

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

**CONSUMO DE CARNE DE FRANGOS DE CORTE NA
MICRORREGIÃO DO VALE DO JAURU-MT**

Autor: José Lopes de Almeida Junior
Orientadora: Prof^a. Karina Ferro Cervelati

Trabalho de Conclusão de Curso de
graduação em Zootecnia, apresentado ao
Departamento de Zootecnia da
Universidade do Estado de Mato Grosso
– Campus Universitário de Pontes e
Lacerda, como parte das exigências para
obtenção do título de BACHAREL EM
ZOOTECNIA.

PONTES E LACERDA
NOVEMBRO/2012

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

**CONSUMO DE CARNE DE FRANGOS DE CORTE NA
MICRORREGIÃO DO VALE DO JAURU-MT**

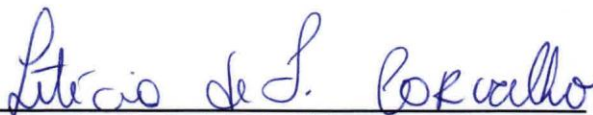
Autor: José Lopes de Almeida Júnior



Orientadora: Profa Karina Ferro Cervelati



Membro: Profa. Ma. Giselde Marques Angreves Silva



Membro: Profa. Letícia de Fátima Carvalho

PONTES E LACERDA
NOVEMBRO/2012

Ao meu pai José Lopes de Almeida
e à minha mãe Maria de Souza Oliveira Almeida.

DEDICO

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por ter me potencializado condições de concluir este curso e vivenciar todas as experiências obtidas dentro e fora da Universidade do Estado de Mato Grosso.

Agradeço ao Departamento de Zootecnia, professores, funcionários e amigos que angariei durante esse período de estudos. Creiam, mais que colegas e partícipes desse período de minha vida, vocês são, hoje a nossa Família Zootecnia, onde fortalecemos os laços de amizade.

Agradeço a meus pais e irmãos por terem proporcionado o incentivo necessário para que eu saísse em busca de um futuro melhor, assim como agradeço a meus familiares, à minha namorada Edsandra Dutra e a todos meus amigos (em especial Tiago Tonholo, Ana Gabriela Paes, Elissandra Basilio e Erisvânia Gomes) pelo auxílio sempre que necessário.

Agradeço a Prof.^a Karina Ferro Cervelati, minha orientadora, por ter me aceitado como seu orientado, proporcionando-me a oportunidade de desenvolver esse estudo monográfico.

Também agradeço a Prof.^a. Giselde Marques Angreves e a Prof.^a. Leticia de Fatima Carvalho por serem membros de minha banca.

Enfim, agradeço a todas as pessoas que direta ou indiretamente, contribuíram com minha formação pessoal e acadêmica, pois se cada um de vocês não tivesse entrado em minha vida eu não teria aprendido tanto, nem teria tantas experiências e muito menos encerrado este curso de graduação.

“O Senhor é meu Pastor e nada me Faltará”.

(Salmo 23)

RESUMO

O presente estudo foi realizado com o objetivo de avaliar o consumo de carne de frango de corte, buscando identificar a frequência do consumo e entender a razão do não consumo na microregião do Vale do Jauru/MT. Para realização da pesquisa foram entrevistadas 150 pessoas, acima de 15 anos, com a utilização de questões fechadas, as quais abordavam os seguintes quesitos: frequência de consumo, sabor, preço, disponibilidade da carne de frangos de corte no mercado e ainda para os não consumidores as razões do não consumo. Os locais escolhidos para a realização das entrevistas foram os supermercados e feiras das três maiores cidades da Microrregião do Vale do Jauru, a saber: Mirassol D'Oeste, São José dos Quatro Marcos e Araputanga. A identificação do perfil do consumidor sobre o consumo da carne de frango de corte pautou-se na busca de compreender os fatores analisados sobre o consumo de carne de frango na região estudada. As conclusões das análises indicaram que há grande consumo do produto analisado, o que ficou comprovado através das respostas de que há 96,45% desse produto disponível, seguida de sabor leve com 77,30 %, e preço médio, verificado com 56,02% e que a frequência do consumo é de pelos menos uma vez por semana com 53,19%. Neste estudo foi observado que 94% dos entrevistados, de todas as classes sociais, consomem a carne de frango de corte. Com a pesquisa observou-se excelente consumo e aceitação, pelos consumidores, da carne de frangos de corte na microregião do Vale do Jauru MT.

Palavras-chave: aves, mercado, produção e qualidade.

ABSTRACT

The present study aimed to evaluate the consumption of chicken meat cut in order to identify the frequency of consumption and understand the reason for not consuming the micro region Jauru Valley / MT. To conduct the survey respondents were 150 people, above 15 years (young, adults), with the use of closed questions, which addressed the following items: frequency of consumption, taste, price, availability of broiler meat in the market and also the reasons for the lack of consumption of some consumers. The reasons for the locations chosen for the interviews were the supermarkets and the three largest cities in the Valley Micro region Jauru, namely: Mirassol D'Oeste, Sao Jose dos Quatro Marcos and Araputanga. . The identification of the consumer profile on the consumption of broiler meat was based on trying to understand how the factors analyzed as (frequency of consumption, taste, price and availability) affect the consumption of chicken meat in the region studied. The conclusion of the analysis indicated that there is great consumer product analysis, which was confirmed by the responses that there are 96.45% of this product available, then mildly flavored with 77.30%, and average price, checked with 56.02 % and that the frequency of consumption is at least once a week with 53.19%. It was observed that 94% of respondents from all social classes consume the meat of broiler chickens. With the study found consumption and excellent acceptance by consumers, beef and chicken meat in the micro region Jauru Valley - MT.

Keywords: birds, marketing, production, quality.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	11
2.1 Produção e mercado consumidor da carne de frangos de corte	11
2.2 Qualidade do produto e preferência do consumidor.....	19
2.3 Distribuição e disponibilidade do mercado interno	21
2.4 Características nutricionais da carne de frango.....	22
3 MATERIAL E MÉTODOS	24
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	26
5 CONCLUSÕES.....	31
REFERÊNCIAS	32
APÊNDICE – Formulário de pesquisa.....	39

1 INTRODUÇÃO

A avicultura brasileira vem se destacando no mercado nacional e mundial, tal crescimento e desenvolvimento pauta-se em investimentos constantes do mercado brasileiro, que busca aumentar a sua produção na avicultura e o consumo *per capita* no país. De acordo com CPT (2010) o Brasil tem sido competente tanto na produção como na conquista do mercado interno e externo. Os dados obtidos demonstram que nos últimos 10 anos houve aumento de 129% na produção de carne de frango de corte no Brasil, colocando-o entre os maiores produtores mundiais, ao lado dos Estados Unidos e da China, e maior exportador de carne de frango do mundo. Tal aumento demonstrado pelos dados numéricos vem acompanhado pela elevação no consumo relativo à renda *per capita* e a redução do custo de produção, essa constatação é evidente, já que quanto maior a produção e consumo mais renda monetária e menor custo de produção será obtido.

O aumento do consumo de carne de frango do brasileiro também se tornou tema de análise em outros países, um exemplo de país que investigou tamanho crescimento foi os Estados Unidos, outro grande exportador de carne de frango. Segundo estimativas do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), em 2010, o brasileiro elevou o consumo de carne de frango em 34% em relação há 10 anos. Além disso, no mesmo período, as exportações brasileiras da carne aumentaram 173%. Esse cenário só foi possível devido ao forte crescimento da produção brasileira, pois para atender às demandas tanto interna quanto externa, no ano em que a pesquisa foi realizada, o Brasil produziu mais de 11 milhões de toneladas de carne de frango. Marca essa enfatizada pelo Portal do Agronegócio (2011), que argumenta também que a quantidade produzida é 74% maior que a produção verificada em 2001, de 6,7 milhões de toneladas.

O Estado de Mato Grosso surge no cenário nacional como um dos grandes produtores da avicultura, e agrega em seu favor uma grande produção de grãos seja de soja ou de milho, tal produção favorece a criação de frangos com baixo custo, já que a principal matéria-prima para a criação do mesmo é a ração. Por ter tal privilégio de estar instalado em uma área de grande produção de grãos o Estado de Mato Grosso tem chamado à atenção de diversas empresas. Segundo Melz e Filho (2010), empresas que tradicionalmente estavam instaladas no sul do país passaram a instalar plantas no estado

com a perspectiva de reduzir os custos de produção. Isso denota que as empresas entendem que produzir carne de frango em Mato Grosso as torna mais competitivas, já que o custo de produção diminui, aumentando assim, a produção do produto e favorecendo ainda para obtenção de um maior lucro.

O aumento da produção observada, como dito antes, busca atender ao crescente mercado de carne de frangos de corte, não só no Brasil, mas no mundo. Alguns aspectos que proporcionaram esse aumento na produção avícola relacionada a produção de carne de frango se deu também por investimentos em processos tecnológicos, foi através dessa interação entre tecnologia e investimento que houve a possibilidade de que a produção da avicultura se consolidasse definitivamente no país. Essa consolidação se aplica tanto ao manejo das aves, quanto aos conceitos aplicados, seja do ponto de vista da produção da carne, seja do comportamento dos consumidores, em relação à carne de frango como ressalta (COTA, 2002).

Outra característica que contribuiu para o aumento de consumo da carne de frango diz respeito ao seu aspecto nutricional. Boschini et al. (2011), argumenta que a carne de frango, além da qualidade proteica e rica em aminoácidos, tem como maiores características a aparência, textura, suculência, sabor e funcionalidade, características estas que mais influenciam na satisfação do consumidor. Para ressaltar o aspecto nutricional da carne de frango e enfatizar que a mesma é mais saudável, há alguns autores que fazem comparações entre a carne bovina e a de frango. A carne de frango comparada com a carne vermelha possui percentual menor de teor gorduroso, sendo que a carne de frango, sem pele, é a que tem menor quantidade de calorias e gordura (FRANGO A GOSTO, 2009).

Ao analisarmos todos os benefícios sobre a produção e consumo da carne de frango no Brasil e em diversos outros países do exterior, percebemos claramente que a área vem se destacando a cada dia. Sendo assim, o objetivo desta pesquisa é analisar como ocorre o consumo de carne de frango de corte na microrregião do Vale do Jauru-MT. Essa pesquisa leva em consideração ainda a importância da caracterização do mercado consumidor da região.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 Produção e mercado consumidor da carne de frangos de corte

A produção avícola brasileira vem se destacando há algum tempo como exemplo de atividade agrícola e de cadeia produtiva de sucesso, sendo o setor que mais tem se destacado no campo de produção animal e ocupando a primeira posição no ranking dos maiores produtores e exportadores de carne de frango (BUZATI et al., 2011).

Segundo Martins (2012) a cadeia produtiva de frangos de corte no Brasil vem atualmente ocupando posição em destaque no cenário brasileiro. Os elementos que propiciam tal destaque baseiam-se em seu dinamismo na produção, industrialização, comercialização, progresso técnico ou mercado externo. Além de favorecerem os aspectos de maior produtividade e melhor aceitação de mercado outro destaque nessa área na produção avícola é sua importância como atividade geradora de empregos e renda para a população brasileira. Martins (2012) diz ainda que esse processo que contribuiu para a geração de postos de trabalho na área de produção avícola teve início a partir da década de 70 e se intensificou na década de 90. O autor argumenta que essa atuação é um reflexo do profundo processo de reestruturação industrial, de mudanças tecnológicas e de melhorias nas técnicas de manejo, nutrição e sanidade das aves.

Atualmente a avicultura representa uma das maiores atividades agropecuárias, por ser uma das que propiciam maiores lucros e destaque devido o seu menor custo e por ser considerada mais saudável, devido ao seu menor teor de gordura saturada. Para abranger esse imenso mercado que foi se constituindo. A produção avícola teve que sofrer várias alterações durante anos para chegar a forma atual, a produção é feita em escala industrial, em todo o mundo, inclusive no Brasil, e é por meio dessa forma de produção que o Brasil defende ainda o título de maior produtor do planeta. Vale ressaltar, que mesmo com essa imensa área de mercado e de produção o país ainda, apresenta potencial para expandir ainda mais a sua produção. Engana-se quem acredita que a produção brasileira é somente destinada ao mercado externo, a produção brasileira é destinada tanto para consumo interno quanto para às exportações, exportações essas

que ocorrem principalmente para os países da comunidade europeia e os Estados Unidos (RURAL NEWS, 2012).

Após a constatação do crescimento indiscutível da produção e consumo da carne de frango analisada anteriormente, passaremos agora a analisar a produção e consumo do frango de corte. A produção de frangos de corte vem crescendo gradualmente no Brasil, esse aumento na produção e no consumo deve-se ao excelente desempenho alcançado dentro da cadeia produtiva, refletindo claramente na queda no preço real da carne de frango. Tal aumento e destaque na produção precisam ser atribuídos aos constantes investimentos, entre esses se destacam os de obtenção no mercado internacional de matrizes geneticamente melhoradas e de alto rendimento, o que possibilita que as empresas façam diversas adaptações de acordo com as condições climáticas encontradas em seu país, esse ato contribui significativamente para a melhora acentuada nas áreas de manejo, sanidade e alimentação. (FACCI, 2010).

Facci (2010) afirma ainda que esta complexidade tecnológica, envolvendo genética, nutrição, sanidade e manejo, conferiu a avicultura industrial brasileira excelência em produção e qualidade de produto processado, sustentando o país na posição de maior mercado exportador de carne de frango do mundo, ou seja, a prática de produção é praticamente indissociável ao processo de melhorias e investimentos já que é através desse processo de busca do melhor, seja em qualquer setor, que garante uma boa produção e venda do produto. Espíndola (2009) lembra que as diversas cadeias produtivas mercantis se constituíram apresentando características próprias em termos de produto, mercado, tecnologia, localização geográfica e organização da produção.

A cadeia produtiva se sustenta basicamente em um único pilar, e esse é o do consumidor. O consumidor exerce um grande poder sobre a cadeia produtiva, inclusive sobre a produção de carnes de aves, onde paralelamente à produção em grande escala, existe um mercado aberto originado pelas mudanças de hábitos de uma parcela da população, notadamente de maior poder aquisitivo, que busca alimentos cuja origem seja de uma produção mais natural, com diferencial na qualidade da carne no que tange a sua textura, coloração e sabor natural é o que afirma Brum (2005). A estrutura física e econômica é outro elemento que Brum (2005) discute, pois, segundo o autor são esses elementos que permitem que haja uma competitividade no mercado, sendo assim, pequenos e médios produtores que não dispõem desses materiais acabam por abandonar essa atividade e voltam-se atividade na produção alternativa de frangos de corte.

O dinamismo na prática da produção da avicultura é outra característica que faz com que a carne de frango ganhe destaque no complexo brasileiro de carnes, considerando que a cadeia produtiva se modernizou, buscando formas de melhorar o desempenho do setor. Segundo Girotto e Avila (2003) que melhorar no setor foi necessário que se aliasse a necessidade de redução de custos, o aumento de produtividade e a competitividade mundial. Por meio dessas práticas de melhoramento a cadeia produtiva de carne de frangos apresenta-se como uma das mais organizadas do país, destacando-se das demais em produtividade, volume de abate e desempenho econômico.

Outro fator responsável pelo avanço da atividade avícola, nos últimos 20 anos, foi em virtude da significativa mudança nos hábitos alimentares da população brasileira, com aumento considerável no consumo de carne de frango. Acredita-se que esse aumento tenha acontecido devido à qualidade do produto ofertado, à facilidade no seu preparo e ao preço acessível para a população (NUNES et al., 2011). O preço é um dos principais atrativos da carne de frango no mercado brasileiro, ao contrário da carne bovina que sofre grandes reajustes, a carne de frango não tem elevado muito seu preço e, por isso, segue sendo a primeira opção para substituir a carne bovina.

De acordo com dados publicados no site G1 (2012), a organização do mercado contribuiu para que em 2011 houvesse um crescimento de 7,5% o consumo *per capita* de carne de frango e, pela primeira vez desde o início do levantamento em 1988, superou os Estados Unidos. Em 2011 o consumo *per capita* de carne de frango foi de 47,4 quilos, contra 44 quilos em 2010 onde a receita cambial obteve um incremento de 17%, totalizando US\$ 6,808 milhões. O preço médio das vendas brasileiras foi de US\$ 1.782 a tonelada, perfazendo um aumento real de 11,4%. Com isso, o consumo por brasileiro, foi em média, de quase quatro quilos mensais. O consumo per capita de frango no Brasil foi o 7º maior de um ranking de 77 países elaborado pela Ubabef, mostrando o grande crescimento da avicultura a cada ano, como mostra a Tabela 1.

Outras pesquisas foram realizadas na tentativa de analisar o crescimento do consumo da carne de frango, dentre essas pesquisas destacamos a da União Brasileira de Avicultura em Avisite (2012). De acordo com a União Brasileira de Avicultura (Ubabef) em uma pesquisa realizada pelo Centro de Assessoria e Pesquisa de Mercado (Ceap), com 2.869 famílias de todo o Brasil, constatou que 100% desses domicílios são consumidores de carne de frango e também 85% das famílias entrevistadas consideram

o frango uma carne saudável, onde 58% das famílias a consome pelo menos duas a três vezes por semana. A pesquisa foi realizada entre novembro de 2011 e fevereiro de 2012, com famílias das principais cidades de todas as cinco regiões brasileiras. Os entrevistados tinham entre 18 e 65 anos de idade, representando todas as classes sociais.

Tabela 1: Ranking de consumo per capita de frango

Posição	País	Kg/hab/ano	Alta % (2010/2011)
1°	Emirados Árabes	67,2	14,09
2°	Kuwait	64,1	6,48
3°	Barein	61,6	10,79
4°	Arábia Saudita	54	11,57
5°	Jamaica	52,3	10,34
6°	Catar	48,7	14,59
7°	Brasil	47,4	7,48
8°	Gabão	46,9	50,8
9°	EUA	44,4	2,3
10°	Cingapura	38,2	5,52

Fonte: Ubabef e Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) citado por G1 (2012).

Como demonstrado nos dados da pesquisa anterior, um dos elementos que chama a atenção do consumidor refere-se a sua característica saudável. A carne de frango é considerada uma proteína saudável por conter vitaminas do complexo B e possuir baixo teor de colesterol, além disso, a forma como a carne de frangos de corte é apresentada ao consumidor com uma variedade de cortes, produtos elaborados e mais recentemente com carne de frango moída industrializada, auxiliaram o consumidor a deixar de adquirir o frango inteiro por ser mais difícil o seu preparo (SANTOS, 2010).

O aspecto saudável da carne de frango também é discutido por MARTINS et al. (2008) citado por ZAMUDIO et al. (2010). De acordo com esses autores ocorreu aumento de 21% no consumo de carne de frango no período de 2000 a 2007. Este aumento está relacionado à substituição das carnes vermelhas em boa parte dos países desenvolvidos, em decorrência principalmente da crescente preocupação com a saúde, com as questões de ordem ambiental, com a melhor capacidade de coordenação da cadeia agroindustrial do frango, aliado ao baixo preço relativo às outras carnes com o constante desenvolvimento de novos produtos e marcas, além da aceitação da carne de frangos pela maioria das culturas e religiões mundiais.

Sendo assim, os dados obtidos e analisados ressaltam os motivos e a constatação do aumento na produção e no consumo da carne de frango, essa constatação confirma a avicultura como sendo uma das atividades que mais se desenvolveu no setor agropecuário e econômico. Além disso, outro fator favorável é o fato da carne de frango de corte ser bem aceita no mundo inteiro. Hoje, a América Latina tem uma participação de 17% da produção avícola mundial e o Brasil é, de longe, o seu principal produtor, com cerca de 10% desse total (CPT, 2010b).

Apesar dos avanços constantes da América Latina, a América do Sul ainda lidera as exportações mundiais de carne de aves, que responde por 43% de todas as carnes avícolas exportadas, em termos continentais, segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. Voltando a olhar para o Brasil, e para as cidades que mais produzem carne de frango encontramos a liderança entre as cidades brasileiras com maior número na produção de aves o município Goiano de Rio Verde, que possui mais de 14 milhões de aves. No âmbito estadual, o Paraná ocupa a primeira posição com um número estimado de 253 milhões de animais (PORTAL DO AGRONEGÓCIO, 2010).

Com os dados das cidades e dos Estados que produzem em maior quantidade de carne de frango de corte, observamos que as exportações de carne de frango também ajudam a sustentar os preços no mercado doméstico e contribuem consideravelmente até mesmo com grandes lucros estaduais. Entretanto, segundo Fazenda (2011), que está ocorrendo é um aumento exagerado na produção de frangos de corte o que faz com haja mercadoria de oferta em excesso, causando assim prejuízo. Esse fato se originou a partir do deslumbramento de que todo produto seria vendido em translações de exportação, porém, essa expectativa não aconteceu. Em março passado, por exemplo, a produção total de frango no país atingiu 1048 milhões de toneladas, 8,5% mais do que no mesmo mês de 2010.

Ainda de acordo com Rodrigues e Filho (2012), o Brasil apresentou um crescimento em torno de 300% durante o período de 1980 a 2005, sendo o país que obteve o maior crescimento em suas vendas externas, e atingindo o patamar de maior exportador de carne de frango. Segundo dados da União Brasileira de Avicultura (2012) as exportações de frango em 2011 somaram 3943 milhões de toneladas, alta de 3,2% sobre as 3820 milhões de toneladas embarcadas em 2010. Em receita, o aumento foi de 21,2% passando de US\$ 6,808 bilhões em 2010 para US\$ 8,253 bilhões em 2011. O

preço médio das vendas brasileiras foi de US\$ 2,093 mil dólares a tonelada, aumento de 17,4% (UBABEF., 2011). Mais uma vez, os dados ressaltam a imagem de grande produção da avicultura, o aumento de produção é evidente, além de observarmos que o aumento criado chega a ser um exagero dentro do mercado atual que está sobrecarregado com tamanha demanda.

Segundo Franco et al. (2010) as exportações brasileiras alavancaram pelo aumento na demanda do mercado mundial, principalmente Rússia e União Européia. Nesse cenário, a exportação no Brasil apresenta números bastante expressivos, especialmente quando se trata da exportação de especificamente dois tipos de produtos: frango inteiro e em pedaços congelados. A exportação de frango inteiro do Brasil, no período de 1996 a 2008 cresceu o equivalente a 504,99%, saltando de 364 milhões de dólares FOB (livre de taxas para embarcar) para 2207 bilhões. Já a exportação de frango em pedaços congelados, atingindo no mesmo período analisado de 667,05%, ou seja, de 470 milhões de dólares FOB para 3612 bilhões, o que garante ao Brasil o título de maior exportador mundial de carne de frango, em situação semelhante com as regiões produtoras mais importantes do País, ou seja, do Sul e mais recentemente do Centro-Oeste.

Falando sobre a produção de cortes de frango e de embarques vemos uma queda em relação ao ano de 2008. Segundo dados publicados em Artigonal (2010), cortes de frango e os respectivos embarques totalizaram 1,9 milhões de toneladas, configurando uma queda de 3,3% em relação a 2008. Segundo a mesma fonte, no ano de 2009 as exportações de frango inteiro foram de 1,4 milhões de toneladas, o que corresponde a um crescimento de 4,67%, especialmente em função de um aumento de vendas para o Oriente Médio.

Apesar do aumento gigantesco na produção de carne com o objetivo principal de exportação, cabe ressaltar que o destino da carne de frango brasileira é de 69,8% para o mercado doméstico e 30,2% ao mercado externo, o que representa crescimento interno superior ao de exportação (AGROLINK, 2012). Sendo assim, o mercado interno é o maior consumidor da carne de frango de corte produzida no país, e por essa razão, há que se ter cuidado com o aumento exagerado da produção.

Em 2011 a região Centro-Oeste obteve um grande aumento em sua produção chegando a 5,3 bilhões, um aumento de 5,6% em relação a 2010. A região Centro-Oeste foi a principal abatedora de frangos em 2011, seguida pelas Regiões Sul e Sudeste.

Entre as Unidades da Federação, os principais abatedouros são Paraná (26,3%), Santa Catarina (18,0%), Rio Grande do Sul (14,5%), São Paulo (14,5%), Minas Gerais (6,9%) e Goiás (6,1%) (BRASIL, 2012).

As estruturas de mercado vigentes no âmbito nacional são regidas atualmente pelo oligopólio competitivo comandado pelo frango inteiro (seja ele congelado ou resfriado) e também no caso dos cortes especiais (coxa, asa, peito, etc), pois as empresas concorrem basicamente através de preços e não muitas formas de diferenciar o produto a ponto de o consumidor não priorizar o preço. Segundo Silva (2003) citado por Tombolo e Costa (2012), no caso do frango industrializado (linguiças, mortadelas, empanados, etc.) ocorre o oligopólio diferenciado, isso porque nesse estágio produtivo as empresas já passam a concorrer através de associação à marca e a tecnologia empregada, essencial para a diferenciação dos produtos. No âmbito externo o mercado torna-se competitivo, pois embora as empresas atuantes nesse mercado sejam de grande porte, existem várias delas, isso faz com que o preço seja mais relevante na competição.

A existência de pequenas e médias empresas é uma característica das estruturas de mercado nos diversos segmentos industriais, especialmente no setor agroalimentar. O mercado está aberto, as empresas menores em sua grande maioria sobrevivem ocupando espaços regionais embora sujeitas aos movimentos destas últimas é o que afirma Paula (1999).

Com o crescimento de pequenas empresas dito anteriormente, o Estado de Mato Grosso aparece em quinto lugar como maior produtor de frango de corte do país. Segundo o Grupo Arinos (2012), alguns municípios de Mato Grosso se destacam entre os maiores produtores de aves do País, como Campo Verde, distante 117 km da Capital, detém o 5ª maior rebanho efetivo de aves entre os municípios brasileiros quase 11 milhões de cabeças e Nova Mutum, cidade localizada a 264 km de Cuiabá, se destaca como o segundo maior produtor de aves do país. O município detém mais de 12 milhões de animais, representando 27,3% da produção estadual, somada em 47 milhões de cabeças.

A União Brasileira de Avicultura (UBA, 2008) divulgou em seu relatório anual as 50 maiores empresas abatedoras de frangos de corte no Brasil. Dentre essas citam que as empresas que mais se destacaram foram a Sadia que se posicionou em primeiro lugar, participando, em 2007, com 15,07% do abate; em seguida ficou a Perdigão, com 12,51%. As demais empresas, na maioria, participaram com cerca de 1% no abate

nacional. Entre as 50 empresas selecionadas, grande parte delas se localiza nos estados do Paraná (17 empresas) e de São Paulo (16 empresas).

Contudo, ainda afirma que as maiores empresas se localizam no Estado de Santa Catarina, por exemplo, Sadia e Perdigão que também possuem unidades industriais em outros estados (Mato Grosso, Goiás, Minas Gerais, Rio Grande do Sul entre outros). No exterior, possuem ainda representações comerciais em países como Panamá, Chile, Uruguai, Argentina, Alemanha, Inglaterra, Rússia, Turquia, Emirados Árabes, China e Japão. Pode-se notar que as empresas de maiores destaques também são as maiores em estrutura e investimentos, já que para manter seus impérios criam diversas filiais em outros países.

Segundo Garcia (2004), para atender a crescente demanda interna e externa, a produção de frangos de corte, de excepcional desempenho no agronegócio brasileiro, tem se expandido, nos últimos anos, para outros estados do país além dos tradicionais produtores. Esse fato tem ocorrido devido à reorganização da base agroindustrial desta cadeia produtiva, principalmente através da implantação de projetos avícolas modernos em parceria com algumas agroindústrias de abate nos estados da região Centro-Oeste, surgindo um novo produtor integrado com perfil diferenciado ao sistema.

De acordo Franco et al. (2009), a exemplo dos estados da região Sul, a região Centro Oeste também tem dirigido suas experiências para a produção em parcerias. Isto pode ser percebido na microrregião Vale do Jauru, composta pelos municípios de Araputanga, Mirassol D'Oeste, Cáceres, Curvelândia, São José dos Quatro Marcos, Reserva do Cabaçal e Glória D'Oeste, a qual apresenta rebanho de um milhão de aves e sua produção abastecendo a empresa Granja Marques, detentora da marca Frango Bom, única com registro de inspeção estadual (SISE) que abate aproximadamente 25.000 aves/dia, situada no município de Mirassol D'Oeste - MT.

A produção da avicultura na região Centro-Oeste é recente, e o principal motivo pelo qual há essa expansão deve-se à grande produção de grãos na região que tem como fonte da sua economia a soja e o milho, entre outros. Vale salientar que essa é uma área dominada por pessoas vindas das mais diversas regiões do país mais especificamente da Região Sul (AVEWOLRD, 2007).

Segundo dados publicados pela Uba (2004) Mato Grosso é um dos Estados da região centro-oeste que vem se destacando na produção avícola e caminha para entrar no grupo dos principais estados a consumir, produzir e exportar carne avícola no Brasil.

Devido ao preço relativo da carne bovina que ajudou o consumidor a optar pela fonte de proteína mais barata, com isso firmou-se o consumo de carne de frango.

Com os estudos realizados pode-se depreender que há uma tendência mundial de crescimento do consumo de frango, o qual se deve tanto pelos benefícios à saúde, como pelo fator econômico, uma vez que esse tipo de carne apresenta-se com menor valor do mercado. Fato este que também justifica o aumento anual pela demanda da carne de frango.

2.2 Qualidade do produto e preferência do consumidor

A qualidade do produto é um dos critérios utilizados pelos consumidores na hora da escolha do que levar ou não para casa. Segundo Duarte et al. (2010) a garantia de manutenção do mercado de carne de frango consiste no fornecimento de produtos com padrões de qualidade estáveis, visando à satisfação e segurança do consumidor, além do poder aquisitivo. Nesse sentido, a qualidade do produto será um tema constante ao se tratar do processo de consumo em qualquer área, por isso, o investimento na fabricação de produtos com qualidade precisa ser constante.

Para garantir a qualidade da carne e seus derivados é preciso conhecer toda a cadeia produtiva, desde o aviário até a mesa do consumidor, pois é dessa maneira que poderemos verificar se a qualidade do produto é a mesma descrita na embalagem. Também é necessário correlacionar a sanidade com a qualidade visto que fatores como contaminação da carcaça por microorganismos além de afetar a saúde pode afetar também a qualidade do produto final (DEBONA, 2000).

De acordo com Zamudio et al. (2010) um produto de qualidade pode ser definido como o conjunto de atributos que satisfaçam o consumidor ou até mesmo que superem suas expectativas iniciais. Cabe ressaltar que o conceito descrito pelo autor é complexo porque varia conforme a região geográfica, classe socioeconômica, cultura do consumidor e com o estágio de desenvolvimento tecnológico do setor. Esse conceito pode, portanto, sofrer variações de acordo com o mercado ao qual o produto se destina.

A qualidade é sim um assunto de extrema importância nesse mercado. Os consumidores atuais almejam a qualidade descrita em diversos setores, seja fabricado

por meio de anúncio na mídia ou em embalagens. Segundo Francisco et al. (2007), os consumidores estão cada vez mais exigindo qualidade e inocuidade dos produtos alimentícios que adquirem, buscam informações a respeito de novos produtos, de que maneira são manejados os animais para abate e como são alimentados.

A renda é outro aspecto importante a ser discutido. Segundo Fioravanço (2003) a renda, é um dos fatores que afeta de maneira significativa o consumo de alimentos. Tal interferência ocorre em qualquer escolha de produto, seja alimentício ou não, pois vivemos em uma economia capitalista regida pela lei da oferta e da procura comandados pelo capital monetário, o dinheiro.

O consumidor brasileiro nos últimos tempos, tem se decepcionado na sua busca por alimentos seguros e de qualidade já que a grande maioria vive em cidades gigantescas e consomem somente produtos industrializados ou ricos em gorduras. E por consumirem diariamente esses produtos há uma preocupação de que a mesma qualidade e segurança dos alimentos e produtos agropecuários exportados nem sempre correspondem ao que se distribui no mercado interno brasileiro. Na visão atual do consumidor, o conceito de qualidade de um alimento engloba não só as características de sabor, aroma, aparência e padronização do alimento, mas também a preocupação em adquirir alimentos que não causem danos à saúde (VIEIRA, 2012).

Segundo Valle (2003) citado por Torres (2010) a carne de frango deve satisfazer os atributos de qualidade como textura, palatabilidade e aparência, e deve apresentar também inocuidade quanto a resíduos químicos indesejáveis. Entretanto, um dos maiores desafios para a indústria de carnes é oferecer produtos macios, suculentos e com cor e sabor agradáveis já que há um processo industrial envolvido na fabricação do produto.

A cor é um dos fatores mais importantes na percepção do consumidor quanto à qualidade da carne, pois é uma característica que influencia tanto na escolha inicial do produto como na aceitação no momento do consumo. A maciez ou textura é um dos critérios de qualidade mais importantes em qualquer tipo de carne, pois esta associada à satisfação final do consumidor. Duarte et al. (2010) afirma que trata-se de um parâmetro sensorial que possui como atributos primários, maciez, coesividade, viscosidade e elasticidade, e como secundários, gomosidade, mastigabilidade, suculência, fraturabilidade e adesividade.

2.3 Distribuição e disponibilidade do mercado interno

A distribuição e disponibilidade do mercado vêm tendo destaque nos últimos anos, os dados apontam para um aumento de quatro vezes a mais nesses 20 últimos anos, chegando em 2010 a uma produção cinco vezes maior que a de 1990. Sendo assim, a disponibilidade interna de carne de frango quadruplicou e a exportação nacional alcançou recordes sucessivos, mantendo o Brasil como maior exportador de carne de frango e terceiro produtor mundial (UBABEF, 2011).

Segundo Zanatta (2000) citado por Tombolo e Costa (2012), os produtos e a distribuição da carne de frango estão associados de duas formas. A primeira está predominante nos mercados consumidores de maior porte e são organizados de forma hierárquica, tanto por meios subsidiários, que cuidam do comércio no atacado, quanto pelos grandes supermercados. Já a segunda acontece nos mercados consumidores de menor porte e consiste na contratação de representantes comerciais para cada região.

O Brasil teve grande aumento no consumo em virtude da estabilidade de preços e da recuperação da renda da população, especialmente nas classes mais baixas, onde houve um aquecimento da venda de carnes de frango. Além disso, este aquecimento do mercado interno soma-se a preferência mundial por esse tipo de carne, tendência essa que vem se solidificando e que permite absorver um aumento da produção no mundo (GOMES, 2008).

A distribuição e a disponibilidade do consumo do frango de corte está enlaço a uma triade composta segundo Moreno (2011) de três fatores, que são: a população, a renda e a preferência do consumidor. A população brasileira não terá grandes crescimentos nos próximos anos, mas a economia sim. O avanço do consumo interno seguirá não só pelo crescimento das classes baixas, mas também pelo crescimento da classe média. As classes A e B possuem 20 milhões de membros e se espera que cheguem até 31 milhões de pessoas até 2014. Isso poderia trazer uma mudança importante no consumo brasileiro por tipos de carnes até a Copa de 2014. Os fatores que mais contribuíram para o destaque da avicultura brasileira em 2010 foi o desempenho do mercado interno e a disponibilidade de frango que atingiu a marca de 8,4 milhões de toneladas. O principal responsável por este desempenho é a expansão da classe média que acabou por se beneficiar com as mudanças feitas na economia atual.

De acordo com Wilkinson e Rocha (2005), a distribuição de frango e derivados é realizada através de um sistema de unidades atacadistas e de unidades de comércio varejista. A carne de frango de corte devido à perecibilidade do produto e para manter a sua qualidade, as unidades atacadistas são controladas pela firma proprietária do frigorífico/abatedouro, via integração ou concessão de franquias. Sua estrutura consiste de filiais nos principais centros consumidores, com câmaras frias, frotas de veículos para distribuição local e equipe de vendedores.

O transporte para o setor avícola também precisa ter grande atenção para não prejudicar a qualidade final do produto. Segundo a Embrapa (2003), o carregamento e transporte podem causar danos para setor avícola, quando não manejado corretamente, os danos causados podem ser: de estresse térmico devido à elevada temperatura e umidade, estresse pelo frio devido à alta velocidade do veículo de transporte e umidade, estresse social, decorrente da alta lotação nas caixas, vibração, aceleração, barulho, e o número de aves colocadas em cada caixa transportadora deve receber atenção especial.

Afirma Embrapa (2003), que decisão para essa variável deve considerar o sexo e o peso das aves, além de fatores como clima e distância do aviário ao abatedouro. No carregamento é desejável que o caminhão possa entrar no aviário e chegar perto de onde está sendo feita a apanha. O transporte das aves no período noturno é mais vantajoso por evitar temperaturas elevadas, favorecendo assim o melhor manejo destas aves, o que reduz as perdas por mortalidade e resulta em carne de melhor qualidade na mesa do consumidor.

2.4 Características nutricionais da carne de frango

A característica nutricional é um dos elementos que contribuem para a expansão do consumo, já que a carne de frango fornece inúmeros nutrientes que auxiliam em dietas equilibradas.

Vale ressaltar que a análise aqui descrita corresponde a carne de aves inspecionadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) encontradas em Lima (2010), em análises obtidas através de aves domésticas de criação. Nutrientes como proteínas, lipídios, vitaminas e minerais são encontrados na

composição da carne e variam de acordo com a raça, idade e condições higiênicas do animal, a coloração da carne é variável de espécie para espécie e também está relacionada com a atividade física do animal. Lima (2010), ainda diz que o componente que confere cor a carne é a mioglobina, sendo que quanto maior o tamanho e atividade muscular do animal, maior o teor de mioglobina e mais escura é a carne. Além disso, outros fatores que interferem na coloração da carne são a idade, sexo, alimentação e habitat do animal.

Ainda na pesquisa encomendada pela União Brasileira de Avicultura (Ubabef) e realizada pelo Centro de Assessoria e Pesquisa de Mercado (Ceap), com 2.869 famílias de todo o Brasil, realizada entre novembro de 2011 e fevereiro, com famílias das principais cidades de todas as cinco regiões brasileiras, dos entrevistados, 79% a veem como uma proteína animal mais barata; 74% a consideram um alimento ideal para quem faz dieta alimentar; 66% apontaram baixo teor de gordura; 54% citaram-na como mais prático de preparar, em relação às carnes vermelhas; e outros 42% afirmam que a carne de frango é fonte abundante de vitaminas (AVISITE, 2012).

A carne de frango tem uma característica nutricional a seu favor, já que a mesma é rica em proteínas e seu consumo é recomendado em todas as idades, desde que seja consumida sem pele, inclusive por pessoas que apresentam problemas cardiovasculares já que a quantidade de gordura é mínima. Venturini et al. (2007), afirma que outra boa característica da carne de frango é que esta se constitui em uma fonte rica em ferro hemínico, que é a forma do ferro mais bem assimilada pelo organismo e são consideradas fontes importantes de vitaminas do grupo B, principalmente, B2 e B12, vitaminas indispensáveis no auxílio da síntese de energia a partir dos nutrientes ingeridos. O peito, que é o pedaço mais magro contém soente 2% de lipídios, além do que as gorduras que trazem são de boa qualidade. Na Tabela 2 são mostradas as informações nutricionais da carne de frango.

Tabela 2. Informações nutricionais da carne de frango.

Nutrientes	Quantidade em 100g
Proteínas	25g
Calorias	129 Kcal
Gordura	3,75 g
Gordura Saturada	1,07 g
Ferro	1,61 g

Fonte: Venturini et al. (2007)

3 MATERIAL E MÉTODOS

A microregião de Jauru pertencente à mesorregião Sudoeste Mato-Grossense apresenta população estimada em 110.301 habitantes. Está dividida em doze municípios que possuem área total de 16.847,975 km². Todos os municípios possuem o mesmo clima, tropical subúmido, e sua vegetação principal é o cerrado do tipo capão (mata). A economia expressiva baseia-se no gado de corte e leiteiro, na produção de álcool e no comércio (BRASIL, 2010).

A pesquisa de campo foi realizada nas três maiores cidades da Microregião do Vale do Jauru - MT: Mirassol D'Oeste, com 25.299 habitantes; Araputanga, com 15.387 habitantes e São José dos Quatro Marcos, com população de 18.998 habitantes (BRASIL, 2010).

Para obtenção dos dados foram utilizados formulários padronizados, contendo perguntas relacionadas ao consumo de carne de frango de corte. As perguntas foram aplicadas às pessoas que estavam em feiras livres e supermercados. Os formulários foram aplicados a 150 entrevistados, considerando os diferentes níveis socioeconômicos da população.

A coleta de dados ocorreu no período de 20, a 24 de abril de 2011. O critério de seleção dos entrevistados pautou-se na idade. Assim, foram sujeitos da pesquisa pessoas acima de 15 anos de idade, de ambos os sexos, as quais foram abordadas quando faziam suas compras.

Para os entrevistados que aceitaram participar dessa pesquisa foram realizadas as seguintes perguntas: 1. Você consome carne de frango de corte?; 2. Com que frequência a consome? Uma vez por mês, uma vez por semana, três vezes por semana ou quatro ou mais vezes por semana; 3. Qual a sua opinião quanto ao sabor da carne de frango de corte? Leve, gosto diferente ou forte; 4. Qual a sua opinião quanto ao preço da carne de frango de corte? Bom, médio ou alto; 5. Qual sua opinião quanto à disponibilidade da carne de frango de corte? Boa ou ruim. Caso o entrevistado respondesse que não consome carne de frango, era-lhe perguntado por que razões, tendo como opção de resposta o sabor, o preço ou costume.

Coletados os dados, passou-se então à manipulação dos mesmos, sendo feitos, portanto, a combinação e tabulação dos resultados simples, isto é, somaram-se as

respostas obtidas e realizou-se o percentual respectivo, utilizando para tanto a regra de três simples calculados pelo Excel.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Pode-se averiguar que dos 150 entrevistados somente nove desses disseram que não consomem carne de frangos de corte. Os motivos do consumo e do não consumo estão registrados e discutidos nas análises abaixo.

De acordo com os dados obtidos, pode-se analisar que 94% dos entrevistados consomem carne de frango de corte, fato este demonstrando que a carne de frango de corte é bem apreciada pelos habitantes da Microrregião do Vale do Jauru (Figura 1). Resultados parecidos foram encontrados por Pedrosa et al. (2009), e por outros autores, como: Bressan (1998), Luiz(1994), Brasil (2011) e Bonamigo (2012) citados abaixo, que apontam à alta aceitabilidade do consumo desse produto.

Como se pode observar, a Figura 1 mostra a frequência do consumo de frango de corte, confirmando que 53,19% dos entrevistados consomem carne frango de corte pelo menos uma vez na semana sendo esta a maior frequência mostrando que o consumo desta carne tem boa aceitação pela população desta região; e 18,43% dos entrevistados apresentaram a frequência de consumo três vezes na semana; seguido com 17,02% que consomem apenas uma vez por mês; e o menor valor 11,34% são os que consomem quatro ou mais vezes por semana.

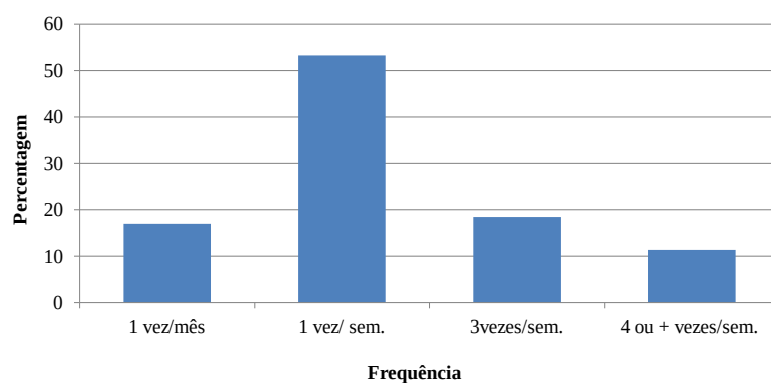


Figura 1: Frequência do consumo da carne de frango de corte na microrregião do Vale do Jauru

Com a industrialização e as novas formas de comercialização dos produtos alimentícios, cresce a preocupação com os hábitos e preferências dos consumidores, assim é fundamental identificar as escolhas alimentares e os fatores que as influenciam. Nesse sentido, nas análises realizadas acredita-se que esse aumento tenha acontecido devido à qualidade do produto ofertado, à facilidade no seu preparo e ao preço acessível para a população.

Tais resultados na Microrregião do Vale do Jauru também podem ser comparados com os mesmos obtidos na cidade de Rondonópolis onde a amostragem foi de 200 pessoas entrevistadas, em dois supermercados, duas feiras e um restaurante. A partir da padronização das respostas às questões, foi determinado o número absoluto e relativo de cada resposta. Foi possível constatar que 95% dos consumidores entrevistados, consomem carne de frango e que, 5% não consomem (PEDROSA et al., 2009).

Nos resultados encontrados quanto ao quesito sabor, verificou-se que a maior parte dos entrevistados julgou que a carne de frango de corte apresenta sabor leve (77,30%); seguido para a opção de gosto diferente, com 15,60%; e a menor porcentagem para sabor forte, com 7,09% demonstrado na Figura 2.

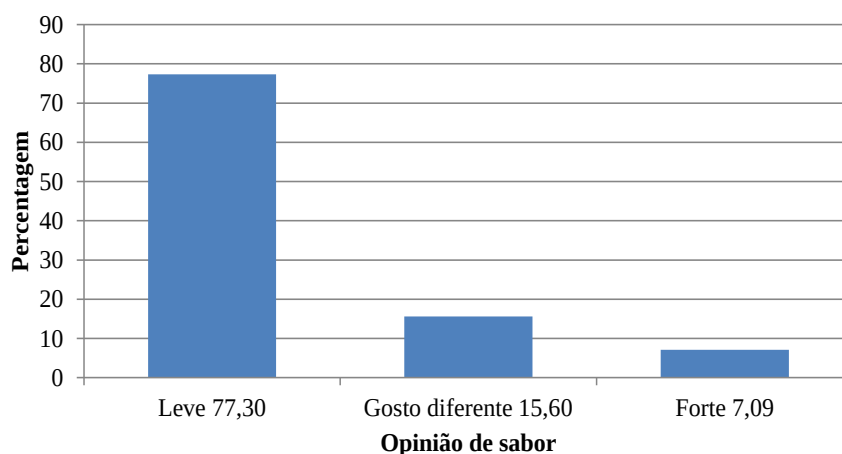


Figura 2. Opinião sobre o sabor da carne de frango de corte na microrregião do Vale do Jauru

De acordo com os estudos realizados, pode-se afirmar que a carne de frango de corte na Microrregião do Vale do Jauru tem grande preferência pelos consumidores devido a sua praticidade, conveniência e ainda com o apelo de que é considerada uma

proteína saudável. Aliado a isto, a pesquisa mostra ótima aceitação de acordo com os resultados obtidos, o sabor leve é um dos fatores predominantes para a escolha do consumo da carne avícola além de ser mais prático o preparo pelas variedades de cortes.

Segundo Bressan (1998), a carne utilizada em produtos processados também possuem padrões de qualidade e propriedades funcionais excelentes, assim garantindo um produto final de boa qualidade e rentabilidade.

Os entrevistados participantes dessa pesquisa revelaram, na sua maioria (56,02%) que julgam o valor financeiro da carne de frangos de corte como médio; seguido pela opção de que o preço é bom, com 26,24%; e finalmente, com menor quantidade de entrevistados que opinaram pelo resultado de que o valor da carne de frangos de corte é alto (17,73%), talvez estes sendo os consumidores de menor poder aquisitivo, como demonstrado na Figura 3.

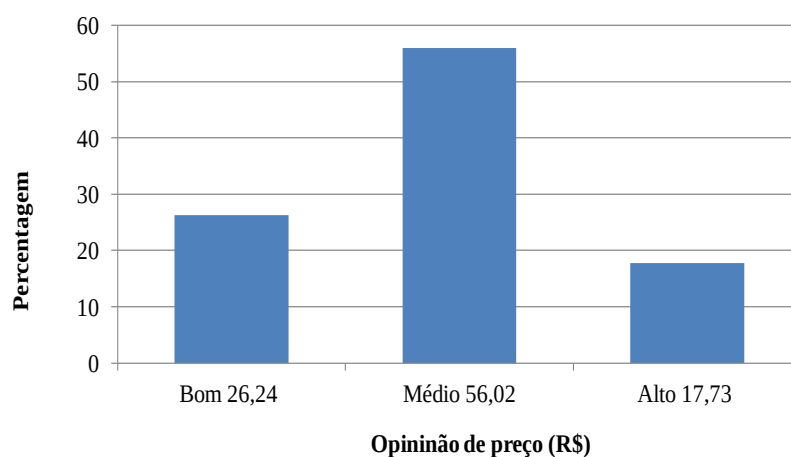


Figura 3: Opinião com relação ao preço da carne de frango de corte na microrregião do Vale do Jauru

Embora os dados obtidos com os referenciais bom, médio e alto sejam bastante subjetivos, é possível inferir que o valor da carne de frango de corte está acessível à maioria da população, aumentando assim o seu consumo. Isso pode ser comprovado pelas informações de que há uma tendência mundial de crescimento do consumo de frango. Luiz (1994) destaca que com a modificação do padrão alimentar com a incorporação da carne de frango na cesta básica do brasileiro, produz uma nova

disposição de consumo, que não está condicionada exclusivamente a questão relativa a preços e ao poder de compra da população.

Quanto ao quesito disponibilidade da carne de corte no mercado, ou seja, a facilidade em se encontrar o produto à venda, 96,45% dos respondentes afirmaram que a disponibilidade é boa; e os outros 3,55% descreveram a disponibilidade no mercado como ruim. Constata-se a disponibilidade do referido produto nas gôndolas dos supermercados satisfaz a procura da maior parte dos seus consumidores (Figura 4).

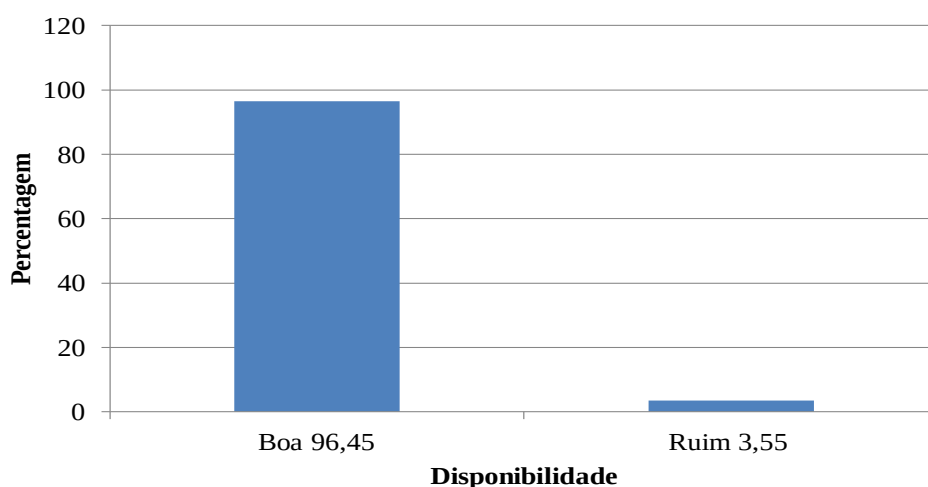


Figura 4: Disponibilidade da carne de frango de corte na microrregião do Vale do Jauru

Segundo dados do Brasil (2011), no 1º trimestre de 2011 o abate de frangos foi de 1306 bilhões. Na comparação com o correspondente trimestre de 2010, a variação é positiva em 8,2% e, fazendo comparação com o 4º trimestre de 2010, teve um aumento de 3,4% no volume abatido. Através dos dados fornecidos observa-se que no quesito disponibilidade não há dificuldades, já que o aumento da produção é notório e visível.

Dentre as pessoas entrevistadas sobre as razões para o não consumo de carne frango de corte, 6% afirmam que não consomem a carne de frango de corte, e as razões apontadas para o não consumo foram devido ao costume, com 66,66% onde a maioria deste apontado para o consumo do frango caipira dizendo ser mais saudável, onde segundo os mesmos acreditam que o frango de corte recebem hormônios em sua dieta trazendo assim uma rejeição a esta carne. Os resultados abaixo mostram que 33,33% não consomem a carne de frango devido ao sabor, sendo que o preço não foi apontado

como razão para o não consumo da carne de frango de corte por nenhum dos entrevistados mostrados na Figura 5.

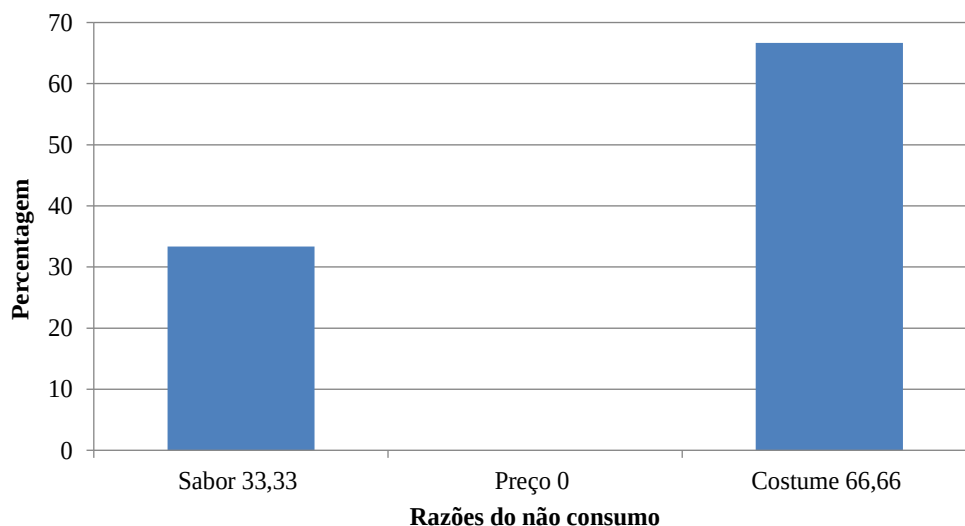


Figura 5. Razões que levam ao não consumo da carne de frango de corte na microrregião do Vale do Jauru

Isso aponta que é preciso aprofundar os estudos na temática abordada e conhecer os verdadeiros motivos do não consumo da carne frango de corte, embora neste estudo o motivo revelado pela maioria dos entrevistados não seja o sabor e sim o costume. Recentemente Bonamigo (2012), em sua pesquisa onde foram entrevistadas 481 pessoas em relação entre o hábito de consumo de carne, cita que apenas 3,5% dos entrevistados não consomem carnes de frangos de corte, tais resultados mostram boa aceitação desta carne.

Isto a prioriza e aponta que ações de marketing sejam implementadas e planejadas ao longo dos anos para que este consumo aumente e reduza o argumento “costume”, que pode ser interpretado aqui como hábitos construídos pela família ao longo das gerações.

5 CONCLUSÕES

Ao término da pesquisa e das análises de seus resultados conclui-se que a carne de frango de corte é muito apreciada pelas suas qualidades e com um ótimo consumo e disponibilidade nesta região, além destas características o maior consumo desta carne teve como frequência de 1 vez por semana e tem na opinião do consumidor o sabor leve. As razões do não consumo se deve ao preço médio e ao fato que a população desta região tem por costume o hábito de consumir carnes de frangos caipiras e mais carnes vermelhas.

Muito há que se investigar a respeito do tema, entretanto, esta pesquisa cumpre com seu objetivo que foi analisar o consumo de carne de frango de corte na Microrregião do Vale do Jauru - MT, trazendo, ainda, significativa contribuição para o entendimento dos hábitos alimentares dos moradores dessa região.

REFERÊNCIAS

AGROLINK. **Brasil será um grande competidor mundial na produção de aves.** 2012. Disponível em: <http://www.agrolink.com.br/noticias/-brasil-sera-o-grande-competidor-mundial-na-producao-de-aves-_148003.html>. Acesso em: 09 de maio de 2012.

AVISITE. **Frango é consumido por 100% das famílias aponta pesquisa encomendada pela Ubabef.** 2012. Disponível em: <<http://www.avisite.com.br/clipping/index.php?codclipping=18692>>. Acesso em: 08 de maio de 2012.

AVEWORLD. **Características da avicultura.** 2007. Disponível em: <http://www.aveworld.com.br/aveworld/artigos/post/caracteristicas-da-avicultura_128>. Acesso em 01 de maio de 2011.

ARTIGONAL. **Avicultura brasileira: 2009 e 2010 em números e perspectivas.** Disponível em:< <http://www.artigonal.com/educacao-artigos/importancia-economica-da-avicultura-brasileira-4737168.html> >. Acesso em: 22 de março de 2011. Acesso em: 05 de maio de 2012.

BONAMIGO, A et al. Atribuições da carne de frango relevantes ao consumidor: foco no bem-estar animal. **Revista Brasileira Zootecnia.** Viçosa-PR, v.41, n.4, p.1047. 2012.

BOSCHINI, C. et al. Relação Entre a Proteína de Choque Térmico e o Estresse Térmico em Frangos de Corte. **Arquivos de zootecnia.** Pelotas-RS, v. 60,n.1 p. 71. 2011. 22 de setembro de 2011.

BOZUTTI, S. R. A. **Avaliação de ingrediente alternativos na alimentação de frangos de corte com a adição de enzimas.** Dissertação de Mestrado em Zootecnia. 2009. Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidade São Paulo. 2009. 81p.

BUZATI, W. T. V.; CRUZ, C.; SILVA, T. T.; PAULA, J. Rendimento de Carcaças de Frangos de Corte Semicaipira Criados em Diferentes Tipos de Cama e Densidade. In: CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 4ª. (JC), 2011, Cáceres/MT. **Anais...** Cáceres/MT: Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação - PRPPG, 2011. Vol. 7 (2011).

BRASIL – Instituto Brasileiro de Geografia e estatística (IBGE). **Abates de frangos e suínos e produção de leite e ovos crescem em 2011**. 2012. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=2107&id_pagina=1>. Acesso em: 08 de maio de 2012.

BRASIL – Instituto Brasileiro de Geografia e estatística (IBGE). Cidades@. 2010. Disponível em: < <http://www.ibge.com.br/cidadesat/topwindow.htm?1> >. Acesso em: 29 de abril de 2011.

BRASIL – Instituto Brasileiro de Geografia e estatística (IBGE).Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos_201101comentarios.pdf>. 23 de Setembro de 2011.

BRESSAN, M. C. **Efeito dos fatores pré e pós-abate sobre a qualidade da carne de peito de frango**. 1998. 201 p. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Campinas.

BRUM, O. B. **Efeito do Cruzamento entre Diferentes Genótipos para uso em Sistemas Alternativos de Frango de Corte**. 2005. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande Sul. Pag 01 2005.

COTA, T. **Frango de corte, setor de destaque na economia brasileira**. 2002. Disponível em: < <http://www.cpt.com.br/artigos/frango-de-corte-setor-de-destaque-na-economia-brasileira>> Acesso em: 05 de maio de 2012.

CPT, **Frango de corte, produzido em alta densidade, atende ao crescente mercado interno e externo**. 2010a. Disponível em: <<http://www.cpt.com.br/artigos/frango-corte-produzido-alta-densidade-atende-crescente-mercado-interno-externo>>. Acesso em: 24 de março de 2011.

CPT. **Frango de corte possui grande aceitação e é destaque na economia brasileira**. 2010b. Disponível em: <<http://www.cpt.com.br/artigos/frango-corte-possui-grande-aceitacao-mercado-destaque-economia-brasileira>>. Acesso em 04 de março de 2011.

DEBONA, D. L. D. **Problemas de qualidade na avicultura**. Publicação do Núcleo Oeste de Médicos Veterinários. Instrução Normativa n, 4. de 31 de março de 2000.

DUARTE, K. F.; JUNQUEIRA, O. M.; BORGES, L. L. **Qualidade e segurança na produção de carne de aves**. 2010. Disponível em: <<http://pt.engormix.com/MA-avicultura/industria-carne/artigos/qualidade-seguranca-producao-carne-t246/471-p0.htm>>

. Acesso em: 08 de maio de 2012.

EMBRAPA SUÍNOS E AVES.
Sistema de Produção de Frangos de Corte. Publicado em:
Jan/2003. Disponível em: < <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Ave/ProducaodeFrangodeCorte/Carrega-trans.html> >. Acesso em: 02/04/2011.

ESPÍNDOLA, C. J. **A Cadeia Produtiva de frango de corte na américa do sul: considerações preliminares.** 2009. Disponível em:
<http://egal2009.easyplanners.info/area06/6087_Espindola_Carlos_Jose.pdf>. Acesso em: 13 de maio 2011.

FACCI, C. **Controle da qualidade Aves.** Casca, Instituto Federal Rio Grande do Sul, 2010. 21 p. Relatório de Estágio.

FAZENDA. **Oferta e recuo do boi derrubam frango.** 2011. Disponível em: < <http://www.fazenda.gov.br/resenhaeletronica/MostraMateria.asp?cod=722314>>. Acesso em: 29 de julho de 2011.

FIORAVANÇO, J. O consumo de alimentos nos Países do Mercosul e do Chile. **Revista Informações Econômicas**, São Paulo, v. 33, n.4, p. 26 -35, abril de 2003.

LUIZ, C, F, F.; SILVA, F. L. Complexo avícola e questões sobre hábito alimentar. **Revista Cadernos de Debate**, São Paulo, v.2, p. 41-61. 1994.

FRANCO, C.; MELZ, L. J.; ANUNCIATO, K. M. Inserção da Avicultura de Corte Mato-grossense no Mercado Internacional de Carne de Frango. In: CONGRESSO SOBER, 48, 2019, Campo Grande. **Anais...** Tangará da Serra, Universidade do Estado de Mato Grosso, 2010. CD-ROM

FRANCO, C.; BONJOUR, S. C. M.; PEREIRA. B. D. A ocupação da avicultura de corte em Mato Grosso. In: CONGRESSO SOBER, 47, 2009, Porto Alegre. **Anais...** Cuiabá, Universidade Federal de Mato Grosso, 2009. CD-ROM

FRANCISCO, D. C.; NASCIMENTO, V. P.; LOGUERCIO, A. P.; et al. Caracterização do consumidor de carne de frango da cidade de Porto Alegre. **Ciência Rural**, v.37, n.1, Santa Maria, 2007.

FRANGO A GOSTO. **Frango: alimento de alta qualidade**. 2009. Disponível em: <<http://www.franagoagosto.com.br/noticias.aspx?HOMER=16>>. Acesso em: 09 de maio de 2012.

GARCIA, L. A. F.; FILHO, J. B.S. F. **Economias de escala na produção de frangos de corte no Brasil**. 2004. 114 p. Tese (Doutorado em Frangos de corte – Aspectos econômicos) Escola Superior de Agricultura Luiz de Queirós. Piracicaba SP.

GIROTTTO, A. F.; AVILA, V.S. **Sistema de Produção de Frangos de Corte**. 2003. Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Ave/ProducaoDeFrangodeCorte/Importancia-economica.html#topo>>. Acesso em: 02 de março de 2011.

GOMES, W. P. A.; GOMES, P. A. Sistema de Integração na Avicultura de Corte: In: 46° CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 2008. Rio Branco – Acre. **Anais...** Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2008. CD-ROM

GRUPO ARINOS. **Produção de aves cresce expressivamente em Mato Grosso**. Disponível em: <<http://www.grupoarinos.com.br/noticias/view/n/1463>>. Nova Mutum, 15 de Maio de 2012. Acesso em 12 de maio 2012.

G1. **Consumo per capita de frango no Brasil supera os dos EUA, diz Ubabef**. 2012. Disponível em: <<http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2012/01/consumo-capita-de-frango-no-brasil-supera-o-dos-eua-diz-ubabef.html>>. Acesso em: 08 de maio de 2012.

LIMA, M. R.; **A Carne de Frango e Suas Características**. 2010. Disponível em: <<http://pt.engormix.com/MA-avicultura/administracao/artigos/carne-frango-caracteristicas-t272/p0.htm>>. Acesso em: 05 de abril de 2011.

MARTINS, G. et al. **A competitividade no Complexo Agroindustrial do Frango..** Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/2/331.pdf>>. Acesso 01 de maio de 2012.

MELZ, J. L.; FILHO, S. M. H. Avaliação da Competitividade da Cadeia de Carne de Frango em Mato Grosso. In: CONGRESSO SOBER, 48, 2010, Tangará da Serra. **Anais...** Campo Grande: Universidade do Estado de Mato Grosso, 2010. P. 01-21. Acesso em 15 maio 2012.

MORENO, D.; FRANCO, L. **Frango de corte Recordes e Precaução**. 2011. Disponível em: <http://www.avisite.com.br/noticias/img/2011/20110131_artigo_novus.pdf>. Acesso em 08 de março de 2011.

NUNES, L. A.; SANTOS, H. D.; M, S. Avicultura no Tocantins: Situação, Ações em Sanidade e Projeção de Crescimento. In: ENCICLOPÉDIA BIOSFERA, Centro Científico Conhecer, 2011, Goiânia. **Anais...** Goiânia: Enciclopédia Biosfera, Centro Científico Conhecer – Goiânia, 2011. Vol. 7, N. 13, p. 158-159.

PAULA, N. M. **Pequenas e médias empresas na indústria agroalimentar**. Reestruturação do Sistema Agroalimentar: questões metodológicas e de pesquisa. Rio de Janeiro: UFRRJ/ CPDA, 1999, pp. 171-178.

PEDROSA, L. M.; SOUZA, C.S.; FERREIRA, F. **Preferências dos Consumidores de Carne de Frangos no Município de Rondonópolis - MT**. Águas de Lindóia/SP FZEA/USP-ABZ, 18 a 22 de maio de 2009.

PORTAL DO AGRONEGÓCIO. **Frango: Produção Brasileira Quase Dobra em 10 Anos**. 2011. Disponível em: < http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?tit=frango_producao_brasileira_quase_dobra_em_10_anos&id=51084>. Acesso em: 05 de maio de 2012.

PORTAL DO AGRONEGÓCIO. **Produção de Aves Cresce Expressivamente em MT**. 2010. Disponível em: <<http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?id=48094>>. Acesso em: 05 de maio de 2012.

RODRIGUES, F. S.; FILHO, D. O. L. **Estratégias de Marketing da Cadeia Agroexportadora Brasileira de Frango de Corte**. 2012. Disponível em: <<http://www.ead.fea.usp.br/Semead/10semead/sistema/resultado/trabalhosPDF/491.pdf>> Acesso em: 05 de maio de 2012.

RURAL NEWS. **Criação de Aves Atividade Lucrativa**. 2012. Disponível em: <<http://www.ruralnews.com.br/visualiza.php?id=430>>. Acesso em: 12 de maio 2012.

SANTOS, E. M.; **Análise microbiológica da carne industrializada moída de frango comercializada na cidade de João pessoa - PB 2010**. Disponível em: <<http://pt.scribd.com/doc/39107527/Trabalho-de-microbiologia>>. Acesso em 19 de março 2011.

TOMBOLO, G. A.; COSTA, A. J. D. **Cooperativas na avicultura de corte Paranaense**. 2012. Disponível em: <http://www.pet-economia.ufpr.br/banco_de_arquivos/00005_COOPERATIVAS_NA_AVICULTURA_DE_CORTE_PARANAENSE.pdf>. Acesso em: 09 de maio de 2012

TORRES, T. R.; et al. Atributos sensoriais da carne de frangos alimentados com farelo de algodão extrusado pela análise descritiva quantitativa simplificada e pelo teste triangular. **Revista Brasileira de Ciências Agrárias**, Recife, PE, v.6, n.1, p. 174 – 180. jan.-março, 2011.

UBA. União Brasileira de Avicultura. **Relatório Anual 2003/2004**. Disponível em: <http://www.abef.com.br/ubabef/publicacoes_relatoriosanuais.php>. Acesso em: 13 de maio de 2011.

UBA. União Brasileira de Avicultura. **Relatório Anual 2007/ 2008**. Disponível em: <http://www.abef.com.br/uba/arquivos/relatorio_07_08.pdf>. Acesso em: 19 de março de 2011.

UBABEF – Avicultura Brasileira de avicultura. Avicultura Brasileira em 2010: Exportações e Produção. 2010. **Relatório Anual 2009-2010**. Disponível em: <<http://www.abef.com.br/ubabef/exibenoticiaubabef.php?notcodigo=2264>>. Acesso em: 20 de abril 2012.

UBABEF. União Brasileira de Avicultura. **Relatório anual 2010-2011**. Disponível em: <http://www.abef.com.br/ubabef/publicacoes_relatoriosanuais.php>. Acesso em: 12 jul. 2011.

UBABEF. União Brasileira de Avicultura. **Ubabef: exportação de frango sobe 3,2% em 2011**. 2012. Disponível em: <<http://www.integrada.coop.br/notas/4451/Ubabef-exportacao-de-frango-sobe-32-por-cento-em-2011.xhtml>>. Acesso em: 08 de maio de 2012.

VENTURINI, K. S.; SARCINELLI, M. F.; SILVA, LUÍS. C. **Características da Carne de Frango**. Universidade Federal do Espírito Santo – UFES. 2007. Disponível em: <http://www.agais.com/telomc/b01307_caracteristicas_carnefrango.pdf>. Acesso em 13 de março de 2011.

VIEIRA, P. C. A. A. **Percepção do consumidor diante dos riscos alimentares: A importância da segurança dos alimentos**. Disponível em: <http://www.ambito-juridico.com.br/site/index.php?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=6587>. Rio Grande, 10 de Maio de 2012. Acesso em 05 de maio 2012.

WILKINSON, J.; ROCHA, R. **Uma Análise dos Setores de Carne bovina, Suína e de Frango**. Rio de Janeiro. Roteiro dos Estudos Econômicos Setoriais. Projeto SENAI / UFRJ. 2005. Acesso em 14 de maio 2012.

ZAMUDIO, L. H. B.; JUNQUEIRA, A. M. R.; ALMEIDA, I. L. **Caracterização do Consumidor e Avaliação da Qualidade da Carne de Frango Comercializada em Brasília – DF**. 2010. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/13/1275.pdf>>. Acesso em: 05 de maio de 2012

APÊNDICE – Formulário de pesquisa

Consumo de Carne de Frango	Valor Absoluto	% de entrevistados
Sim	141	94
Não	9	6
Total	150	100
Frequência de consumo	Valor absoluto	% de entrevistados
Uma vez por mês	24	17,02
Uma vez por semana	75	53,19
Três vezes por semana	26	18,43
Quatro ou mais vezes por semana	16	11,34
Total	141	100
Sabor	Valor absoluto	% de entrevistados
Leve	109	77,30
Gosto diferente	22	15,60
Forte	10	7,09
Total	141	100
Preço	Valor absoluto	% de entrevistados
Bom	37	26,24
Médio	79	56,02
Alto	25	17,73
Total	141	100
Disponibilidade	Valor absoluto	% de entrevistados
Boa	136	96,45
Ruim	5	3,54
Total	141	100
Razões	Valor Absoluto	% de entrevistados
Sabor	3	33,33
Preço.	0	0
Costume	6	66,66
Total	9	100

