



Percepção dos consumidores em relação à segurança dos alimentos cárneos no município de Jataí - GO

Tereza Abujamra^{1*}, Alvaro da Silva Franco Junior¹, Nubia Francisca de Oliveira Prado¹, Francisco Javier Ramirez-Fernandez², Karina Ramirez Starikoff³

O objetivo deste estudo foi identificar os hábitos de consumo, preocupação quanto à segurança dos alimentos e percepção do risco alimentar da carne bovina em consumidores do município de Jataí, - GO. Foram entrevistadas 100 pessoas, sendo a maioria mulheres (68%), com escolaridade entre fundamental completo e ensino médio completo (76%), e renda familiar de um a dois salários mínimos (56%). A carne bovina é consumida por 98% dos entrevistados sendo que 73% possuem o hábito de consumi-la mais de quatro vezes durante a semana. Através do questionário aplicado aos consumidores, o atributo aparência foi o mais relevante para a compra da carne bovina, assim como a higiene do funcionário e do local. Os entrevistados também relataram uma preocupação extrema com relação à carne bovina quanto ao controle higiênico do armazenamento e comercialização, presença de bactérias que fazem mal à saúde, resíduos de drogas veterinárias e doenças transmitidas pelo animal. O estudo da percepção dos consumidores em relação aos atributos e os riscos associados ao consumo de carne bovina torna-se uma opção estratégica no fomento de programas voltados à promoção da saúde pública e também ao desenvolvimento de outros estudos sobre o assunto no Brasil.

Palavras-chave: Carnes bovinas. Comportamento do consumidor. Qualidade.

Consumers' perception about the food safety of meat products in the city of Jataí - GO

The objective of this study was to identify the consumers habits, concern about food safety, and perception of food risk of meat consumption in the municipality of Jataí - GO. One hundred people were interviewed, the majority women (68%), with complete elementary and high school degree (76%), and family income ranging from one to two minimum wages (56%). Red meat is consumed by 98% of respondents, and 73% have the habit of consuming meat more than four times a week. The questionnaire indicated that the attribute appearance was the most important for the purchase, as well as the hygiene of both the staff and the facilities. Respondents also reported an extreme concern with relation to hygienic control during storage and marketing of meat, presence of pathogenic bacteria, veterinary drug residues, and animal-transmitted diseases. The study of consumers' perception about the risks associated with meat consumption may be a strategic alternative for funding programs aimed at promoting public health and development of other studies on the subject in Brazil.

Keywords: Meat. Consumer behavior. Quality.

¹ Universidade Estadual de Goiás – UEG

² Escola Politécnica da Universidade de São Paulo – EPUSP

³ Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS

* Docente de Ensino Superior. **Endereço de correspondência:** Avenida Petrobrás, CEP: 75804-670, Setor Jardim Goiás II, nº 91, Apto. 603, bloco I, Jataí - GO

INTRODUÇÃO

Os consumidores têm adotado uma postura cada vez mais consciente e exigente em relação à aquisição dos produtos, preocupando-se quanto à origem e a qualidade da matéria-prima^[1,2]. Questões como segurança, qualidade e os problemas decorrentes de uma alimentação inadequada para a saúde humana são cada vez mais constantes.

A segurança é uma característica da qualidade do alimento e refere-se à garantia ao consumidor em adquirir um alimento que não cause agravos a sua saúde^[3,4]. Diversos atributos das carnes bovinas são considerados importantes para a decisão de compra, e cada indivíduo, dependendo dos costumes e particularidades da região onde vive, tem preferência por determinada característica da carne^[5]. É também evidente a influência dos fatores socioeconômicos e demográficos no padrão de consumo dos alimentos pelas famílias brasileiras^[6].

O controle higiênico-sanitário na produção de alimentos tem como objetivo prevenir a ocorrência de enfermidades nos consumidores. Quanto à carne, este aspecto tem origem no controle sanitário dos rebanhos, com o objetivo de reduzir a ocorrência de doenças nas populações animais, principalmente as de caráter zoonótico^[4].

A partir das propriedades desde a produção até a transformação em matéria-prima, os alimentos passam por diversas etapas até atingirem a mesa do consumidor, estando sujeitos, em todas elas, aos riscos de deterioração e contaminação. Os altos teores de proteínas e água da carne bovina facilitam a rápida deterioração do produto, bem como a sobrevivência e multiplicação de inúmeros micro-organismos patogênico^[4]. Somado ao alto risco de contaminação por micro-organismos, os riscos de contaminações químicas das carnes também são significativos devido ao uso excessivo de medicamentos e outros resíduos químicos na criação animal^[2].

Os órgãos de administração pública possuem papel fundamental, tanto na saúde pública quanto na saúde animal por meio da destinação de recursos humanos, financeiros e tecnológicos no desenvolvimento de programas voltados ao controle das enfermidades de caráter zoonótico.

A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, atividade restrita aos órgãos públicos, permite a retirada de carnes impróprias para consumo humano, porém a inspeção apresenta uma série de limitações relacionadas às patologias que não apresentam significativas alterações macroscópicas. Somadas a estas limitações, tem-se o fato de que a clandestinidade - carnes abatidas e comercializadas sem licença dos órgãos governamentais competentes - ainda é significativa no Brasil. Considera-se que 30 a 50% do montante de bovinos são abatidos clandestinamente no país, representando um índice preocupante considerando os prejuízos causados pela ingestão de carnes contaminadas^[7].

O estudo da percepção dos consumidores em relação aos atributos e aos riscos associados ao consumo de carne bovina torna-se uma opção estratégica no fomento de programas voltados à promoção da saúde pública e também ao desenvolvimento de outros estudos sobre o assunto no Brasil.

Assim, o presente estudo teve como objetivo identificar os hábitos de consumo, a preocupação quanto à segurança de alimentos e a percepção do risco alimentar com relação à ingestão da carne bovina em consumidores do município de Jataí - GO.

MATERIAL E MÉTODOS

Esse trabalho foi realizado com aplicação de questionário a pessoas maiores de 18 anos abordadas aleatoriamente nas feiras livres do município de Jataí - GO no período entre janeiro a dezembro de 2015.

Os participantes foram esclarecidos sobre a natureza da pesquisa e responderam um questionário composto por 15 questões, sobre características socioeconômicas (sexo, idade, escolaridade e estado civil); frequência do consumo de carne bovina (se consome e por qual motivo; consumo semanal; se pretende aumentar, diminuir ou manter o consumo e por qual motivo; se considera que a carne bovina faz mal à saúde e o motivo); atributos relevantes na compra da carne

bovina e segurança dos alimentos (questões com escala hedônica [8] foram formuladas para classificar as carnes de diferentes espécies – bovina, suína e de frango, com relação à segurança alimentar; aparência, cheiro, qualidade, preço, local de procedência, frescor, tipo de corte, higiene do funcionário e do local de venda, prazo de validade, marca do produto, valor nutricional, presença do selo de inspeção, embalagem, condições de refrigeração e congelamento no local de venda).

Para o fator renda, foram organizadas sete faixas de renda com base no salário mínimo vigente e para o fator escolaridade foram considerados somente os níveis concluídos (nível fundamental, nível médio ou nível superior).

As questões sobre a segurança da carne foram formuladas com escala hedônica com escore de 1 a 7, sendo a nota 7 a classificação de preocupação extrema e 1 despreocupação extrema quanto ao aspecto questionado.

Para análise dos resultados foi utilizado o programa Microsoft Excel® (2011) para verificar a média, a frequência relativa dos dados obtidos, aplicar a correlação de Pearson e a confecção dos gráficos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Perfil socioeconômico dos entrevistados

Participaram deste trabalho, 100 entrevistados, sendo 68 mulheres e 32 homens, todos residentes em Jataí – GO. A faixa etária dos entrevistados foi de 38% com até 30 anos, 24% entre 31 e 40 anos e 38% acima de 41 anos. Quanto ao grau de escolaridade, 5% dos entrevistados não possuem nenhuma escolaridade, 36% possuem ensino fundamental completo, 40% possuem ensino médio completo e 19% possuem ensino superior completo.

Com relação à variável renda, a maioria dos entrevistados declarou renda familiar de um a dois salários mínimos (56%), 37% entre dois a cinco salários mínimos e 7% acima de cinco salários mínimos.

Consumo de carne bovina

Com base nos resultados, 98% dos participantes consomem carne bovina, sendo que, 73% declararam consumir mais de quatro vezes durante a semana.

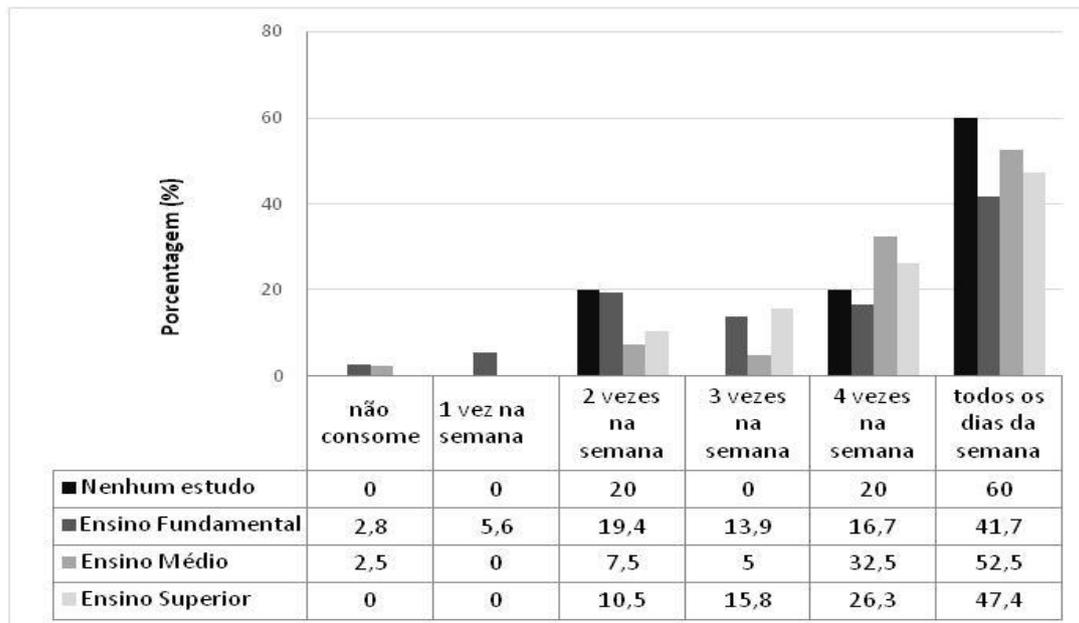


Figura 1: Frequência de consumo semanal de carne bovina em relação ao nível de escolaridade dos entrevistados. Jataí, 2015.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Os entrevistados que consomem carne bovina todos os dias, associam esse consumo aos seguintes motivos: “por ser saborosa”, “porque adoro”, “por ser uma boa fonte de proteína” e “por achar mais saudável”. Os entrevistados que alegaram não consumir carne bovina são vegetarianos por não gostarem de carne e porque acreditam que a carne faz mal à saúde devido ao tipo de alimentação do gado e às possíveis doenças que podem ser transmitidas pelo animal.

Segundo os dados do último levantamento da Pesquisa de Orçamento Familiar – POF de 2008-2009 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, a carne bovina está entre os alimentos mais consumidos pelas famílias brasileiras em seus domicílios, com média de 23 kg per capita anual, representando o componente que mais onera as despesas familiares^[9].

No decorrer dos últimos 29 anos, estudos apontam um aumento de 50% no consumo de carnes das diferentes espécies pelos brasileiros, sendo que o consumo de carne bovina apresentou aumento de 22% neste mesmo período. A carne bovina constitui uma fonte de proteína essencial para o desenvolvimento das pessoas. E, devido algumas características, como a composição, a textura, que exige maior mastigação, e o tempo necessário para sua digestão, é um alimento muito desejado e que proporciona uma sensação de saciedade prolongada^[10].

Por meio da correlação de Pearson aplicada aos grupos estudados pode-se inferir que os entrevistados que possuem algum estudo, ou seja, indivíduos com estudo fundamental, médio ou superior, apresentaram um comportamento no consumo de carne bovina semelhante (valores de correlação maiores: 0,93; 0,97 e 0,98), se comparado ao grupo sem nenhum estudo, como pode ser observado na Tabela 1.

Na figura 2 está apresentado o gráfico relacionado à tendência do consumo de carne bovina em relação ao nível de escolaridade. Observa-se que 60% dos entrevistados, que não possuem nenhuma escolaridade, pretendem aumentar o consumo de carne bovina. Enquanto os entrevistados com ensino fundamental, médio e superior completos apresentaram a tendência de manter o mesmo consumo habitual. Estes resultados foram diferentes de Novaes^[11], que

observou uma tendência na redução do consumo de carne bovina correlacionada ao aumento do nível de escolaridade, nas cidades de São Paulo, Porto Alegre, Recife e Goiânia.

Tabela 1. Valores da correlação entre os grupos de diferentes níveis de escolaridade dos consumidores de carne entrevistados.

	Nenhum estudo	Fundam.	Médio	Superior
Nenhum estudo	1			
Fundam.	0,23	1		
Médio	0,41	0,93	1	
Superior	0,28	0,98	0,97	1

Fonte: elaborada pelos autores.

Os dados relativos à renda domiciliar dos entrevistados e os aspectos relacionados à frequência de consumo de carne bovina estão expressos na Figura 3. A frequência de ingestão, entre as pessoas com até dois salários mínimos é a menor entre as demais faixas de renda deste estudo. A frequência de consumo diário aumenta conforme há aumento da renda domiciliar, estes dados vão ao encontro de estudos que afirmam que o aumento da renda domiciliar apresenta efeito positivo na probabilidade de consumo^[12]. Os entrevistados que não consumiam carne alegaram ser vegetarianos.

Com relação à renda familiar, o grupo pesquisado com maior poder econômico, que possui entre 10 e 20 salários, apresentou um comportamento no consumo de carne diferente aos outros grupos. Já os demais grupos apresentaram um valor de correlação alto (valores acima de 0,90), conforme pode ser observado na Tabela 2. A renda familiar exerce influência positiva e significativa na probabilidade de consumo de carne bovina, isto é, um aumento na renda domiciliar eleva a probabilidade de consumo familiar de carne bovina^[12].

A idade dos entrevistados não influenciou no comportamento de consumo de carne bovina. Os valores de correlação foram elevados variando de 0,76 a 0,99, mostrando que o comportamento de pessoas com menos de 20 anos foram semelhantes às pessoas com mais de 41 anos (fator de correlação 0,99).

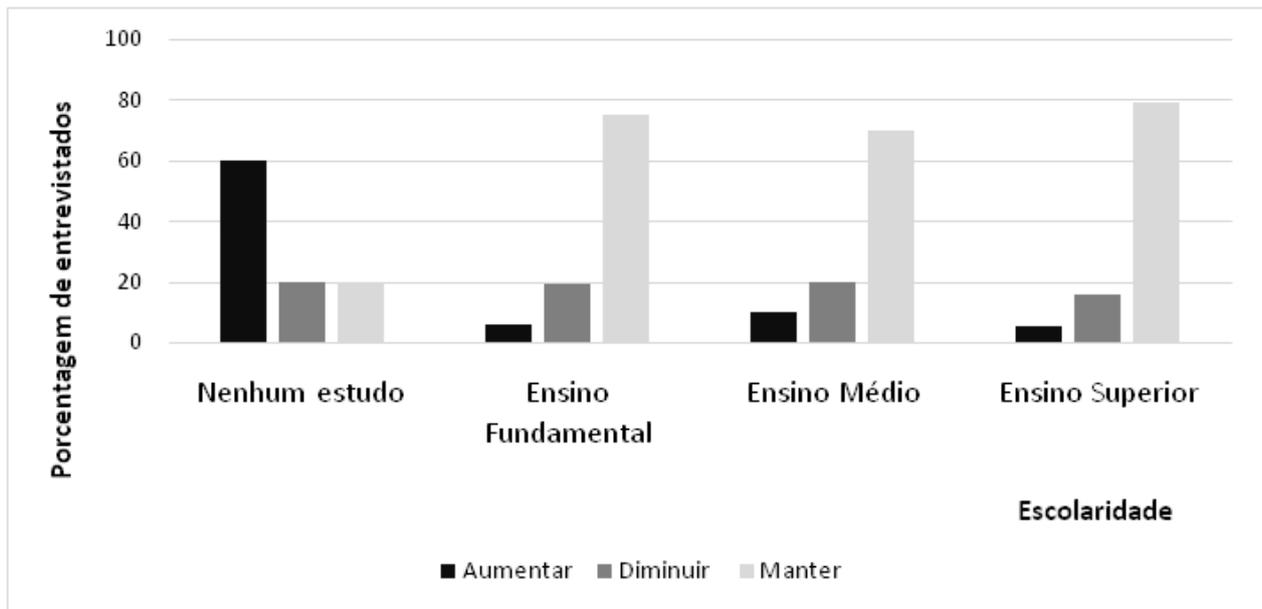


Figura 2. Tendência do consumo de carne bovina em relação ao nível de escolaridade dos entrevistados. Jataí, 2015.

Fonte: Elaborada pelos autores.

Percepção dos consumidores em relação à conservação das carnes de diferentes espécies animais

Em relação à segurança das carnes de diferentes espécies (bovinas, suínas ou de aves), a carne mais citada pelos consumidores como sendo a menos benéfica à saúde foi a carne suína (43%), seguida da bovina (21%) e por último a carne de frango (16%).

Em geral observa-se que o consumo de carne suína é evitado pela maioria dos consumidores, pois os mesmos acreditam que “faz mal à saúde” e mostraram-se preocupados com o teor de gordura e colesterol da carne suína. Entretanto o teor de colesterol e gordura da carne suína varia conforme o corte da carcaça, alguns cortes como a bisteca suína pode apresentar menor teor de colesterol quando comparado ao contra filé bovino ou a carne branca de frango^[11].

Com relação aos atributos mais relevantes para a compra da carne bovina, os aspectos questionados foram: aparência, aroma, qualidade, preço, local de procedência, higiene do funcionário e do local de venda, presença do selo de inspeção e valor nutricional da carne. Os entrevistados revelaram que na compra de carne bovina, a

preocupação é extrema em relação aos atributos, na seguinte ordem: higiene do funcionário e do local (74%), aroma (63%), qualidade (59%), preço (50%), local de procedência (46%), aparência (42%), presença do selo de inspeção (19%) e valor nutricional da carne (17%).

A preocupação dos consumidores em relação à higiene do local de compra também foi apontada como o atributo mais importante em estudos realizados no Distrito Federal e no Rio de Janeiro, nos quais a preocupação com a higiene do local superou, inclusive, o atributo preço da carne^[13,14].

O valor nutricional da carne e a presença do selo de inspeção foram os atributos considerados menos preocupantes no momento da compra da carne bovina. Destaca-se a indiferença da presença do selo de inspeção no momento da compra da carne por 34% dos entrevistados, sendo que 19% dos consumidores desconhecem ou não possuem opinião sobre este atributo.

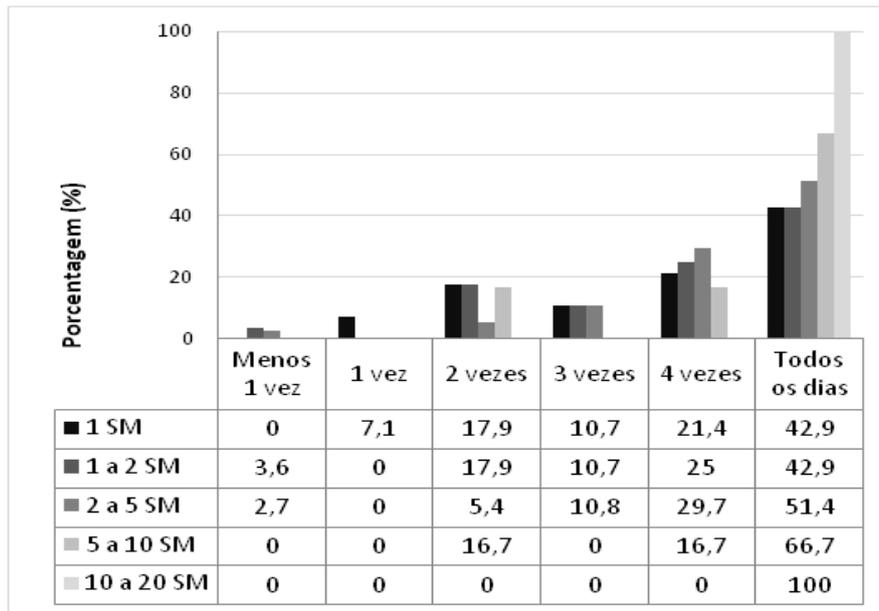


Figura 3: Frequência de consumo semanal de carne bovina em relação ao nível de renda familiar dos entrevistados. Jataí, 2015.

Fonte: Elaborada pelos autores.

A presença do selo de inspeção sanitária é desconsiderada por 53% dos consumidores de carne bovina, este dado representa a falta de informação dos consumidores sobre a obrigatoriedade de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos abatedores de bovinos, nos quais é obrigatória a presença de um fiscal sanitário médico veterinário, contratado pelo órgão governamental e de profissional responsável técnico. Ademais os estabelecimentos estão obrigados a cumprir normas

e procedimentos legais que garantem a inocuidade do alimento ofertado à população. De acordo com Carvalho *et al.*^[14], apesar do atributo segurança da carne bovina ser apontada nos diversos estudos, o consumidor tem pouca informação a respeito da qualidade dos sistemas produtivos da carne, ficando, assim, sem conhecimento suficiente para o julgamento sobre a qualidade sanitária da carne comercializada.

Tabela 2. Valores da correlação entre os grupos de diferentes rendas familiares dos consumidores de carne entrevistados.

Salários Mínimos	1	1 a 2	2 a 5	5 a 10	10 a 20
1	1				
1 a 2	0,96	1			
2 a 5	0,91	0,93	1		
5 a 10	0,96	0,97	0,93	1	
10 a 20	0,35	0,16	0,37	0,35	1

Fonte: elaborado pelos autotes.

Com relação às características da carne bovina, como: alto teor de caloria, alto teor de gordura, alto teor de colesterol, presença de bactérias que fazem mal a saúde, resíduos de drogas veterinárias, controle higiênico-sanitário do armazenamento e comercialização, doenças transmitidas pelos animais, ausência do selo de inspeção, os entrevistados relataram preocupação aos atributos na seguinte ordem de importância: controle higiênico do armazenamento e comercialização (55%), presença de bactérias que fazem mal à saúde (52%), resíduos de drogas veterinárias (48%), doenças transmitidas pelo animal (45%), alto teor de colesterol (31%), ausência do selo de inspeção (30%), alto teor de gordura (21%) e alto teor de alto teor calórico (10%).

Os valores nutricionais foram os itens menos preocupantes apontados pelos consumidores, porém, segundo Fonseca [8], há uma tendência mundial dos consumidores em se mostrarem mais atentos aos aspectos nutricionais dos alimentos.

Diniz *et al.*^[1] em pesquisa realizada em feiras livres de cinco municípios de Pernambuco, concluiu que 60% do total de consumidores desconhece o risco de transmissão de doenças pelo consumo de carne. O estudo confirma, ainda, a ausência de medidas do poder público em relação à capacitação dos comerciantes e na conscientização da população quanto aos riscos de contaminação dos alimentos e transmissão de doenças.

CONCLUSÃO

Apesar de alguns estudos apontarem o desconhecimento da população em relação à cadeia produtiva e aos potenciais riscos químicos e biológicos da carne bovina, é evidente no atual estudo o aumento da preocupação da população estudada em relação à qualidade higiênico-sanitária da carne.

Aspectos relacionados ao controle higiênico-sanitário do alimento superam os demais atributos da carne, inclusive o preço no ponto de compra. Estas exigências refletem positivamente na tecnologia de produção de carnes e no desenvolvimento da inspeção e da higiene dos produtos ofertados à população.

Os órgãos governamentais devem incrementar este desenvolvimento através do planejamento, execução e investimentos adequados nos diversos elos da cadeia produtiva de produtos de origem animal. Aliado a isto, o maior aprofundamento nos estudos e pesquisas sobre o comportamento dos consumidores de carne bovina nas diferentes regiões do país permitirão captar possíveis diferenças regionais entre as preferências dos consumidores possibilitando o direcionamento das ações e, conseqüentemente, tornando-as mais efetivas.

REFERÊNCIAS

- [1] Diniz WJS, Almeida RB, Lima CN, Oliveira RR, Quirino WA. Perfil do consumidor e sua percepção sobre os aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres. *Acta Vet Bras.* 2012; 6(3):223-229.
- [2] Pinto PSA. *Inspeção e higiene de carnes*. 2. ed. Viçosa, MG: UFV; 2014.
- [3] Spers EE, Zylbersztajn D, Lazzarini SG. Percepção do consumidor sobre os mecanismos de qualidade e segurança dos alimentos. *Rev Adm UNIMEP*. 2003 set/dez;1(1):58-80.
- [4] Germano PML, Germano MIS. *Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos*. 4. ed. São Paulo: Manole; 2011.
- [5] Souki GQ, Salazar GT, Antonialli LM, Pereira CA. Atributos que afetam a decisão de compra dos consumidores de carne bovina. *Rev Adm UFLA*. 2003 jul/dez;5(2):36-51.
- [6] Brandão FS. *Tendências para o consumo de carne bovina no Brasil*. Porto Alegre. Tese [Doutorado em Agronegócio] – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, /RS; 2013.
- [7] Bánkuti FI. *Entraves e incentivos ao abate clandestino de bovinos no Brasil*. São Carlos Dissertação [Mestrado em Engenharia de Produção] - Universidade Federal de São Carlos; 2002.

[8] Fonseca MCP. Opinião dos consumidores sobre os riscos alimentares à saúde: o caso da carne bovina. Campinas. Tese [Doutorado em Alimento e Nutrição] – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas; 2004.

[9] Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos familiares – POF; 2015.

[10] Bleil, IS. . O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Cadernos de Debate. 1998;6:1-25.

[11] Novaes AL. Comportamento do consumo de carne bovina e hortaliças no Brasil: perfil dos consumidores. Campo Grande. Dissertação [Mestrado em Economia e Administração] - Universidade Federal do Mato Grosso do Sul; 2006.

[12] Schlindwein MM, Kassouf AL. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. Rev Econ Sociol Rural. 2006 jul/set;44(3):549-572.

[13] Brisola MV, Castro AMG. Preferências do consumidor de carne bovina do Distrito Federal pelo ponto de compra e pelo produto adquirido. Cad Pesq Adm. 2005 jan/mar;12(1):81-99.

[14] Carvalho RR, Miranda ZB, Fonseca AB, Mesquita EFM. Segurança alimentar: percepção e informações sanitárias do consumo de carnes no Estado do Rio de Janeiro, Brasil. Rev Bras Med Vet. 2013 jan/mar;35(1):55-62.