ribamar. Percebe-se que 98% dos consumidores desconhecem a origem da carne de sol que consomem na cidade de São José de Ribamar e apenas 2% conhecem. Constata-se que entre os consumidores pesquisados, 59% consideram a carne de sol da Cidade de São José de Ribamar de qualidade regular, 35% de péssima qualidade e 6% de boa qualidade.

Conclusões

Pode-se concluir que apesar dos consumidores entrevistados da cidade de São José de Ribamar, relatarem verificar as condições higiênicas do local de venda da carne de sol, grande percentual destes, não se preocupa com a procedência desse alimento. Assim, muitos consumidores desta cidade ainda adquirem possivelmente carnes de sol oriundas de ambientes com condições higiênicas sanitárias inadequadas por questões culturais.

Literatura citada

AMARAL, D.S.; CARDOSO, D.S.G.; PESSOA, T.; MOURA NETO, L.G. Perfil dos consumidores da carne de sol comercializada nos municípios de Caicó e Currais Novos - RN. **Acta Veterinaria Brasilica**, v.6, n.4, p.302 - 311, 2012.

AZEVEDO, P.R.A.; MORAIS, M.V.T. A tecnologia da produção da carne-de-sol e suas implicações nos aspectos higiênicos - sanitários. **Revista Nacional da Carne**, v.29, n.336, p.36 - 50, 2005.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar**. Organização do texto: Fénélon do Nascimento Neto. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 243 p.

NASCIMENTO, E.P.S.; VIDAL, R.H.L.; COSTA, J.G.B.; MÜRMAN, L.; MACÊDO, C.S. Perfil dos consumidores de carne de sol da cidade do Natal - RN. **Revista Higiene Alimentar**, v.25, n.194/195, p.01 - 02, 2011.

Cidade Universitária Paulo IV – Tirirical - São Luís/MA

Fone: (98) 3244-0419 / site: www.semanadasagrarias.com.br

E-mail: semanadeagrarias2014@gmail.com ou semana@semanadasagrarias.com.br