

PERFIL DOS CONSUMIDORES DA CARNE DE SOL COMERCIALIZADA NOS MUNICÍPIOS DE EM CAICÓ E CURRAIS NOVOS – RN

[Consumer profile of meat sold in cities of sol Caicó and Currais Novos – Rn]

Denise Silva do Amaral^{*1}, Debora Samara Gomes Cardoso², Taciano Pessoa³, Luis Gomes de Moura Neto⁴

¹Tecnóloga de Alimentos, M.Sc. Eng. Agrícola, Professora IFRN – Instituto Federal do Rio Grande do Norte. Currais Novos – RN.

²Técnica de Alimentos - IFRN - Instituto Federal do Rio Grande do Norte. Currais Novos – RN.

³Eng. Agrônomo, M.Sc. Eng. Agrícola, Doutorando Eng. de Processos pela UFCG - Universidade Federal de Campina Grande. Campina Grande – PB.

⁴Tecnólogo de Alimentos, M.Sc. Ciência e tecnologia de alimentos, Professor- IFPE – Instituto Federal do Pernambuco. Afogados da Ingazeira – PE.

RESUMO - A carne é um dos alimentos mais nutritivos utilizados na alimentação humana. No nordeste a carne de sol é considerada um alimento indispensável na sua culinária, sendo apreciado pela maioria dos consumidores. Caicó é conhecida em todo o Brasil, por produzir a melhor carne de sol. Com isto o objetivo deste trabalho foi conhecer o perfil do consumidor de carne de sol das cidades de Currais Novos e Caicó no Rio Grande do Norte. Para este fim, foi elaborado e aplicado um questionário a 60 consumidores em cada cidade avaliada, abordando questões sobre frequência e ocasião de consumo, forma de preparo entre outras. Assim a frequência de consumo é três vezes na semana, o almoço é a ocasião do consumo preferido, o melhor preparo é frito na gordura. A compra é realizada em supermercados, a origem não é reconhecida e os consumidores apresentaram-se satisfeitos com o sabor e qualidade da carne consumida e conforme esperado o consumo expressivo no almoço e a forma de preparo, demonstra que hábitos culturais determinam o comportamento do consumidor de carne de sol.

Palavras chaves: preferência, consumo, carne, qualidade.

ABSTRACT - Meat is one of the most nutritious foods used in food. In the northeast corned beef is considered an indispensable food in their cooking, being appreciated by most consumers. Caicó is known throughout Brazil for producing the best corned beef. With this, the objective of this study was to understand the consumer profile of corned beef from the cities of Currais Novos and Caicó in Rio Grande do Norte. For this purpose, was developed and applied a questionnaire to 60 consumers in each city assessed, addressing questions about frequency and timing of consumption, form preparation and other. Thus the frequency of consumption is three times a week, lunch is the time consumption preferred, the best preparation is fried in fat. The purchase is made in supermarkets, the origin is not recognized and consumers had to be satisfied with the taste and quality of meat consumed and significant as expected consumption at lunch and how to prepare, demonstrates that cultural habits determine consumer behavior corned beef.

Keywords: preference, consumption, meat quality.

1

* Autor para correspondência: denise.ufcg@gmail.com

INTRODUÇÃO

Segundo Feijó (2008), a carne é considerada um alimento nobre para o homem devido produzir energia, novos tecidos orgânicos e a regularização dos processos fisiológicos a partir de gorduras, proteínas e vitaminas. Dentre os principais produtos de carne bovina salgada e dessecada elaborados no Brasil tem-se a carne de sol que, embora bem conhecida no Nordeste brasileiro, no Sul e Sudeste é confundida com o charque e *JerkedBeef* (Souza, 2005). No processamento desses produtos, inicialmente, as carnes são desossadas, adelgaçadas e cortadas em camadas de 3 a 5 cm denominadas “mantas” e posteriormente salgadas (Gomez, 2006).

Esta carne é um produto regional que não é produzido em escala industrial e não sofre ação da inspeção veterinária. Desta forma, implica na falta de condições adequadas no que se refere aos aspectos higiênicos- sanitário (Azevedo & Morais, 2005). A comercialização e distribuição são feitas em feiras livres, mercados municipais, armazéns, supermercados e açougues. O produto é exposto, na maioria das vezes pendurado nos balcões ou disposto em bandejas (Azevedo & Morais, 2005).

Na atualidade, a carne de sol na maioria das capitais nordestinas apresenta índice de aceitação tão expressivo que se pode inferir que seja o alimento predileto dos nordestinos, explica Botelho (2006).

Os fatores que influenciam a escolha, a compra e o consumo de determinados alimentos são muito variados e podem compor um processo extremamente complexo. Além das características sócio-demográficas (gênero, idade, renda), tradicionalmente utilizados em pesquisa para justificar as diferenças percebidas entre indivíduos, o conhecimento, as atitudes, as preocupações e as crenças têm explicado grande parte das variações no processo de compra de alimentos. Assim, o

consumo de alimentos parece ser permeado não apenas por aspectos fisiológicos, mas também por influências culturais e psicossomáticas (Barcellos, 2002).

Sabendo-se que a cidade de Caicó é conhecida por todo o Brasil, por produzir a melhor carne de sol do Brasil e por esta localiza-se próximo a cidade de Currais Novos é que o objetivo deste trabalho foi conhecer o perfil do consumidor de carne de sol das cidades de e Caicó e Currais Novos no Rio Grande do Norte.

MATERIAIS E MÉTODOS

Para analisar o perfil do consumo da carne de sol nas cidades de Caicó e Currais Novos no Rio Grande do Norte, foi elaborado um questionário, que apresenta-se na Figura 1, o qual foi aplicado nas duas cidades. As entrevistas foram realizadas em locais que ocorre a comercialização da carne de sol, nos meses de setembro e outubro do ano de 2011, analisou-se trinta pessoas de cada cidade somando um total 60 entrevistas. O questionário continha nove perguntas, as quais se referiam aos seguintes assuntos: frequência do consumo a carne de sol; ocasião em que mais se consome a carne de sol; características apreciadas na ocasião do consumo; modo de preparo da carne de sol para consumo; parâmetros utilizados para decisão da compra da carne de sol; local da compra da carne de sol; motivo por escolher determinado local para compra; conhecimento quanto à origem da carne de sol a ser comprada; e nível de satisfação em relação à carne de sol.

Com os dados obtidos foram feitos os percentuais de cada questionamento e elaborados gráficos utilizando-se o programa Microsoft EXCEL 2010.

PESQUISA COM A POPULAÇÃO SOBRE O CONSUMO DA CARNE DE SOL

1. Com qual frequência você consome carne de sol?

- 1 vez no mês 2 vezes no mês 1 vez por semana
 2 vezes por semana 3 vezes por semana mais de 3 vezes por semana

2. Ocasão em que você consome carne de sol?

- café da manhã almoço jantar aperitivo outra: _____

3. Características apreciadas na ocasião do consumo?

- aroma maciez suculência

4. Modo de preparo da carne de sol para consumo?

- frita na gordura grelhada em grill grelhada em chapa
 guisada outro: _____

5. Quais parâmetros utilizados para decisão da compra da carne de sol?

- cor preço carne refrigerada embalagem
 carne sem refrigeração carne magra outro: _____

6. Qual local costumeiramente você compra a carne de sol?

- supermercado açougue feira livre
 mercado público mercadinho outro: _____

7. Motivo por escolher determinado local para compra da carne de sol?

- preço praticidade higiene do local
 atendimento cortês outro: _____

8. Você tem conhecimento quanto a origem da carne de sol?

- sim não

9. Nível de satisfação em relação á carne de sol?

- satisfeito indiferente insatisfeito

Obrigada pela sua colaboração!

Data da entrevista ___/___/___

Figura 1 - Questionário aplicado para o estudo de consumidores em relação ao consumo de carne de sol nas cidades de Caicó e Currais Novos-RN

RESULTADOS E DISCUSSÃO

São apresentados seguir os resultados obtidos para estudo do perfil dos consumidores da carne de sol comercializada nos municípios de Caicó e Currais Novos-RN.

Com relação à frequência do consumo de carne de sol pelos entrevistados (Figura - 2), pode-se observar que 60% dos caicoenses e 47% dos currais

novenses consomem este produto mais de três vezes por semana, isto pode ser observado também por Nascimento (2012), quando analisou o efeito do ácido lático sobre as características, microbiológicas, físico-químicas e sensoriais da carne de sol. Essa alta frequência de consumo se deve ao fato deste produto ser muito popular no nordeste brasileiro, uma vez que para o preparo da carne de sol só é necessária uma rápida dessalga, resultado em um produto de aroma e gosto agradável (Carvalho Jr., 2002).

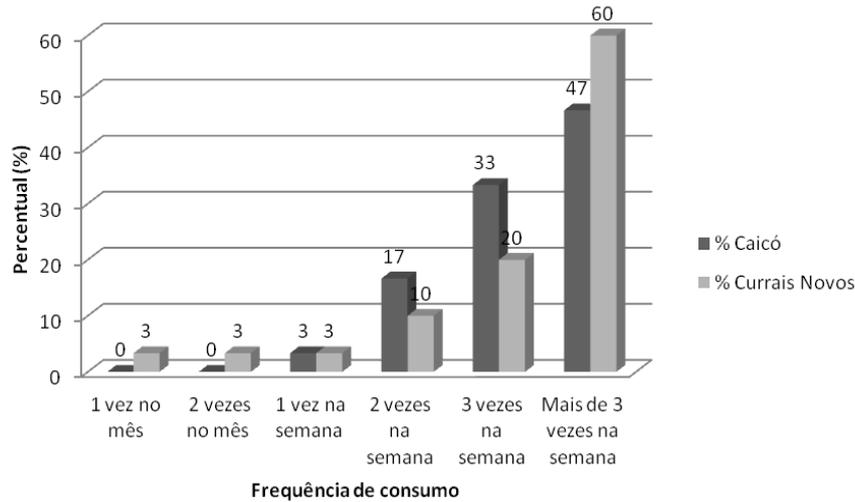


Figura 2 - Frequência de consumo da carne de sol pelos consumidores das cidades de Caicó e Currais Novos-RN, nos meses de setembro e outubro de 2011.

Ao avaliar o horário de consumo de carne de sol pelos entrevistados (Figura 3) pode-se notar que esta não é consumida no café da manhã, jantar e outro, porém 3% e 97% dos entrevistados das duas cidades responderam consumir a carne de sol

mais como aperitivo e no almoço, respectivamente, com isto pode-se perceber que fatores culturais ainda determinam os hábitos alimentares dos consumidores.

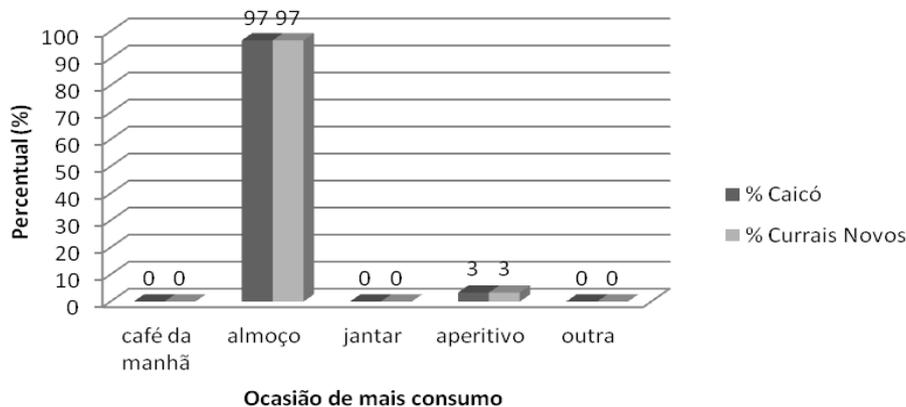


Figura 3 - Horário de consumo da carne de sol pelos consumidores das cidades de Caicó e Currais Novos-RN, nos meses de setembro e outubro de 2011.

Na Figura 4 percebe-se que a maciez foi à característica mais apreciada pelos consumidores das duas cidades, Caicó com um percentual de 67% e Currais Novos com 60%. Sendo a suculência

preferida por 20% em Caicó e 33% em Currais Novos, deixando assim a característica do aroma com porcentagem baixa, 13%, em Caicó e apenas 7% em Currais Novos.

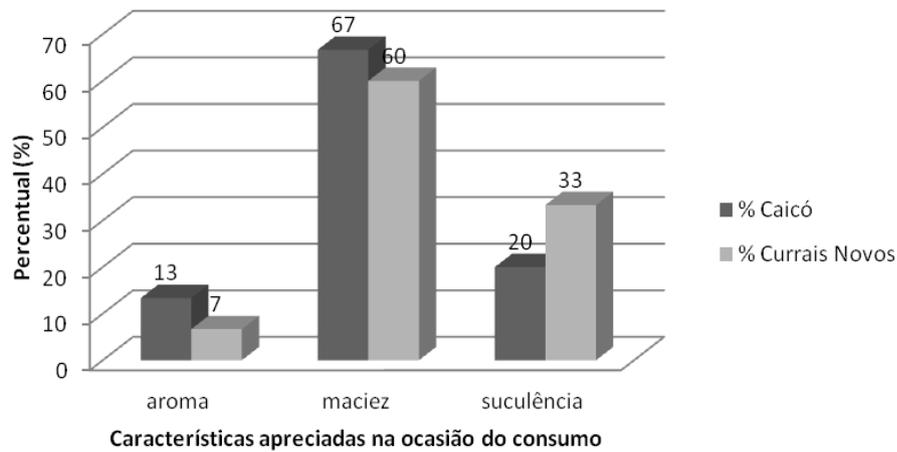


Figura 4 - Características apreciadas na ocasião do consumo da carne de sol pelos consumidores das cidades de Caicó e Currais Novos-RN, nos meses de setembro e outubro de 2011.

Em relação ao modo de preparo, Figura 5, a opção de fritar a carne de sol na gordura, foi o modo em que os entrevistados preparam a carne com maior intensidade, tendo 50% em Caicó e 43% em Currais Novos. Já o preparo na forma grelhada em grill e em chapa ficou com uma porcentagem 17% e 7%

para a cidade de Caicó e 13% em Currais Novos para as duas opções, respectivamente. Ainda, a maneira guisada obteve uma porcentagem de 27% em Caicó e 17% em Currais Novos. Tendo ainda uma parcela de 13% em Currais Novos que afirmou preparar de outra maneira a carne de sol.

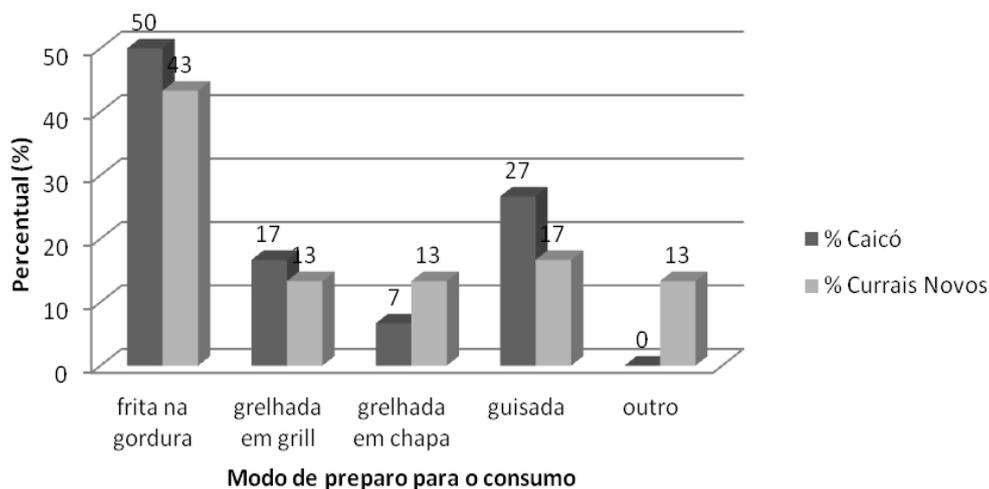


Figura 5 - Modo de preparo para o consumo da carne de sol pelos consumidores das cidades de Caicó e Currais Novos - RN, nos meses de setembro e outubro de 2011.

Os parâmetros utilizados para a decisão de compra, Figura 6, o item que os consumidores das duas cidades apontaram como maior percentual foi à

quantidade de gordura, ou seja, acima de 47% afirmaram que compram a carne magra. O segundo maior percentual foi para preço com menos de 23

%, em terceiro veio à cor com menos de 17%, estes valores revelam a preocupação em relação à saúde, pois eles primeiramente estão preocupados com quantidade de gordura em vez de preço.

Percebe-se que há uma discrepância quando analisa-se o modo de preparo, onde o consumidor prefere mais frito em gordura, e o parâmetro de decisão de compra, em que estes optam por carnes magras. Isso ocorre provavelmente devido a hábitos culturais em relação ao preparo. Já a escolha da carne magra se deve a que nos últimos tempos tem

se falado muito sobre os efeitos prejudiciais que a carne Gorda traz à saúde, como por exemplo, o risco de doenças cardiovasculares (Stella, 2012).

Solon et al. (1990) especificam mais ainda o problema, quando diz que elevadas concentrações lipídicas e expressivas quantidades de ácidos graxos saturados na carne e classificam-na, no contexto da saúde pública, como um dos principais alimentos responsáveis pelo aumento dos níveis de colesterol plasmático e, portanto, pela incidência de doenças cardiovasculares e aterosclerose.

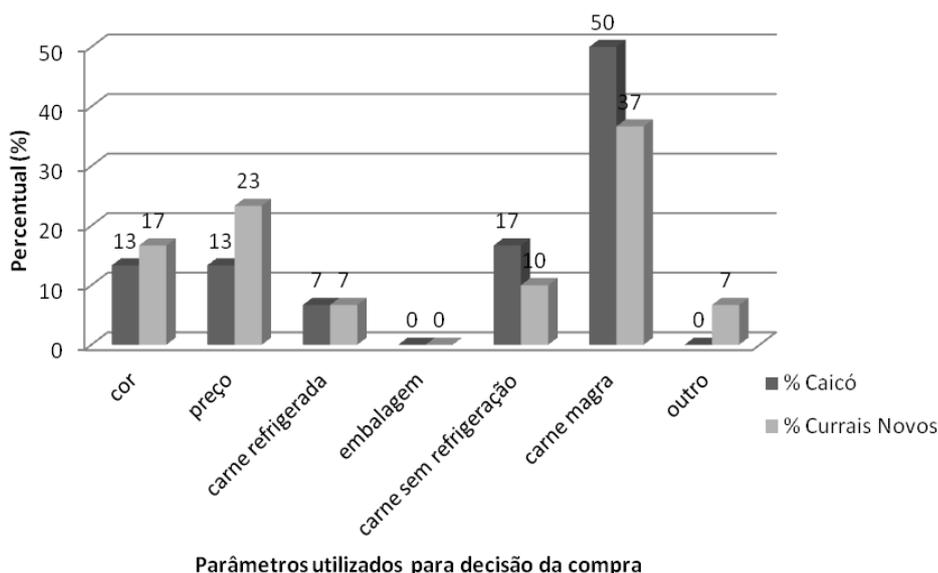


Figura 6- Percentual dos parâmetros utilizados para a decisão da compra da carne de sol pelos consumidores das cidades de Caicó e Currais Novos- RN, nos meses de setembro e outubro de 2011.

A carne é um produto altamente perecível, pela sua composição química, pelo elevado teor de água e o pH próximo à neutralidade, que favorecem o desenvolvimento de microrganismos. Também a sua procedência, condições de processamento, armazenamento e transporte são fatores relevantes para garantia da sua qualidade (Raposo et al., 2008; Sígari et al., 2006).

A cor desempenha um papel importante sobre a qualidade higiênico e sensorial da carne e destaca-se como um dos principais fatores de apreciação no momento da compra (Costa et al., 2008). Pois um dos sinais mais práticos de alteração e deterioração em carnes é a mudança na coloração, visto que

quando isso ocorre, o consumidor passa a rejeitar a carne. Com certeza por isso a cor foi um dos aspectos que teve um dos maiores percentuais para a decisão de compra.

Em relação ao local onde os consumidores de carne de sol compram as carnes, Figura 7, tem-se que mais de 63% escolhem o supermercado, menos de 20% açougue, mercadinho e mercado público, e abaixo de 3% em feira livre, isto se deve ao fato de que os consumidores acreditam que o controle de qualidade, a higienização, as boas práticas e o armazenamento das carnes são mais eficientes, quando estas são comercializadas em supermercados.

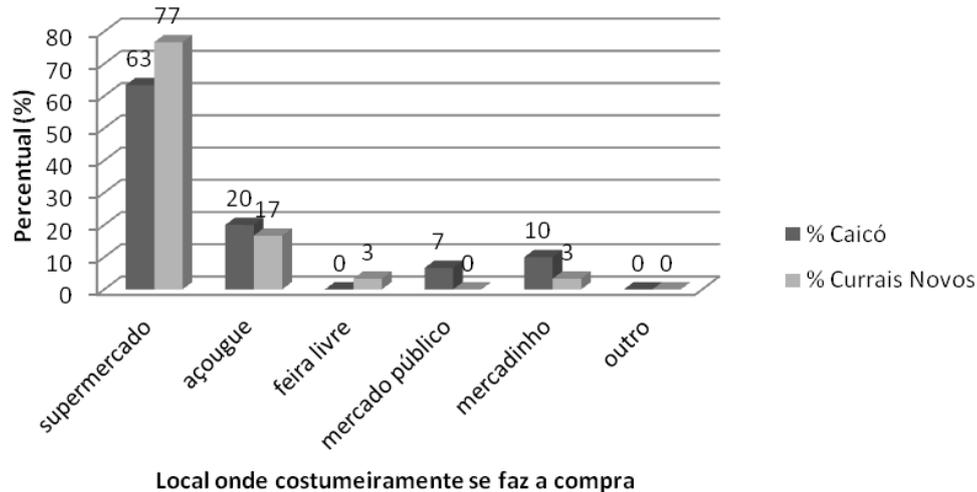


Figura 7- Local onde costumeiramente as carnes são compradas pelos consumidores das cidades de Caicó e Currais Novos-RN, nos meses de setembro e outubro de 2011.

Os resultados obtidos aqui corroboram com outros estudos, por exemplo, Farias (2010) pesquisou o perfil do consumidor de carne de sol da cidade de João Pessoa/PB e verificou que 51,5% dos entrevistados compram a carne de sol em supermercados. Isto foi confirmado também no trabalho de Brisola & Castro (2005), onde 67,2% dos consumidores de carne bovina do Distrito Federal sempre compram neste estabelecimento.

Porto et al. (2012) descreveram o perfil dos consumidores da cidade de Pelotas- RS, e verificaram que quase 40% dos Pelotenses entrevistados preferem comprar em hipermercados e supermercados, além disso enfatizaram que durante a compra das carnes é importante verificar a apresentação do produto e a higiene do vendedor e local.

Na Figura 8, de acordo com os entrevistados de Caicó 43% o fator determinante para a escolha do local é a praticidade, mostrando assim que a higiene do local, que deveria ser a opção mais correta, não é prioridade, diferentemente dos entrevistados em

Currais Novos que obteve um percentual de 53% com a escolha da higiene do local para motivo da compra em determinado local.

Lundgren et al. (2009) analisaram as condições higiênico-sanitárias em feiras livres e mercados públicos que comercializavam carne bovina na cidade de João Pessoa. Verificaram, que o comércio de carnes em feiras e mercados públicos não atende as exigências da legislação que regulamentam esse setor.

Menucci et al. (2010) ao analisarem carnes de sol provenientes de “casas do norte” na Cidade de Diadema, SP, observaram a presença de insetos inteiros em 11,4% das amostras e seus fragmentos em 56,8% do total de carnes-de-sol analisadas.

Para o atendimento cortês é um aspecto em que o consumidor não leva em consideração para o local em que realiza a compra, esse fato ocorre para as duas cidades que se realizou a avaliação, mostrando-se um percentual de 3% para as duas cidades.

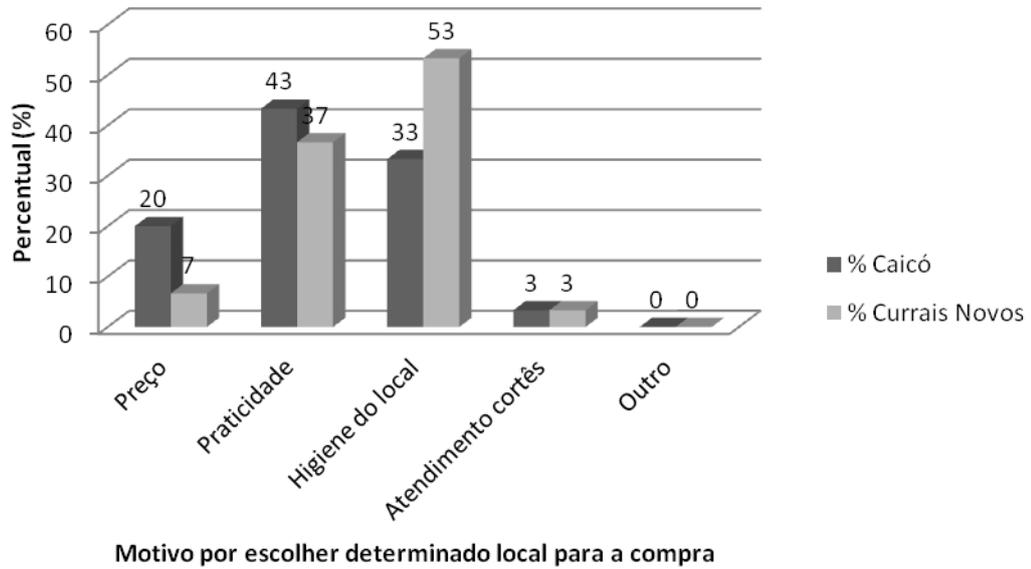


Figura 8 - Motivo por escolher o local onde as carnes são compradas pelos consumidores das cidades de Caicó e Currais Novos-RN, nos meses de setembro e outubro de 2011.

De acordo com a Figura 9, das 30 pessoas entrevistadas em Caicó 57% afirmaram não conhecer a origem da carne de sol e 43% conhece. Já em Currais Novos, 63% afirmaram não conhecer a origem da carne de sol e 37% conhecem.

Assim, percebe-se que um grande número de consumidores não sabe a origem da carne que consomem, neste caso, seria interessante que estes o conhecessem, pois evitaria possíveis riscos de contaminação do alimento, já que a deterioração da carne e dos produtos cárneos é fortemente determinada pelo crescimento de bactérias na

superfície da carne, pois o tecido interno do músculo é considerado estéril até o momento do corte. Os tipos de microrganismos deterioradores que se desenvolvem em carnes resfriadas são determinados pelas condições de estocagem. As baixas temperaturas prolongam o tempo de estocagem das carnes (Holley & Gill, 2005).

Resultado semelhante foi encontrado por Farias (2010) que estudou a qualidade da carne de sol comercializada na cidade de João Pessoa e concluiu que 89% dos consumidores desconhecem a origem da carne de sol.

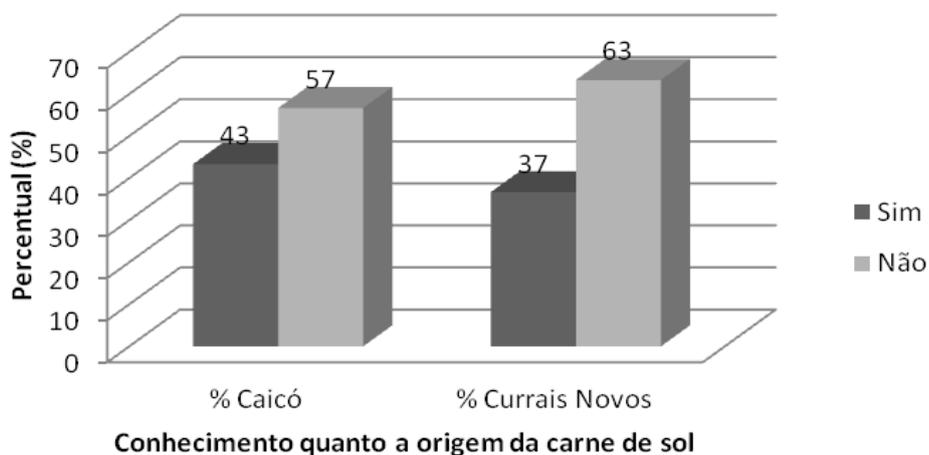


Figura 9 - Percentual do conhecimento da origem da carne pelos consumidores das cidades de Caicó e Currais Novos-RN, nos meses de setembro e outubro de 2011.

Na Figura 10, constata-se que entre os consumidores pesquisados tanto em Caicó como em Currais Novos, há um alto percentual de satisfação relativo a 97% e 87%, respectivamente. Enquanto a minoria de 3% em Caicó e 13% em Currais Novos

declara-se indiferente e nenhum dos consumidores apresentou-se como insatisfeito. Farias (2010) também encontrou elevado percentual de satisfação dos consumidores de carnes de sol de João Pessoa, um total de 89%.

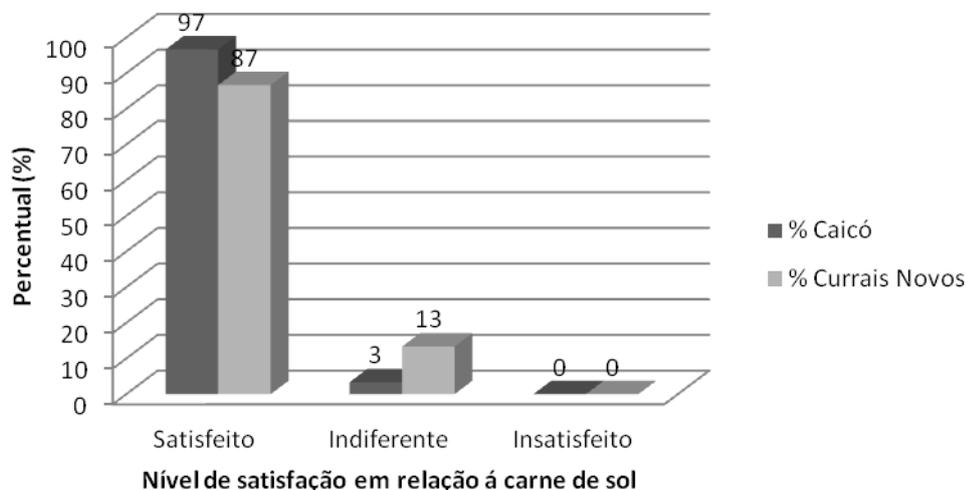


Figura 10 - Percentual do nível de aceitação da carne pelos consumidores das cidades de Caicó e Currais Novos-RN, nos meses de setembro e outubro de 2011.

CONCLUSÃO

De acordo com a análise do perfil dos consumidores da carne de sol nos municípios de Caicó e Currais Novos- RN, Conclui-se que:

Para o consumo da carne de sol obteve-se uma frequência de mais de três vezes por semana, sendo o almoço a ocasião de maior consumo. Estes apreciam a maciez da carne de sol e preferem a carne magra e seu preparo em fritura na gordura.

Ficou comprovado, pela pesquisa, que a maioria dos consumidores compram a carne de sol em supermercados por critérios higiênicos, pois esse apresenta, no cenário atual, melhores condições de higiene que as feiras livres e mercados públicos.

Conforme esperado o consumo expressivo no almoço e a forma de preparo, demonstra que hábitos culturais determinam o comportamento do consumidor de carne de sol.

REFERÊNCIAS

Azevedo, A. R. P. & Morais, T. V. M. 2005. A tecnologia da produção da carne-de-sol e suas implicações nos aspectos higiênicos-sanitários. *Rev. Nacional da Carne*. 336: 36-50.

Barcellos, M. D. 2002. *Processo decisório de compra de carne bovina na Cidade de Porto Alegre*. Dissertação de mestrado, Universidade Estadual de Campinas, Porto Alegre, 169p.

Botelho, R. B. A. 2006. *Cultura Alimentar e Alimentação Saudável*. Tese de doutorado, Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, Brasília, 192p.

Brisola, M. V.; Castro, A. M. 2005. Preferências do consumidor de carne bovina do Distrito Federal Pelo ponto de compra e pelo produto adquirido. *Caderno de Pesquisas em Administração*, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 81-99, janeiro/março.

Carvalho Jr. B. da C. *Estudo da evolução das carnes bovinas salgadas no Brasil e desenvolvimento de um produto de conveniência similar a carne de sol*. 2002. 287p. Tese de doutorado em tecnologia de alimentos. Universidade Estadual de Campinas, São Paulo.

Costa, R.G.; Cartaxo, F. Q.; Santos, N. M.; Queiroga, R.C.V.E. 2008. Carne caprina e ovina: composição lipídica e características sensoriais. *Rev. Bras. Saúde Prod. An.*, v.9. n.3, p.497-506,jul/set.

Farias. S. M. O. C.; 2010. *Qualidade da carne de sol comercializada na cidade de João Pessoa*. Dissertação de mestrado, Universidade Federal de João Pessoa, João Pessoa, 142p.

Feijó, G. P. I. Curso "Conhecendo a carne que você consome". *Composição química da carne bovina*. Gado de Corte. Capturado em 25 de out. de 2011. Online. Disponível em: <http://www.cnpqc.embrapa.br/publicacoes/doc/doc77/03nocoescarne.html#3.2>.

Gomez. 2006. *JerkedBeef fermentado: desenvolvimento de nova tecnologia de processamento*. Dissertação de mestrado, Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 114p.

Holley, R. A.; Gill, C. O. 2005. Usos da embalagem em atmosfera modificada para carnes e produtos cárneos. *Palestra*. III Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Carnes, 27 a 29 de setembro.

Lundgren, Patrícia Urquiza et al. 2009. Perfil da Qualidade Higiénico-Sanitária da Carne Bovina Comercializada em Feiras Livres e Mercados Públicos de João Pessoa/PB-Brasil. *Alimentos e Nutrição Araraquara*. v. 20, n 1, p.113-119, jan./mar.

Nascimento, E. P. S.; Perfil dos consumidores de carne de sol da cidade do natal- RN. Disponível em: <http://www.sovergs.com.br/site/higienistas/trabalhos/10175.pdf>. Acessado em: 09/12/2012

Porto, R.G. Consumidor final de carnes: Características e hábitos em Pelotas-RS. Serviço de informação da carne. Disponível em: http://www.sic.org.br/PDF/pesquisa_Pelotas.pdf. Acessado em: 30.11.2012.

Raposo, T.R.S., Araújo, M.P.N., Furtunato, D.M.N. 2008. Avaliação das condições de recebimento de carnes resfriadas e congeladas, em unidade de alimentação e nutrição da cidade de Salvador, BA. *Higiene Alimentar*. 22(158):73-78.

Stella. R. , A carne deve fazer parte de uma alimentação saudável? Disponível em: <http://cyberdiet.terra.com.br/a-carne-deve-fazer-parte-de-uma-alimentacao-saudavel-2-1-1-337.html>. Acessado em: 09/12/2012.

Sigarini, C. O.; Oliveira, L. A. T., Franco, R. M., Figueiredo, E. E. S., Carvalho, J. C. A.C. 2006. Avaliação bacteriológica da carne bovina desossada, em estabelecimentos comerciais do município de Cuiabá, MT, parte I. *Higiene Alimentar*.20(139):89-97.

Solomon, m.b.; Lynch, g.p.; ono, k.; Paroczay, E. 1990. Lipid composition of muscle and adipose tissue from crossbred ram, wether and cryptorchid lambs. *Journal of Animal Science*, v.68, p.137-142.

Souza, N. L. 2005. *Efeito da combinação de sal com lacto e diacetato de sódio nas características sensoriais, físico-químicas, cor e textura de um produto similar à carne-de-sol*. Dissertação de mestrado, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 112p.