

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

**PANORAMA DA CRIAÇÃO E CONSUMO DE CARNE NO MUNDO E
PERFIL DO CONSUMIDOR DO MUNICÍPIO DE PONTES E LACERDA**

Autor: Renan Lenzi

Orientadora: Prof^a. Ma. Raquel Joana Trautmann Machado

“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 da obtenção do título de BACHAREL EM ZOOTECNIA”.

PONTES E LACERDA
JULHO/2013

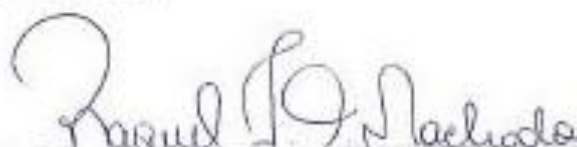
RENAN LENZI

**PANORAMA DA CRIAÇÃO E CONSUMO DE CARNE NO MUNDO E
PERFIL DO CONSUMIDOR DO MUNICÍPIO DE PONTES E LACERDA**

“Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
junto a Coordenação do Curso de Graduação em
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”.

Aprovado em: 05 de julho de 2013

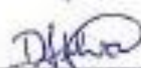
COMISSÃO EXAMINADORA:



Orientadora: Profa. Ma. Raquel Joana Trautmann Machado
UNEMAT- Pontes e Lacerda/MT



Membro: Prof. Dr. Luiz Antônio Valério Gesou
UNEMAT- Pontes e Lacerda/MT



Membro: Profa. Ma Dilmá Alves da Silva
UNEMAT- Pontes e Lacerda/MT

A meus pais pela oportunidade da realização deste curso e apoio durante o mesmo,

A Olindo Antonio Lenzi, meu pai;

À Maria da Penha Carminatti Lenzi, minha mãe;

Ao meu irmão Olindo Antonio Lenzi Junior;

À minha irmã Suelem Lenzi Fujihara;

Dedico-lhes de coração.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Olindo Antonio Lenzi e Maria da Penha Carminatti Lenzi pelo apoio e incentivo dado durante minha formação, pelas conversas em momentos de dificuldade, pela oportunidade que me foi dada de poder realizar minha graduação e por tudo que fizeram para que eu pudesse concluir meu curso.

A meus irmãos Olindo Antonio Lenzi Junior e Suelem Lenzi Fujihara.

À Prof^a Raquel Joana Trautmann Machado por ter participado da minha formação acadêmica, orientar e auxiliar no desenvolvimento do meu conhecimento científico e profissional e pela confiança em mim depositada durante o período de convívio, pela paciência no decorrer de minha orientação e até mesmo compreensão em minhas ausências, sem palavras para expressar minha gratidão durante o período de convívio, grato até mesmo pelas conversas e conselhos.

Ao Departamento de Zootecnia e aos professores do Curso de Zootecnia pelos valiosos ensinamentos.

À Universidade do Estado de Mato Grosso, por ter possibilitado a realização deste trabalho.

A todos os amigos pelos momentos de felicidade que passamos durante esses anos.

“Cultivar a terra e criar os animais são as mais nobres atividades praticadas pelo homem. Produzir alimentos vegetais é a arte de colher o sol. Produzir proteína animal é a arte de transformação desta energia. Imagine, então, quão nobre é o homem que cultiva a terra, cria os animais e ainda respeita e protege seu semelhante e o ambiente. Saudemos nossos nobres e mágicos zootecnistas!”

(Anônimo)

RESUMO

Para as empresas de carne serem competitivas e atenderem as necessidades de seus consumidores, primeiramente, elas devem conhecer suas preferências, definir sua capacidade de compra e entender o que os leva a voltar e comprar o mesmo produto e no mesmo local. O estudo foi realizado no município de Pontes e Lacerda – MT, com o objetivo de identificar o perfil do consumidor de carnes, com base no seu padrão socioeconômico e nos atributos valorizados na hora da escolha da carne e do corte cárneo. Foram entrevistados 78 consumidores em 6 mercados com açougue em pontos distintos da cidade, selecionados por meio de sorteio. A entrevista foi através de questionário contendo perguntas fechadas e abertas. Sobre o padrão socioeconômico observou-se que houve maior prevalência de entrevistados com na faixa etária de 31 a 40 anos, sendo desta faixa a maior representação do sexo feminino na hora da compra. A renda de 5 a 6 salários mínimos foi a que mais representou os consumidores entrevistados, e a família é composta na maioria das vezes por 3 integrantes. Em relação à carne, os resultados demonstram que os consumidores têm como carne predileta e também mais consumida a carne vermelha dos bovinos. O aspecto mais atribuído para a escolha da carne é a “cor”, toda vez citado como fator de seleção para à compra.

Palavras-chave: Açougue. Cor. Escolha. Qualidade.

ABSTRACT

For meat companies be competitive and meet the needs of its consumers, first, they are to know its preferences, define their ability to buying and understand what it takes you back to buy the same product and the same place. The study was performed in the municipality of Pontes e Lacerda - MT, aiming to identify the profile of consumers of meat, based on your socioeconomic profile and valued attributes when choosing the meat and cutting meat diet. Were interviewed 78 consumers in 6 markets with butcher shop at distinct points of the city, selected by drawing lots. The interview was by questionnaire containing closed and open questions. About the socioeconomic profile it was observed that there was a higher prevalence of respondents aged 31-40 years, and this range the largest representation of women at the time of purchase. Income 5-6 minimum wages was the most represented consumers interviewed, and the family is composed mostly by 3 members. Observed with the meat, the results demonstrate that consumers have favored as meat consumption and also more red meat cattle. The most attributed to the choice of meat is the "color" every time quoted as selection factor for the purchase.

Keywords: Butchery. Choice. Color. Quality.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Aparência de carnes bovinas com diferente declínio de pH, identificadas com DFD (a), PSE (b) e Normal (c).....	25
Figura 2 - Ciclos das cores da carne frescas, considerando a quantidade dos pigmentos mioglobina (a), oximioglobina (b) e metamioglobina (c).....	25
Figura 3 - Inserção do município de Pontes e Lacerda no Estado de Mato Grosso.	28
Figura 4 - Vista da cidade de Pontes e Lacerda localizada na região sudoeste do estado de Mato Grosso.	29
Figura 5 - Supermercados onde ocorreram as entrevistas para o Estudo de Caso sobre o perfil do consumidor de carne munícipe.....	30
Figura 6 – Maiores distâncias percorridas pelos consumidores de carne do município de Pontes e Lacerda para comprar no mercado de sua preferência.	42

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Participação dos continentes na produção mundial de carnes no ano de 2011, expressa em porcentagem.	12
Gráfico 2 – Participação dos continentes na produção mundial de carne bovina no ano de 2011, expressa em porcentagem.	13
Gráfico 3 – Efetivo rebanho bovino do Brasil, da região Centro-Oeste, estado de Mato Grosso e município de Pontes e Lacerda.	15
Gráfico 4 - Efetivo animal de galináceos no Brasil, Regiões e Unidades da Federação.	16
Gráfico 5 – Rebanho suíno no Brasil, na região Centro-Oeste, no estado de Mato Grosso e no município de Pontes e Lacerda.	18
Gráfico 6 – Rebanho de ovinos no Brasil e em suas regiões.	20
Gráfico 7 - Rebanho ovino no Brasil, na região Centro-Oeste, no estado de Mato Grosso e suas mesorregiões, além do município de Pontes e Lacerda.	20
Gráfico 8 – Produção de pescado (t) nacional em 2009 e 2010 discriminada por região.	22
Gráfico 9 – Faixa etária dos consumidores entrevistados em supermercados com açougue localizados no município de Pontes e Lacerda – MT.	32
Gráfico 10 – Consumidores de carnes do sexo feminino e masculino do município de Pontes e Lacerda-MT.	33
Gráfico 11 - Consumidores de carnes do sexo feminino e masculino dentro das faixas etárias de 31 a 40 anos e 41 a 50 anos.	33
Gráfico 12 – Renda familiar dos consumidores de carne no município de Pontes e Lacerda-MT com porcentagem de pessoas entrevistadas.	34
Gráfico 13 – Número de integrantes das famílias dos consumidores de carne no município de Pontes e Lacerda-MT.	35
Gráfico 14 – Número de integrantes das famílias dos consumidores de carne no município de Pontes e Lacerda-MT nas faixas etárias mais evidentes.	35
Gráfico 15 – Renda familiar de acordo com número de integrantes dos consumidores de carne no município de Pontes e Lacerda-MT.	36
Gráfico 16 – Renda per capita pata família com três integrantes dos consumidores de carne no município de Pontes e Lacerda-MT.	36
Gráfico 17 – Carne predileta considerando o gosto dos consumidores do município de Pontes e Lacerda-MT.	37
Gráfico 18 – Corte predileto da carne bovina considerando consumidores do município de Pontes e Lacerda-MT.	37
Gráfico 19 - Corte de carne bovina mais consumido no cotidiano dos munícipes de Pontes e Lacerda - MT.	38

Gráfico 20 - Corte de carne bovina mais consumido no cotidiano do munícipe de Pontes e Lacerda considerando o número de integrantes por família e a renda per capita desta.	40
Gráfico 21 – Aspetos avaliados para a escolha da carne bovina pelos consumidores munícipes de Pontes e Lacerda-MT.	41

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	12
2.1. Produção e Consumo de Carnes	12
2.1.1 Produção e Consumo de Carne bovina.....	13
2.1.2. Produção e Consumo de Carne de Frango	16
2.1.3. Produção e Consumo de Carne Suína	17
2.1.4. Produção de Carne Ovina	19
2.1.5. Produção e Consumo de Pescado	21
2.2 A Carne e suas Características.....	23
2.2.1. Características de carne bovina e ovina.....	24
2.2.2. Características de carne de frango	26
2.2.3. Características de carne de suíno.....	27
2.2.4 Características de carne de peixe.....	27
3 MATERIAL E MÉTODOS	28
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	32
5 CONCLUSÕES.....	43
ANEXOS	49
APÊNCIDE	50
Questionário sobre consumo de carne em Pontes e Lacerda - MT.....	50

1 INTRODUÇÃO

Os padrões de consumo de algumas populações são influenciados por diversos fatores, sejam psicológicos, culturais, e aqueles ligados ao estilo de vida. Em sua maioria, estes fatores estão ligados à diversidade de hábitos e costumes de cada população. Esta diversidade se deve ao fato das diferenças culturais ligadas às diversas regiões e países. Uma das consequências mais imediatas de toda esta diversidade são as diferenças na necessidade de calorias a ser consumida para cada grupo de consumidores (FALLEIROS; MIGUEL; GAMEIRO, 2008).

Apesar do Brasil ser considerado um país em desenvolvimento, o consumo de carnes já se encontra próximo aos parâmetros observados em nações mais ricas (CARVALHO; BACCHI, 2007). Segundo as estimativas do Anualpec (2012), o consumo médio per capita anual de carnes no Brasil deve passar de 95,3 kg em 2011 para 97,5 kg em 2012.

Felício (1998) em seu trabalho relata que na escolha do corte cárneo o consumidor leva em consideração as experiências anteriores como o modo de preparo e o grau de satisfação atingido em sua refeição, sendo influenciado pela sua aparência, ou seja, pela cor da carne, quantidade e distribuição da gordura, firmeza e, no caso do produto embalado, pela quantidade de líquido livre. A decisão de voltar a comprar no mesmo estabelecimento, ou o mesmo tipo de carne, vai depender se as expectativas iniciais do consumidor foram ou não satisfeitas (FELÍCIO, 1998).

Segundo Porto (2005), transformações no processo de globalização estão modificando os hábitos de consumo alimentar das populações, assim sendo, o consumidor de carnes também está inserido nesse processo de mudanças, visto que é um agente importante nas cadeias produtivas e o estudo do mesmo é crucial para as organizações que pretendem continuar sendo competitivas.

Com o presente trabalho teve-se o objetivo de identificar o perfil socioeconômico dos consumidores pontes-lacerdenses, assim como tentar identificar parâmetros que possam se relacionar à carne e corte escolhidos por eles.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1. Produção e Consumo de Carnes

A história da carne se confunde com a história do próprio homem, pois o consumo de carne acompanha o homem desde épocas remotas, sendo consumida crua naquele momento, devido o fato de não existir fogo, considerando os vestígios achados (ORNELLAS, 2000).

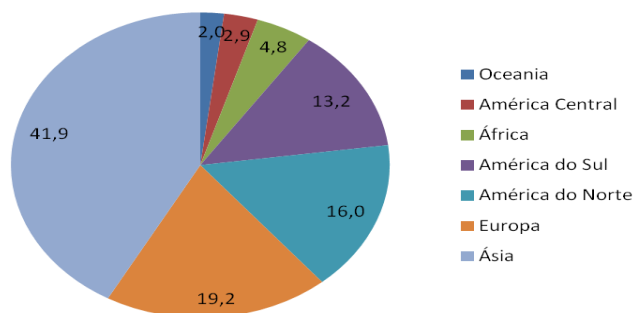
Uma das primeiras habilidades especializadas dos nossos “ancestrais” é a caça, que envolvia inicialmente a captura de animais de pequeno porte e, com o passar do tempo, animais maiores. Mais tardiamente, com o processo de amansamento, o animal passou a ser explorado produtivamente tanto como alimento e sua pele como vestimenta, quanto serviço de tração para a agricultura (ROBERTS, 2001).

Daqueles animais de outrora que compõem os animais de produção utilizados atualmente, os primeiros a serem domesticados foram as ovelhas, seguidas das cabras, depois bovinos, aves, peixes e por último os suínos (MAZOYER; ROUDART 1997).

No último século e nas duas últimas décadas, ocorreram mudanças de grandes proporções na economia global que desencadearam melhorias da qualidade de vida da sociedade mundial (OLIVEIRA, 2003), sendo a ingestão de proteína um deles, pois evidencia o aumento de renda da população (EL MERCADO, 2003).

Para compensar o aumento na procura e no consumo de carnes é essencial que haja uma produção maior no mundo e que nos países de maiores produções, essas passem a ser verticalizadas. Além de quantidade, o consumidor atualmente busca qualidade, seja ela organoléptica ou sanitária. No ano de 2011, a Ásia foi o berço da maior produção de carnes do mundo (Gráfico 1), visto que também é um dos continentes mais numerosos.

Gráfico 1 – Participação dos continentes na produção mundial de carnes no ano de 2011, expressa em porcentagem.



Fonte: Adaptado de FAOSTAT (2012).

Segundo nota do BRASIL (2002), o aumento do consumo de carne e seus derivados é motivo de preocupação, considerando que na maioria das vezes as atividades pecuárias manejadas de forma errônea se constituem uma importante fonte de contaminação ambiental. O consumo de carne difere muito entre os países desenvolvidos e os países em desenvolvimento e, nestes últimos, entre um grupo social e outro. Assim, os consumidores tem poder de modificar os modos de produção, fazendo-se valer do seu padrão de escolha (BRASIL, 2002).

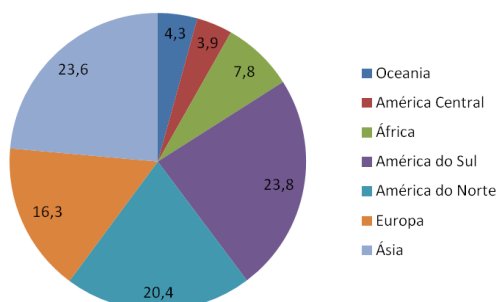
Os consumidores de carne estão, cada vez mais, aumentando sua demanda para animais que sejam criados, manejados, transportados e abatidos através do uso de práticas humanitárias que agridam menos o meio ambiente (AZEVEDO, 2006).

2.1.1 Produção e Consumo de Carne bovina

O rebanho mundial de bovinos é formado por 1,3 bilhão de cabeças em 2011 (FAOSTAT, 2012). Segundo a FAO, entre os principais países do ano de 2011, destacaram-se a Índia (320,8 milhões de cabeças), o Brasil (212,8 milhões), a China (104,8 milhões) e o EUA (90,8 milhões). Logo, a Índia possui o maior rebanho bovino do mundo, entretanto, por razões religiosas (Hinduísmo), que consideram o bovino um animal sagrado, deixa então, o Brasil com o título de maior rebanho comercial do mundo.

A produção de carne bovina considerando os continentes e o ano de 2011 como base, estão demonstrados no Gráfico 2. Comparando a produção de carne bovina entre os Estados Unidos e o Brasil, foi de 12.048 milhões de toneladas de equivalente carcaça contra 9.102,3 milhões de toneladas, respectivamente (USDA, 2012a). Na América Latina, a maior produção de carne bovina em ordem decrescente ocorre no Brasil, seguido pela Argentina e Paraguai (USDA, 2012a).

Gráfico 2 – Participação dos continentes na produção mundial de carne bovina no ano de 2011, expressa em percentagem.



Fonte: Adaptado de FAOSTAT (2012).

Segundo Pineda (2001), o Brasil detém uma vantagem relativa em relação ao mercado mundial de carne bovina, devido ao menor custo de produção, a grande área territorial e clima tropical, consideração que 90% do rebanho bovino brasileiro é proveniente de alimentação a pasto. Desde 1998 até hoje, o Brasil tem o título de segundo maior rebanho bovino do mundo.

O ano base para efetivo rebanho nacional no IBGE é 2011 (Tabela 1). As regiões do Brasil de maior número de bovinos são Sudeste (39,3 milhões) e Centro Oeste (72,6 milhões). Logo, a região Centro-Oeste é responsável por 34% da produção nacional (BRASIL, 2012).

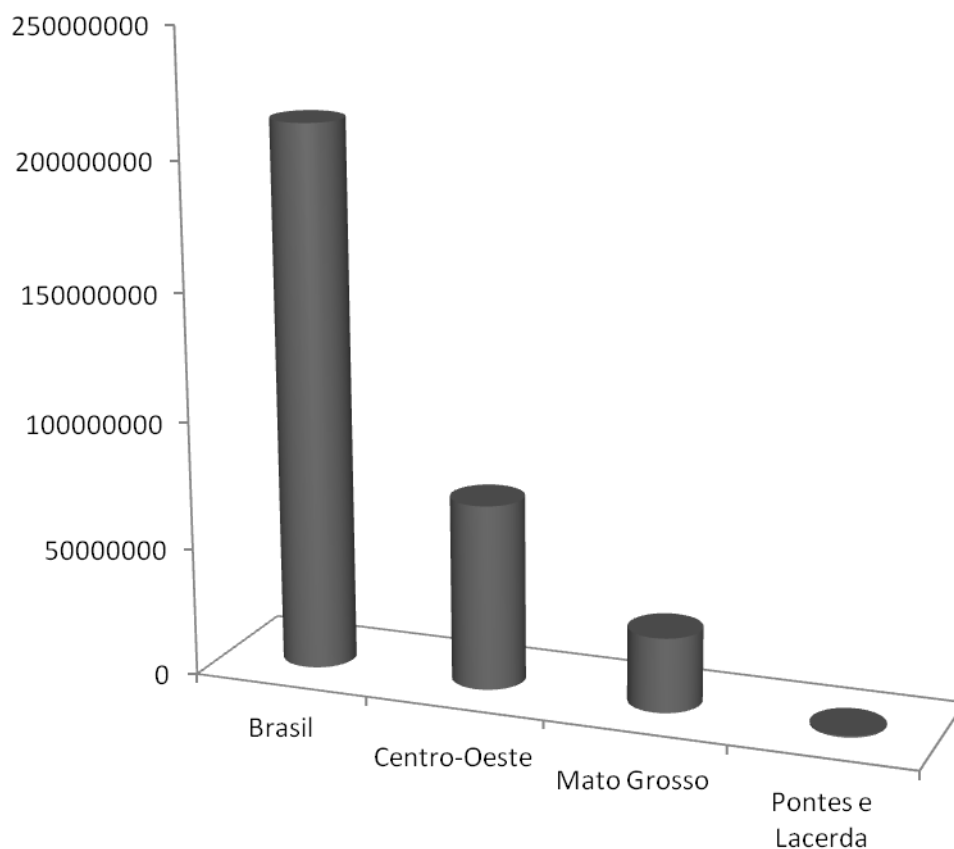
Tabela 1 - Efetivo do rebanho bovino (cabeças) no ano de 2011 no Brasil, Regiões e Unidades da Federação

Brasil	212.815.311
Norte	43.238.310
Nordeste	29.585.933
Sudeste	39.335.644
Sul	27.993.205
Centro-Oeste	72.662.219
Rondônia	12.182.259
Acre	2.549.497
Amazonas	1.439.597
Roraima	651.511
Pará	18.262.547
Amapá	127.499
Tocantins	8.025.400
Maranhão	7.264.106
Piauí	1.688.024
Ceará	2.614.604
Rio Grande do Norte	1.047.797
Paraíba	1.354.268
Pernambuco	2.502.156
Alagoas	1.268.304
Sergipe	1.178.771
Bahia	10.667.903
Minas Gerais	23.907.915
Espírito Santo	2.223.262
Rio de Janeiro	2.179.671
São Paulo	11.024.796
Paraná	9.475.676
Santa Catarina	4.039.217
Rio Grande do Sul	14.478.312
Mato Grosso do Sul	21.553.851
Mato Grosso	29.265.718
Goiás	21.744.650
Distrito Federal	98.000

Fonte: Adaptado de IBGE (2012).

Os estados com os maiores rebanhos bovinos são Mato Grosso (29,2 milhões), Mato Grosso do Sul (21,5 milhões), e Minas Gerais (23,9 milhões), segundo IBGE (2012). Considera-se que Mato Grosso e Mato Grosso do Sul são criações de bovinos para corte, diferente de Minas Gerais, considerada bacia leiteira. No estado de Mato Grosso, a região sudoeste detém 4,5 milhões de cabeças, sendo 1,8 pertencentes a microrregião Alto Guaporé e deste, 621,8 mil ao município de Pontes e Lacerda (Gráfico 3).

Gráfico 3 – Efetivo rebanho bovino do Brasil, da região Centro-Oeste, estado de Mato Grosso e município de Pontes e Lacerda.



Fonte: Adaptado do IBGE (2012).

Essa supremacia da região Centro-Oeste é resultado da evolução das técnicas de cruzamento industrial, grandes áreas destinadas à criação, inovação tecnológica, investimentos governamentais, tecnificação da atividade e o manejo das pastagens (GRUNDLING, 2012).

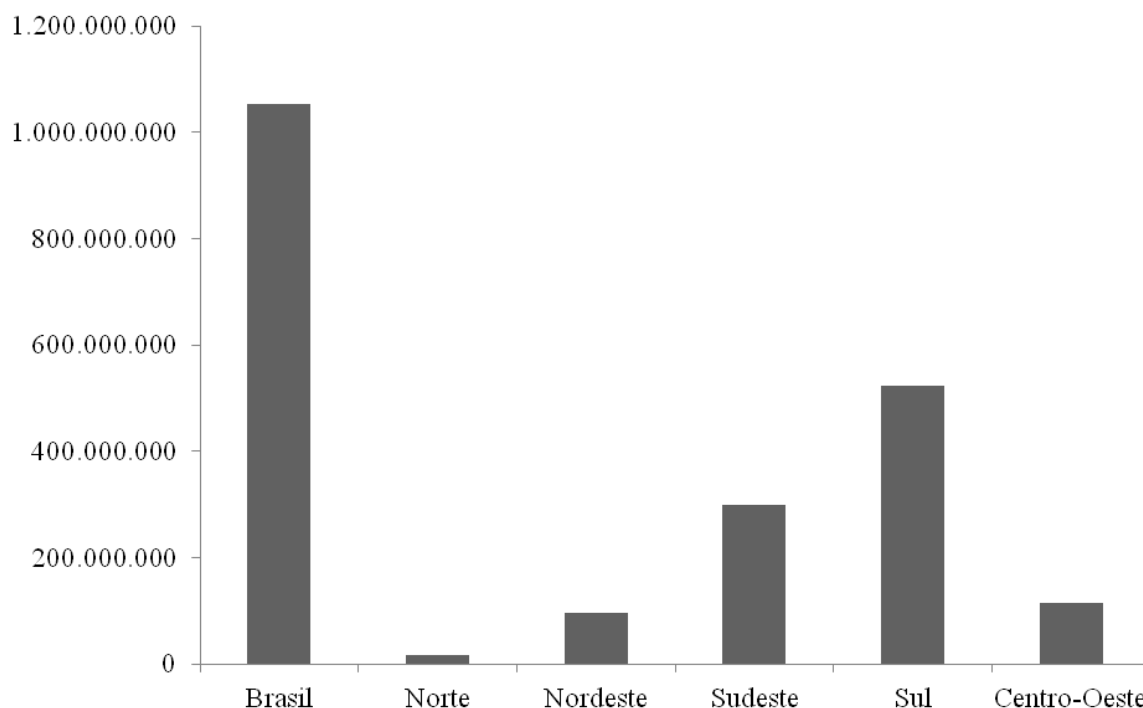
O Brasil, juntamente com a Argentina e o Uruguai, é considerado um dos maiores consumidores mundiais de carne bovina. O consumo brasileiro per capita de carne bovina em

2011 foi de 38 kg/hab/ano (USDA, 2012a). O Uruguai liderou o ranking com 60 kg/hab/ano seguido da Argentina, com um consumo per capita de 54 kg/hab/ano. Estados Unidos, Austrália e Paraguai vieram em seguida, com um consumo per capita de 38 kg, 35 kg e 34 kg por pessoa por ano, respectivamente (USDA, 2012a).

2.1.2. Produção e Consumo de Carne de Frango

Segundo a FAO, o número de galináceos (galinha, galo, frango, frangas e pintainhos) no mundo é de aproximadamente 20 bilhões de animais. Entre os países com maior número de animais do ano de 2011 estão China, Estado Unidos, Indonésia e Brasil, respectivamente (FAOSTAT, 2012). No Brasil, segundo IBGE considerando o ano de 2011 (BRASIL, 2012), tinha-se 1.051.989.862 galináceos (Gráfico 4), sendo apenas 17,11% representantes de galinhas. O estado do Paraná detém 22,3% das unidades de galináceos da Federação, desconsiderando as galinhas. Os municípios com maiores quantidades de galináceos foram Pará de Minas (MG) e Rio Verde (GO).

Gráfico 4 - Efetivo animal de galináceos no Brasil, Regiões e Unidades da Federação.



Fonte: Adaptado de BRASIL (2012).

A região Centro-Oeste tem 114.718.027 unidades de galináceos, sendo 35.661.151 presentes no estado de Mato Grosso, e destes 30.600 unidades no município de Pontes e Lacerda (BRASIL, 2012).

A produção mundial total de carne de aves no ano de 2011 foi em cerca de 80,4 milhões de toneladas (USDA, 2012b). A produção brasileira de 2011 é de 13 milhões toneladas, correspondendo ao terceiro maior volume de produção, enquanto os EUA ocupam a primeira posição, com uma produção estimada em 16 milhões e 900 mil toneladas e a China com a segunda maior produção (13,8 milhões de toneladas) considerada somente para consumo interno (USDA, 2012b). Segundo USDA (2012b) os principais países exportadores de carne de frango são Brasil, Estados Unidos, União Européia e Tailândia, e os maiores importadores são Japão, Arábia Saudita, União Européia e México.

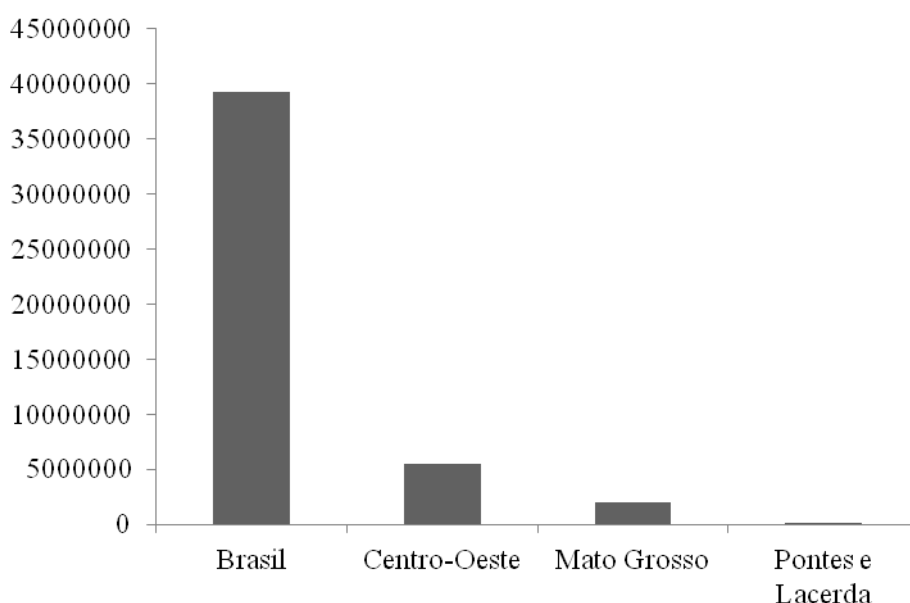
Em relação ao comércio internacional, o Brasil ingressou na exportação de carne de frango em 1975 com 2000 toneladas e, em 2003, esse montante atingiu 1 milhão e 900 mil toneladas. Esse aumento nas exportações é atribuído ao esforço governamental, boa sanidade do plantel brasileiro e à redução no consumo de carne vermelha (BRESSAN et al., 2004).

No ano de 2011 o maior consumo per capita de carne de frango foi registrado nos Emirados Árabes Unidos (59,4 kg/hab/ano), seguido pelo Kwait (58,9kg/hab/ano) (ABEF, 2012). No Brasil, o consumo tem aumentando nos últimos anos em função da grande oferta e do preço acessível, em 2011, o consumo per capita foi de 46 kg/hab/ano (USDA, 2012b). Um aspecto favorável à carne de frango é também a sua associação com a imagem de produtos saudáveis, por se carne branca.

2.1.3. Produção e Consumo de Carne Suína

A quantidade de suínos no mundo segundo a FAO no ano de 2011 era de 963.044.187 animais, enquanto no ano de 2012 foi de 797,6 milhões de cabeças considerando a USDA (2013). No Brasil, segundo o IBGE (2012), para o ano de 2011, o efetivo rebanho suíno era de 39.307.336 animais, sendo o quarto maior *player* mundial. A região Sul é a que apresenta maior efetivo rebanho de suínos, com 19.094.595 animais, sendo o estado de Santa Catarina com maior representação (7.968.116). Em segundo e terceiro lugar ficam a região Sudeste e Centro-Oeste, respectivamente. Na região Sudeste se destaca o estado de Minas gerais com 5.014.334 animais, já na região Centro-Oeste, o destaque vai para o estado de Goiás, com 2.049.376 (BRASIL, 2012). Considerando a mesma fonte de dados, o município de Pontes e Lacerda abrange um rebanho de suínos com 8.721 animais (Gráfico 5).

Gráfico 5 – Rebanho suíno no Brasil, na região Centro-Oeste, no estado de Mato Grosso e no município de Pontes e Lacerda.



Fonte: Adaptado de BRASIL (2012).

A produção de carne suína, segundo dados da USDA (2013), no ano de 2012 foi de 104.363 milhões de toneladas. Segundo a mesma fonte, os países produtores de carne suína são China, que deteve 50% da produção de carne no ano de 2012, já a União Européia (representada por um bloco de 27 países) é o segundo maior produtor, com aproximadamente 22% da produção. O terceiro maior produtor é os Estados Unidos, com 10.575 milhões de toneladas (USDA, 2013). A produção de carne suína no Brasil representa 3,1% da produção mundial.

A carne suína é a fonte de proteína animal mais consumida no mundo, sendo praticamente o dobro da carne bovina. A China consumiu em 2011, 49.810 milhões de toneladas em equivalente carcaça, seguida da União Européia com 20.545 milhões, dos Estados Unidos com 8.384 milhões e do Brasil com 2.646 milhões de toneladas de equivalente carcaça (USDA, 2012c). Da carne suína produzida no Brasil 83% se destina ao mercado interno, ademais são exportados para a Rússia (1º) e Hong Kong (2º), segundo ABIPECS (2012).

O Brasil apresentou em 2011 um consumo médio de 15,1 kg/hab/ano, não aparecendo entre os dez maiores consumidores per capita de carne suína. O primeiro lugar foi para Hong Kong (66,5 kg/hab/ano), seguido de Macau (54,10 kg/hab/ano) próximo à China. A União Européia levou a quarta colocação em consumo per capita de carne suína, com 40,2

kg/hab/ano. A China estava em sétimo lugar com 37,3 kg/hab/ano (USDA, 2012). No Brasil, a região Sul apresentou a maior taxa de consumo com 20 kg/hab/ano, já o Centro-Oeste ocupa a terceira colocação, com 12,5 kg/hab/ano (ABIPECS, 2012).

2.1.4. Produção de Carne Ovina

O rebanho ovino mundial é de aproximadamente 1.043.712.633 de cabeças. Dentro dos 10 maiores rebanhos mundiais (Tabela 2), a China apresenta um rebanho com 138 milhões de cabeças, seguida da Índia (74 milhões) e Austrália (73 milhões). O Brasil ocupa o 15º lugar em número de cabeças, com um rebanho efetivo de aproximadamente 17 milhões de cabeças (FAOSTAT, 2012).

Tabela 2 - Os dez principais países em efetivo rebanho de ovinos do mundo no ano de 2011.

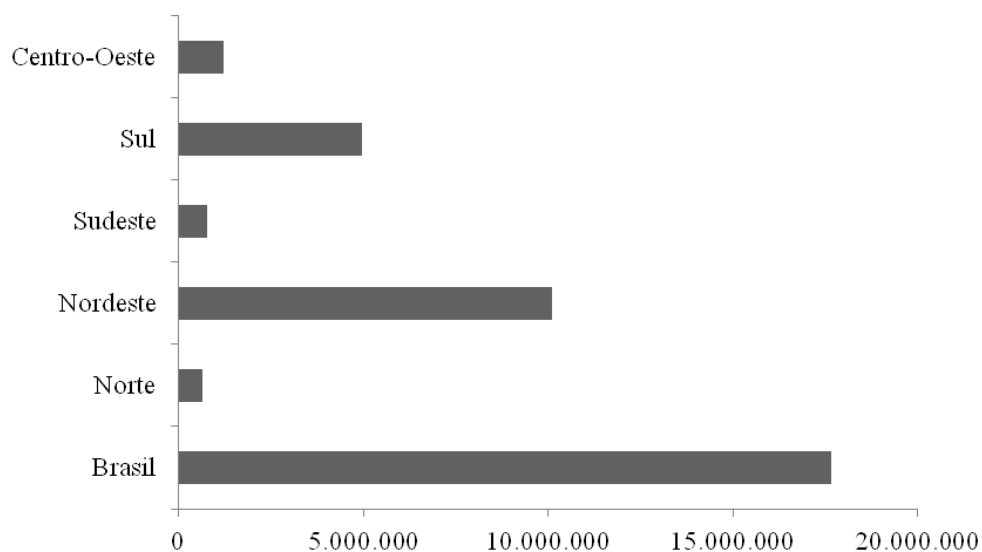
País	Número de Cabeças
China	138.840.219
Índia	74.500.000
Austrália	73.098.800
Iran	49.000.000
Nigéria	38.000.000
Kingdon	31.634.000
Nova Zelândia	31.132.300
Paquistão	28.086.000
Etiópia	25.509.000
África do Sul	24.302.800

Fonte: Adaptado de FAOSTAT (2012).

Segundo BRASIL (2012) o efetivo animal do Brasil ficou na quantidade de 17.668.063 cabeças, sendo a região Nordeste com o maior número, chegando à 10 milhões de cabeças ovinas e nela o estado da Bahia o representante, com 3.072.176 cabeças. A região Centro-Oeste ocupa o terceiro lugar em número de animais desta espécie (Gráfico 6).

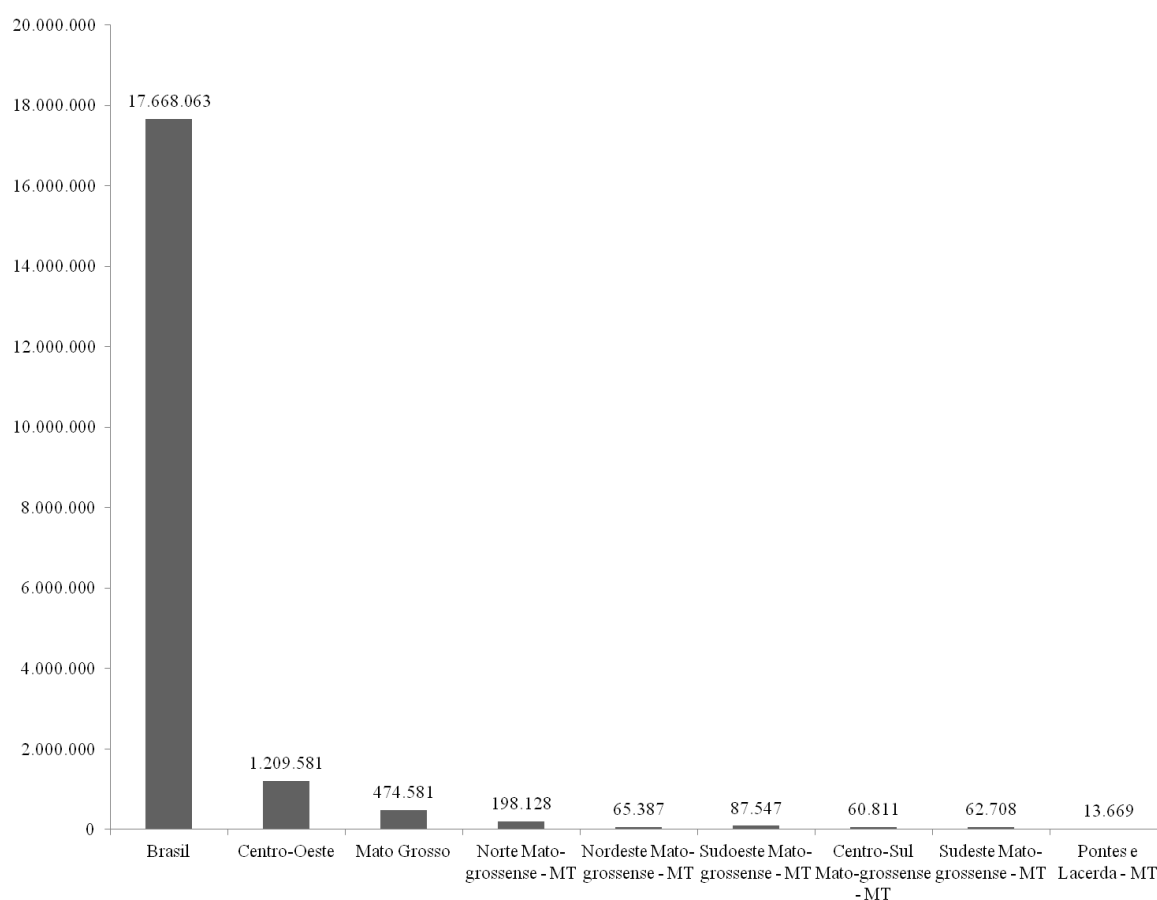
A região Centro-Oeste tem 1.209.581 cabeças, destas o estado de Mato Grosso do Sul detém 497.631, sendo o de maior representação da região. O estado de Mato Grosso, com suas 474.581 cabeças, tem na mesorregião Norte Mato-Grossense o maior rebanho. A região Sudoeste Mato-Grossense recebe o título de segundo maior rebanho ovino do estado, sendo 13.669 cabeças registradas no município de Pontes e Lacerda, que compreende a microrregião Alto Guaporé (Gráfico 7).

Gráfico 6 – Rebanho de ovinos no Brasil e em suas regiões.



Fonte: Adaptado de BRASIL (2012).

Gráfico 7 - Rebanho ovino no Brasil, na região Centro-Oeste, no estado de Mato Grosso e suas mesorregiões, além do município de Pontes e Lacerda.



Fonte: Adaptado de BRASIL (2012).

A produção mundial de carne ovina no ano de 2011, segundo dados da FAO (2012) foi de 13,4 milhões de toneladas. A Austrália e a Nova Zelândia são os principais exportadores. Desta produção mundial o Brasil detém 4,2 mil toneladas, sendo que o primeiro país supracitado produziu 523.000 toneladas.

O mercado consumidor brasileiro não apresenta tradição no consumo de carne ovina, com exceção das regiões Nordeste e Sul, onde o hábito do consumo pode apresentar índices altos, enquanto, a média nacional em 2011 fechou em 0,4 kg/hab/ano, sendo considerada uma média muito baixa mesmo quando comparada com dados de anos anteriores de países como a Austrália e Nova Zelândia, onde o consumo per capita anual de carne ovina atinge 16,80 e 22,60 kg, respectivamente (CARVALHO, 2004).

2.1.5. Produção e Consumo de Pescado

Na aquicultura existem distintas modalidades, tais como: piscicultura (peixes), ostreicultura (ostras), mitilicultura (mexilhões), carnicicultura (camarão), ranicultura (rãs), entre outras. Esses produtos integram o universo dos produtos pesqueiros e são denominados genericamente de pescados, independente de espécies (BRESSAN et al., 2004).

A produção total mundial de peixes crustáceos, moluscos e outros animais aquáticos vêm aumentando gradativamente ao longo dos anos e atingiu 148,5 milhões de toneladas em 2010 e o valor dessa produção foi estimado em 119.4 bilhões de dólares (FAO, 2012).

A produção mundial de pescado é dominada pelos países asiáticos, nos quais os sistemas de aquicultura são semi-intensivos e extensivos, com produção de peixes de escama e carpas. A China é o principal país de pesca de alto escalão (extrativa) em termos de quantidades, seguido pela Indonésia, Índia e os Estados Unidos da América. O Peru que estava na segunda posição, devido a grande diminuição da captura de anchovas caiu para a quinta posição em 2010 (FAO, 2012). O Brasil ocupa a 23ª posição no ranking mundial da pesca extrativa com 825.164 toneladas (BRASIL, 2012). Das espécies mais capturadas a nível mundial a anchova ainda é a campeã apesar de no ano de 2010 suas capturas terem diminuído 39% em comparação com ao ano de 2009, em quarto lugar está o atum e em sexta a cavala.

A China é também o país que se destaca na produção de animais cultivados (36,7 milhões de toneladas) em 2010, seguida da Índia, Vietnã, Indonésia, Bangladesh, Tailândia, Noruega, Egito, Myanmar e Filipinas, juntos contribuíram com 87,6% da produção mundial. Neste critério, o Brasil ocupa a 17ª posição no ranking mundial, com a produção de 415.649 toneladas (BRASIL, 2012).

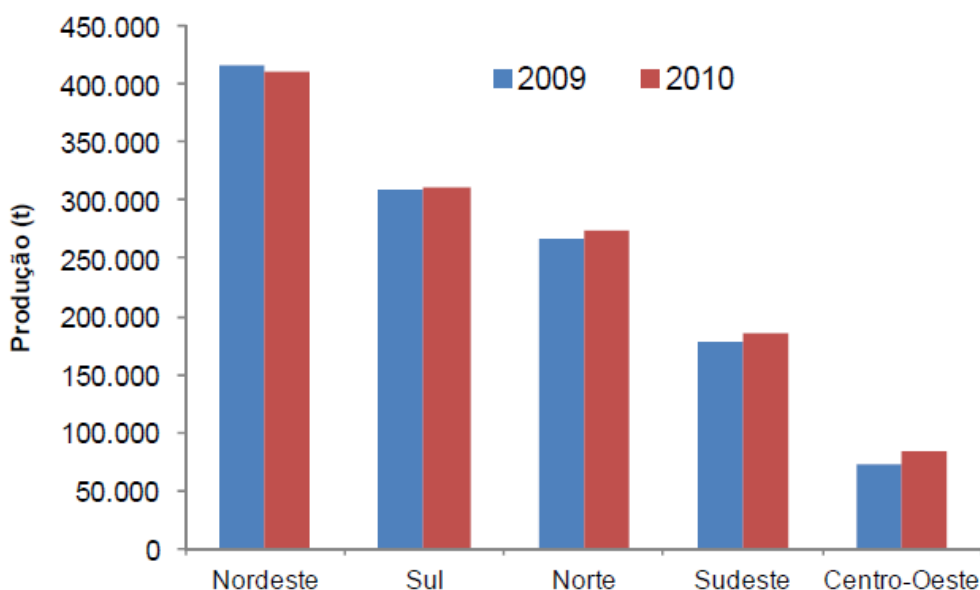
Considerando a produção mundial aquícola em 2010, 56,4% foi de peixe de água doce (33,7 milhões de toneladas), sendo que as carpas representaram 40,5% do total. Do total da produção 86% (128,3 milhões de toneladas) foi utilizado para consumo humano direto, o restante 14% foi destinado para produtos não alimentares, principalmente para a fabricação de farinha de feixe e óleo de peixe. O maior mercado importador do mundo é a União Européia e a China é de longe o maior exportador de carne de pescado.

A comercialização dos peixes cultivados na maioria das vezes realiza-se na forma "in natura", resfriados ou congelados; inteiros, em postas ou fileteados; salgados ou defumados. Entretanto, algumas empresas brasileiras de carne produzem, no mercado nacional, produtos como nuggets, hambúguer, filé empanado e barrinhas de peixe (BRESSAN et al., 2004).

O Ministério da Pesca e Aquicultura no Brasil disponibiliza no site informação sobre o contexto geográfico do país a fim de mostrar a capacidade brasileira (potencial) para produção de pescado, são estas: extensão de costa com 8.500 km, participação da água doce do planeta com 13,7%, e uma área com água represada de 10 milhões de ha. Segundo a mesma fonte de informação, no Brasil são produzidos 1 milhão e 240 mil de pescado por ano, sendo cerca de 45% dessa produção é da pesca artesanal.

A região Nordeste tem a maior produção de pescado do país, respondendo por 32,5% da produção nacional (Gráfico 8) considerando pesca extrativa e aquicultura, ambas marinhas e continentais.

Gráfico 8 – Produção de pescado (t) nacional em 2009 e 2010 discriminada por região.



Fonte: Imagem disponibilizada no Boletim Estatístico do MPA (2012).

A maior produção de pescado marinho a partir da pesca extrativa esta registrada na região Nordeste (195.842 t) do país, assim como também para a aquicultura marinha. Já para o pescado continental a maior produção ocorre na região Norte (138.726 t) e o Mato Grosso, pertencente a região Centro-Oeste produz cerca de 6.184 toneladas de pescado continental pela pesca extrativa. Enquanto que, para a produção de pescado continental a partir da aquicultura, a maior produção do ano de 2010 foi na região Sul (133.425) com destaque para o estado de Santa Catarina. O estado de Mato Grosso produziu 35.333 toneladas sendo o maior da região Centro-Oeste. Todas as informações deste parágrafo são oriundas do Boletim Estatístico do MPA (2012).

O consumo per capita de pescado no mundo no ano de 2010 foi de 18,6 kg/hab/ano. No Brasil o consumo varia muito com as regiões, no estado do Amazonas, por exemplo, o consumo per capita é de 54 kg/ha/ano, já no Rio de Janeiro é de 16 kg/ha/ano, enquanto a média de consumo brasileira fica em torno de 9 kg/ha/ano, sendo baixa quando comparada aos países europeus e americanos e ao que preconiza a Organização Mundial da Saúde de no mínimo 12 kg/ha/ano (SIDONIO et al., 2011).

2.2 A Carne e suas Características

A carne é utilizada como alimento de elevada qualidade nutricional devido a sua formação plasmática, é resultante de transformações bioquímicas que ocorrem no músculo após a morte do animal (ALVES; GOES; MANCIO, 2005).

A idade, o peso vivo, o sexo e o grau de acabamento, segundo Pond e Pond (2000) são os principais fatores que afetam as qualidades gustativas da carne bovina, embora os consumidores de carne estejam ainda preocupados com aspectos relacionados ao preço, higiene e qualidade nutricional e gustativa, sendo a maciez considerada a mais importante. Tonetto (2004) também descreve que sabor, suculência, textura, maciez e aparência são fatores que influenciam a aceitação do produto.

Os músculos de animais mais velhos se tornam mais duros, isso ocorre porque o tecido conjuntivo que envolve as fibras musculares se torna menos solúvel e perde a característica de se gelatinizar com o calor (LUCHIARI FILHO, 2006). O sexo do animal, segundo o mesmo autor, afeta a composição da carcaça mais do que a palatabilidade, sendo exemplo, as novilhas que pouco diferem dos novinhos a não ser pela sua maior quantidade de gordura.

A alimentação rica em energia favorece o acúmulo de gordura na carcaça enquanto aquelas dietas com pouca energia apresentam efeito inverso (LUCHIARI FILHO, 2006). O

excesso de gordura não é satisfatório na mesa do consumidor atual devido os grandes riscos de saúde, mas a gordura tem papel importante para evitar o *cold shortening*, deve estar no mínimo de 5 mm para assegurar que o encurtamento celular pelo frio não aconteça (POND; POND, 2000).

A palatabilidade da carne é afetada pela forma com que é preparado o corte cárneo e o seu grau de cozimento (bem ou mal passado), pois a utilização de um método inadequado, temperaturas elevadas e tempo de exposição ao calor excessivo reduzem a maciez e a suculência (SILVA et al., 2008).

2.2.1. Características de carne bovina e ovina

Para Castillo (2006), é complexo o conceito sobre qualidade da carne bovina, pois se define em todos os segmentos da cadeia produtiva, desde seu nascimento até o preparo e consumo na forma processada.

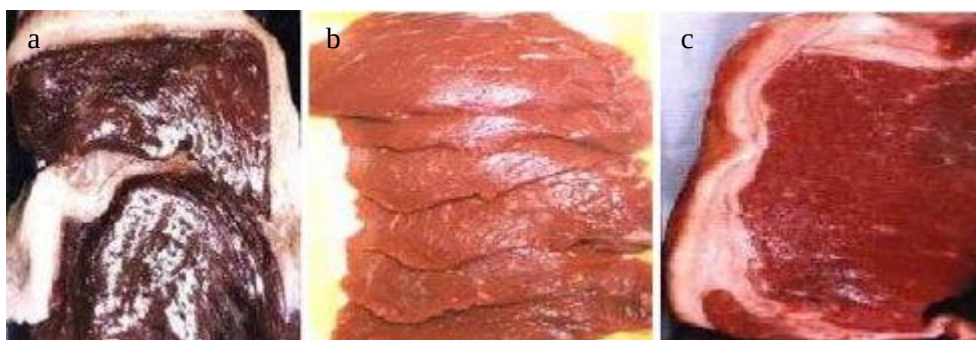
Segundo Sainz (1996), a nutrição, a idade de abate, o processo de congelamento, o tempo de maturação, a intensidade e tipo de luz, podem contribuir para prejudicar a coloração da carne. As condições de abate e a susceptibilidade do animal podem acarretar alterações nos valores de pH da carne, que também podem alterar sua coloração (BONAGURIO, 2001).

No metabolismo dos carboidratos a energia é liberada e, nas transformações finais, o oxigênio é utilizado como produção de dióxido de carbono, porém na ausência de oxigênio, o que se forma é o ácido lático, o qual abaixa o pH, o que é favorável uma vez que auxilia no processo de maturação da carne (LUCHIARI FILHO, 2006).

Um dos fatores mais importantes que constitui a transformação do músculo em carne é o pH, o mesmo possui efeito decisivo sobre a qualidade da carne fresca e dos seus produtos derivados (OSÓRIO; OSÓRIO, 2000).

Quando os animais são estressados antes do abate, não existe uma reserva de carboidratos suficiente e o declínio do pH é alterado, permanecendo acima de 6,0, assim a carne será de cor escura, aparência firme e consistência seca (DFD - dark, firm, dry) (LUCHIARI FILHO, 2006). Se o pH do músculo diminuir rapidamente e chegar a valores menos que 5,8 na primeira hora, e depois oscilarem entre 5,4 a 5,6 as carnes ficam pálidas, moles e exudativas (Figura 1), sendo chamadas de PSE (pale, soft, exudative) fato que mais ocorre para animais suínos e aves (MATURANO, 2003).

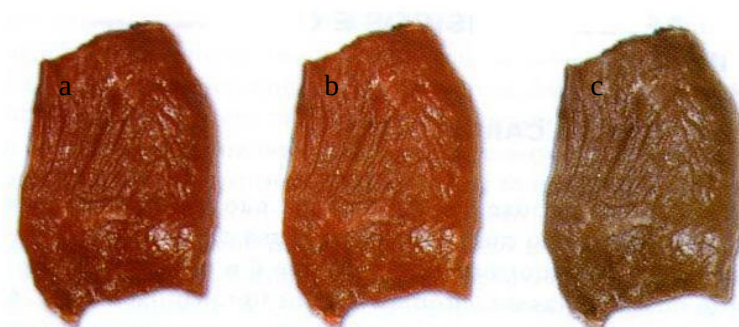
Figura 1 – Aparência de carnes bovinas com diferente declínio de pH, identificadas com DFD (a), PSE (b) e Normal (c).



Fonte: Imagem adquirida na internet no link: <http://wm.agripoint.com.br/imagens/banco/11621.jpg>.

A cor da carne tem função de atrair o consumidor e é determinada/influenciada pela existência de quantidade do pigmento mioglobina, oximioglobina e a metamioglobina. A primeira fornece uma cor púrpura à carne no momento de corte, a oximioglobina oferece uma cor vermelho brilhante, após poucos dias depois do abate e o último pigmento, disponibiliza na carne uma cor marrom, demonstrando que a carne ficou maior tempo exposta ao oxigênio, promovendo a oxidação do ferro (BRIDI; CONSTANTINO, 2010).

Figura 2 - Ciclos das cores da carne frescas, considerando a quantidade dos pigmentos mioglobina (a), oximioglobina (b) e metamioglobina (c).



Fonte: Imagem adquirida na internet no link: <http://www.uel.br/grupo-pesquisa/gpac/pages/arquivos/Qualidade%20e%20Avaliacao%20de%20Carcacas%20e%20Carnes%20Bovinas.pdf>

Os consumidores de carne de ovinos atualmente buscam produtos mais saudáveis, ou seja, carcaças mais magras, sendo que, na maioria dos mercados o excesso de gordura é o fator que mais afeta a comercialização (GARCIA et al., 2004).

A carne ovina é comercializada principalmente pelos cortes de primeira que são a perna e o lombo, assim como, pelo corte de segunda sendo a paleta, e de terceira, as costelas e pescoço (YAMAMOTO et al., 2004).

Para garantir a suculência e o sabor da carne de ovinos, Bueno et al. (2000) afirmaram que as carcaças devem apresentar elevada proporção de músculos, baixa proporção de ossos e quantidade adequada de gordura intramuscular.

Eventualmente apresenta características sensoriais indesejáveis, como aroma e sabor mais intenso, isso pode ser associado a diversos fatores como alimentação, idade, condições fisiológicas, castração e estresse dos animais antes do abate (ZAPATA et al., 2003).

2.2.2. Características de carne de frango

A carne de frango pode ser classificada como um alimento saudável por apresentar rico teor de proteínas de boa qualidade, seu consumo é recomendado a pessoas de todas as faixas etárias, podendo ser consumida sem pele por pessoas que apresentem riscos cardiovasculares é rica em ferro e importante fonte de vitaminas do grupo B (VENTURINI; SARCINELL; SILVA; 2007).

As mudanças no hábito de consumo da carne de frangos, tais como, aumento na procura por cortes e carcaças desossadas, crescimento no consumo de produtos de rápido preparo, e os famosos *fast foods*, levaram os consumidores a exigirem mais sobre qualidade da carne de frango (BATISTA, 2001). Segundo Castillo (2006), a carne deve satisfazer os atributos de qualidade: textura, palatabilidade e aparência, e harmonizar as necessidades de consumo como sustento básico e também satisfazer os requerimentos nutricionais.

A carne de frango apresenta cores diferenciadas considerando o tipo de corte, a exemplo do peito que tem uma cor rosa pálido e da coxa que possuem coloração vermelha, quando crua, mas ambos os cortes podem apresentar alterações de cor em decorrência de idade, sexo, dieta, teor de gordura, conteúdo de umidade, condições de pré-bate, ou na industrialização (CASTILLO, 2006).

O sabor da carne de frango é mais estudado para a comercialização de refeições pré-cozidas congeladas, pois podem fornecer sabores oxidados e requentados. A maciez é diferenciada em relação ao corte da carne e é influenciado pelo tempo após abate e ocorrência da desossa, essa deve ser no mínimo após 6 horas de abate (ARIMA, 2006).

2.2.3. Características de carne de suíno

O suíno quando produzido com qualidade e arraçoamento adequado, sua carne possui características que levam a ter destaque entre as demais carnes, sendo estas, a alta densidade de nutrientes, baixo conteúdo de calorias e de ácidos graxos saturados (FÁVERO, 2002).

A qualidade da carne suína considera o pH, capacidade de retenção de água e gordura intramuscular (aspectos objetivos), além de cor, maciez, suculência, aparência, resistência a mastigação sabor e aroma (aspectos subjetivos), é interessante que associem-se os resultados de no mínimo duas características para estimar melhor (SILVEIRA, 2007).

Quando os suínos são abatidos em situações de estresse, o pH do músculo atinge o valor de 5,3 em poucos minutos, causando a anomalia PSE, logo, o correto é manusear esses animais até ao momento de abate tranquilamente, assim o pH decresce para 5,3 e 5,7 no período de 24 horas após morte (FELÍCIO, 1986).

2.2.4 Características de carne de peixe

A carne de peixe apresenta quantidade de proteínas, que são absorvidas com mais facilidade que a de outros tipos de carnes, os pescados têm importante papel no crescimento e manutenção do organismo, além de conter vitamina A, B1, B2, B6 C, D e E, é fonte de ferro, sódio, cobre, zinco e outros minerais vitais para o ser humano, ademais maior parte das gorduras dos peixes é insaturada e dependendo da espécie, a gordura pode representar somente 1% do peso da carne (QUALI PEIXE, 2011).

Presente na carne de peixes o ômega 3 é um ácido que ajuda a reduzir as taxas de colesterol, diminuindo a incidência de doenças cardiovasculares. Ele auxilia na regeneração de células nervosas ajudando no combate à depressão e distúrbios do sono, e por atuar no sistema nervoso ainda diminui o risco de desenvolvimento do Mal de Alzheimer, demência e cansaço mental (RURAL NEWS, 2013).

Características de suculência, dureza, elasticidade são atributos da textura da carne de peixe, sendo a dureza de fundamental importância para o consumidor e define o valor comercial do produto (JAIN et al., 2007, apud VIEGAS et al., 2011). A textura da carne de pescado pode ser afetada por procedimentos realizados antes, durante ou após o abate, aonde um estresse pré-abate é observado grau de maciez excessivo, fato indesejável. A capacidade de reter água, está relacionada com o aspecto antes e durante a cocção e com a palatabilidade do produto final, e é dependente dentre vários fatores, do pH (OLIVO, 2004).

3 MATERIAL E MÉTODOS

Segundo BRASIL (2009), o município de Pontes e Lacerda está inserido na mesorregião do Sudoeste Mato-Grossense e na microrregião do Alto Guaporé (Figura 3), a 254 m acima do nível do mar (SEPLAN, 2007). Pontes e Lacerda faz divisa com as cidades de Porto Esperidião (sul e leste), Vila Bela da Santíssima Trindade (sul e oeste), Vale de São Domingos (norte e leste) e Conquista D'Oeste (norte).

Figura 3 - Inserção do município de Pontes e Lacerda no Estado de Mato Grosso.



Fonte: Imagem adquirida na internet no link: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>

Atualmente o município tem uma população de 41.408 habitantes em uma área de 8.860 km², logo, a densidade demográfica (hab/km²) é de 4,84. Do total de habitantes, 84% estão localizados na zona urbana (BRASIL, 2013). O município tem destaque na cadeia pecuária bovina, ocupando o 7º lugar de maior rebanho bovino no estado de Mato Grosso (BRASIL, 2012). A cidade de Pontes e Lacerda (Figura 4) tem um comércio bastante movimentado,

conta com mais de 1657 empresas ativas nos setores de comércio, indústria e serviços, e 14.056 imóveis urbanos cadastrados (ROMAN, 2010). Além da população considerada permanente, existe um grande número de pessoas incluídas na população flutuante devido a oportunidade de trabalho em dois projetos de mineradoras e um elétrico.

Figura 4 - Vista da cidade de Pontes e Lacerda localizada na região sudoeste do estado de Mato Grosso.



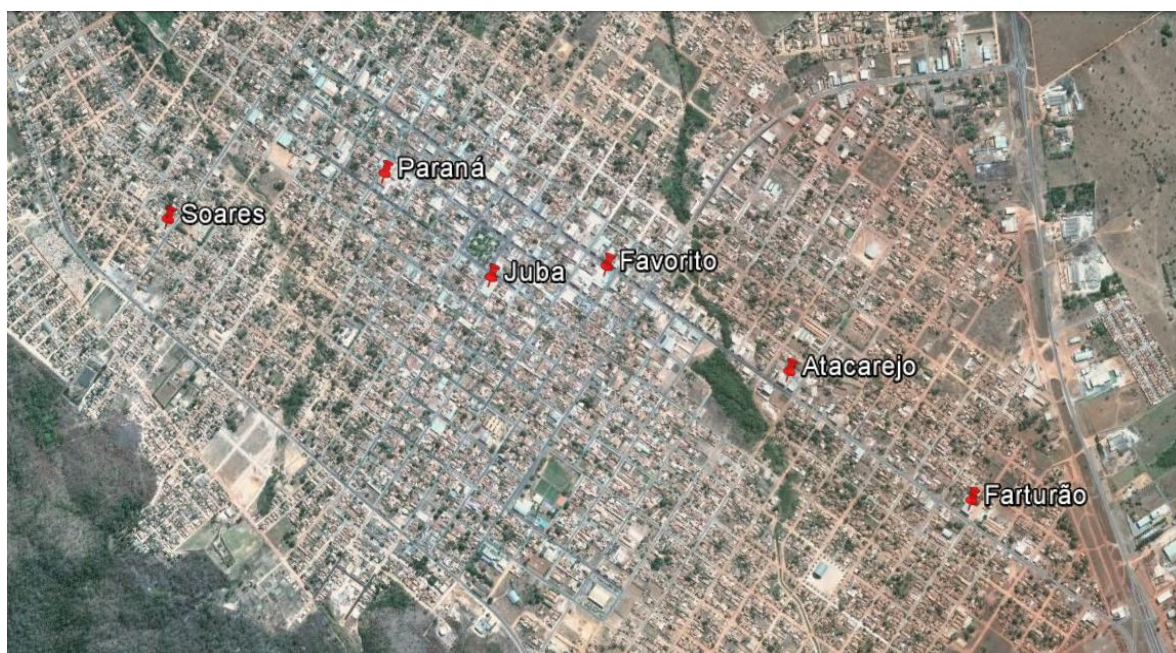
Fonte: Google Earth, foto registrada no dia 21/05/2013.

A metodologia utilizada no estudo foi a defendida por Ludke e André (1998), que define o Estudo de Caso mediante o estabelecimento de análise documental e entrevista estruturada, com perguntas fechadas e abertas, conforme o Apêndice 1. São consideradas perguntas fechadas quando as mesmas englobam todas as respostas possíveis, como por exemplo: sim, não, idade, características e a renda salarial familiar que foram fornecidas pelo investigador. As abertas, o entrevistado tem a liberdade de responder com suas palavras (LAKATO; MARCONI, 1985).

As perguntas utilizadas nas entrevistas foram elaboradas para conseguir fazer um levantamento de informações sobre o perfil do consumidor munícipe de carne, sendo a ordem e a redação invariáveis para todos. Neste questionário aplicado como entrevista haviam 10 perguntas de escolha e 6 perguntas de resposta livre. Ao todo, com 16 questões, foram abordados vários aspectos do perfil desse consumidor de carne, como: sexo, renda familiar, idade, carne predileta, etc.

A pesquisa ocorreu no mês de abril de 2013, aonde o pesquisador ficou posicionado por um período de 10 horas em frente a 6 supermercados da cidade, sendo eles: Favorito, Atacarejo, Juba, Paraná, Soares e Faturão (Figura 5), em dias distintos. Os supermercados foram escolhidos por meio de sorteio, assim como, a ordem das entrevistas nos mesmos, sendo primeiramente realizado no Soares, seguido do Favorito, Paraná, Faturão, Juba e término no Atacarejo. As pessoas entrevistadas foram selecionadas mediante o acaso, pois após a primeira pessoa entrevistada na entrada do supermercado, contava-se um número de 10 consumidores que entravam no mercado e entrevistava-se a pessoa seguinte. A coleta encerrava-se ao final do expediente do supermercado. Após 6 dias não consecutivos de entrevistas, chegou a um total de 78 amostras, ou seja, entrevistas. A forma de registro utilizada foi de “anotação durante a entrevista”, logo, o investigador lia a questão para o entrevistado e anotava a resposta do mesmo para tal pergunta.

Figura 5 - Supermercados onde ocorreram as entrevistas para o Estudo de Caso sobre o perfil do consumidor de carne munícipe.



Fonte: Adaptado de Google Earth, foto registrada e adaptada no dia 21/05/2013.

A escolha de realizar as entrevistas nos supermercados é de que quando o investigador frequenta os locais de estudo acabam por se preocupar com o contexto. Entende-se que as ações podem ser melhor compreendidas quando são observadas no seu ambiente natural (BOGDAN; BIKLEN, 1994), sendo neste caso, representa pelo consumidor de carne e o supermercado, onde está localizado o açougue.

Não foi possível a realização de um estudo piloto, com um grupo menor de entrevistados, para detectar suas dificuldade de aplicação e ajustar a linguagem, visando à facilidade de entendimento dos entrevistados, pois o tempo para a realização de todas as entrevistas era pequeno. Acredita-se que houve eficiência do questionário para atingir o objetivo do trabalho, obtendo resultados fidedignos à realidade.

Após as entrevistas houve a tabulação dos depoimentos, classificando as respostas e entrelaçando os resultados de forma a atender aos objetivos. Foi utilizado o programa Excel para a elaboração dos gráficos e tabelas, para melhor ilustrar alguns resultados.

Nesta pesquisa não se buscou utilizar apenas definições estritas de ciência, que considera científica a investigação dedutiva e de teste de hipóteses. Os resultados do estudo particular podem não serem aplicáveis em generalização. Este estudo de caso não significa necessariamente que tenha a intenção de sugerir que todos outros fragmentos da cadeia de consumidores de carnes se assemelham.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos consumidores entrevistados foi constatado que 39,7% encontram-se entre os 31 e 40 anos, uma faixa etária de favorável desempenho produtivo e melhor rentabilidade financeira quando comparada com o início de carreira de muitas profissões, sendo a idade de 39 anos a de maior abrangência (Gráfico 9), e apenas 2,6% representou a classe dos mais idosos, entre 61 e 70 anos, idades em que a maioria se encontram aposentados, por sua menor capacidade de trabalho ou já ter contribuído o necessário para o crescimento e desenvolvimento do país. Severino-Filho e Januário (2010) diferenciaram em seu trabalho o “tempo físico” e o “tempo social”, sendo que o primeiro são as características regulares, uniformes e fixas, e o segundo, aquele que tem uma carga emocional afetiva e, portanto subjetiva.

Gráfico 9 – Faixa etária dos consumidores entrevistados em supermercados com açougue localizados no município de Pontes e Lacerda – MT.



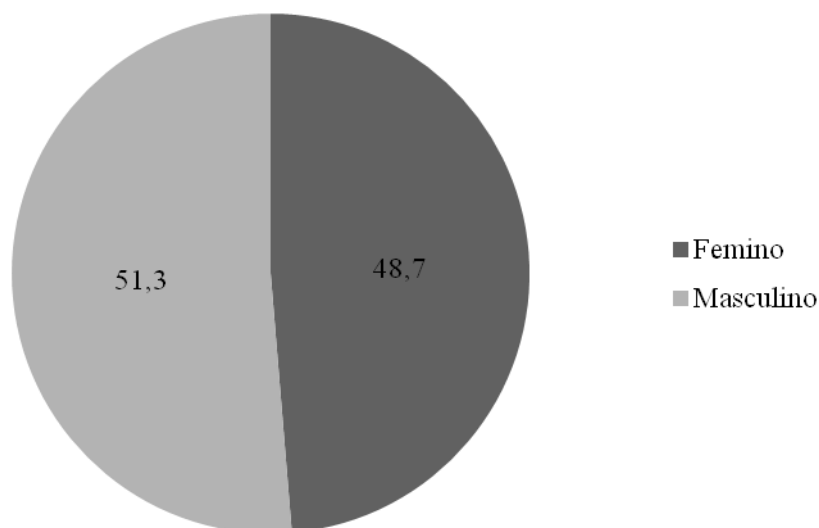
Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

Segundo o Censo de 2010 realizado pelo IBGE, no Brasil existem mais pessoas entre 10 a 14 anos de idade (17.165.900 indivíduos), o município de Pontes e Lacerda, a faixa etária de maior representatividade é a de 25 a 29 anos, com 9,6%, incluindo homens e mulheres.

A figura masculina foi o maior representante dos consumidores, mas com uma diferença não tão acirrada (Gráfico 10). Considerando as duas faixas etárias de maior representatividade

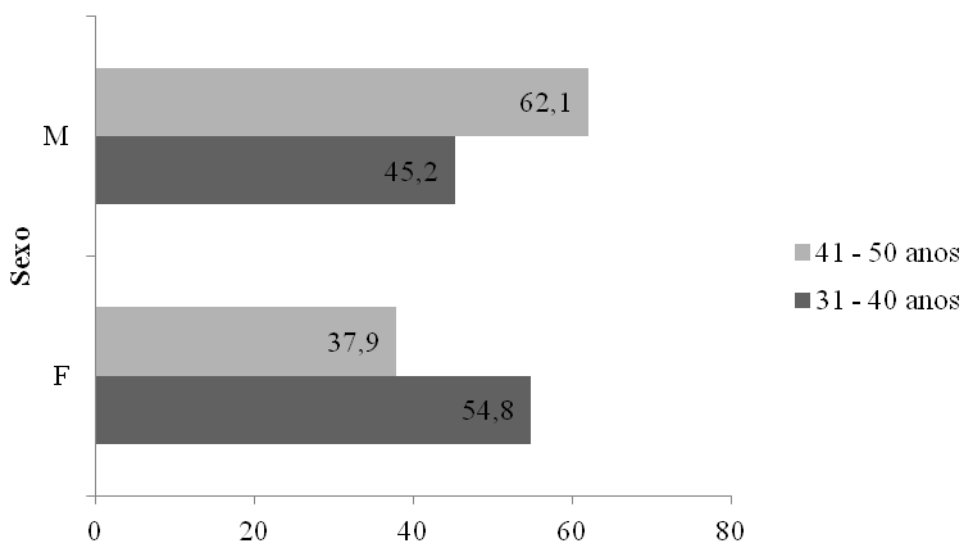
que foram elas 31 a 40 anos e 41 a 50 anos, ocorreu uma diferença no número de entrevistados do sexo masculino e feminino (Gráfico 11).

Gráfico 10 – Consumidores de carnes do sexo feminino e masculino do município de Pontes e Lacerda-MT.



Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

Gráfico 11 - Consumidores de carnes do sexo feminino e masculino dentro das faixas etárias de 31 a 40 anos e 41 a 50 anos.



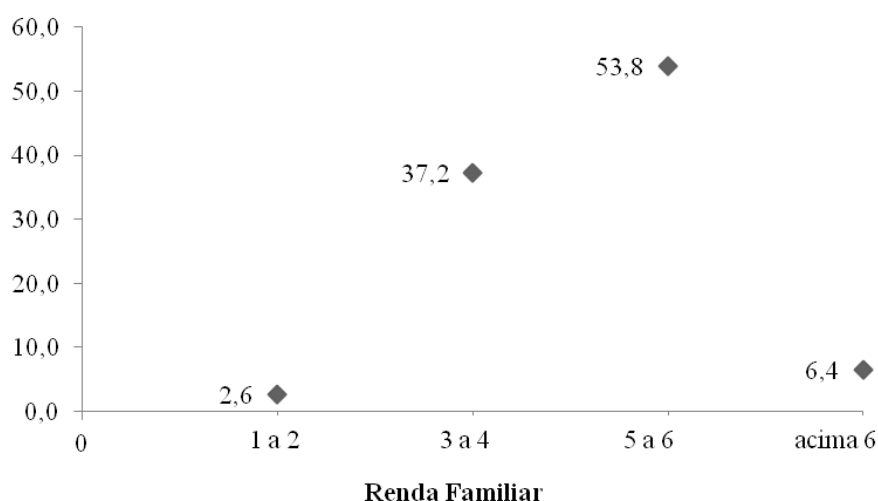
Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

A população residente no Brasil no ano de 2010 foi estimada em 195,2 milhões, aonde 51,5% eram representadas por mulheres, ficando com 48,5% os homens (BRASIL, 2013). O

município de Pontes e Lacerda tem o número de total de habitantes subdividido em 20.922 homens e 20.486 mulheres, mas as mulheres representam maior número considerando a faixa etária dos 31 a 40 anos, com 7.354 indivíduos, enquanto homens têm-se 7.142 habitantes (BRASIL, 2013).

Está havendo uma tendência à redução do número de pessoas dentro do nível de “miséria” a partir dos programas governamentais, mas a desigualdade de renda ainda é bastante alta no Brasil. O rendimento médio per capita em 2010 na maioria das famílias era de 668,00 reais. No município de Pontes e Lacerda, o censo de 2010 identificou que a maioria dos habitantes tinha renda de 1 a 2 salários mínimos, ou seja, de 678,00 a 1356,00 reais. Dos entrevistados, 53,8% disseram que a renda familiar está em torno de 5 a 6 salários mínimos (Gráfico 12).

Gráfico 12 – Renda familiar dos consumidores de carne no município de Pontes e Lacerda-MT com porcentagem de pessoas entrevistadas.

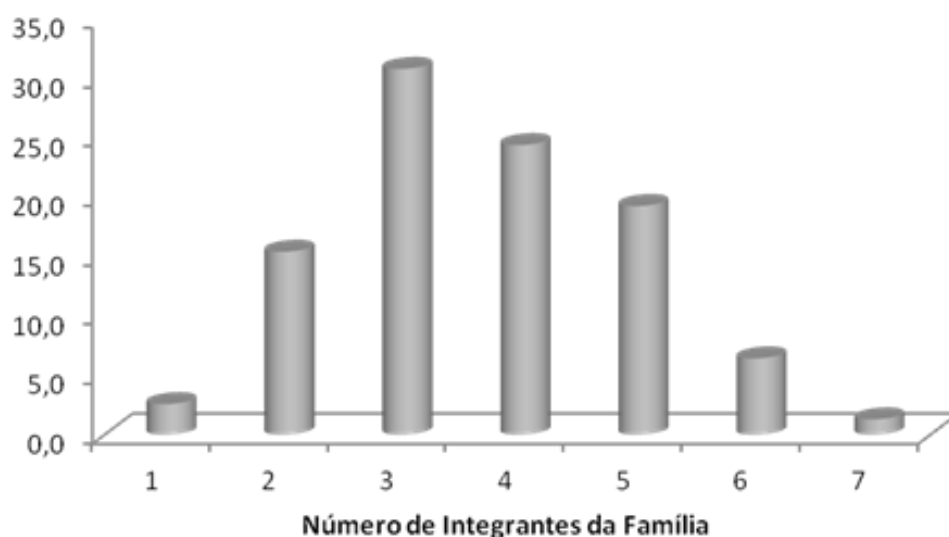


Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

A família, com base nos resultados, é composta na maioria, por três integrantes, ou seja, considerada pequena quando comparada há alguns anos atrás (Gráfico 13). Ao analisar conjuntamente os dados de faixa etária, renda familiar e número de integrantes, é possível fazer algumas considerações, tais como: a) na faixa etária de 31 a 40 anos a família é resumida a 3 pessoas, enquanto que de 41 a 50 anos aumenta-se mais 3 integrantes, completando 5 pessoas (Gráfico 14); b) sobre a renda familiar (Gráfico 15), a faixa etária de 41 a 50 anos recebe de 5 a 6 salários (4.068,00 reais) e que dos 31 a 40 anos a renda familiar é de 3 a 4 salários (2.712,00 reais); c) a renda per capita da faixa etária de maior representatividade (31-40 anos) é de 904,00 reais, já para as famílias com 5 pessoas, a renda

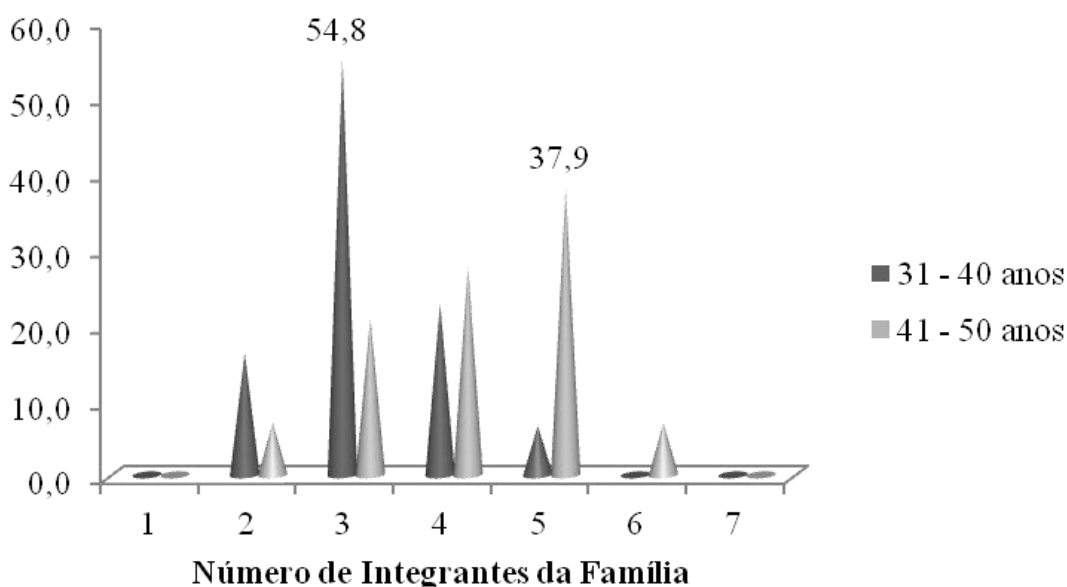
per capita fica em torno de 813,60 reais; d) ao considerar que o número de três integrantes na família foi o mais encontrado, a renda per capita pode chegar até 1.582,00 reais (Gráfico 16).

Gráfico 13 – Número de integrantes das famílias dos consumidores de carne no município de Pontes e Lacerda-MT.



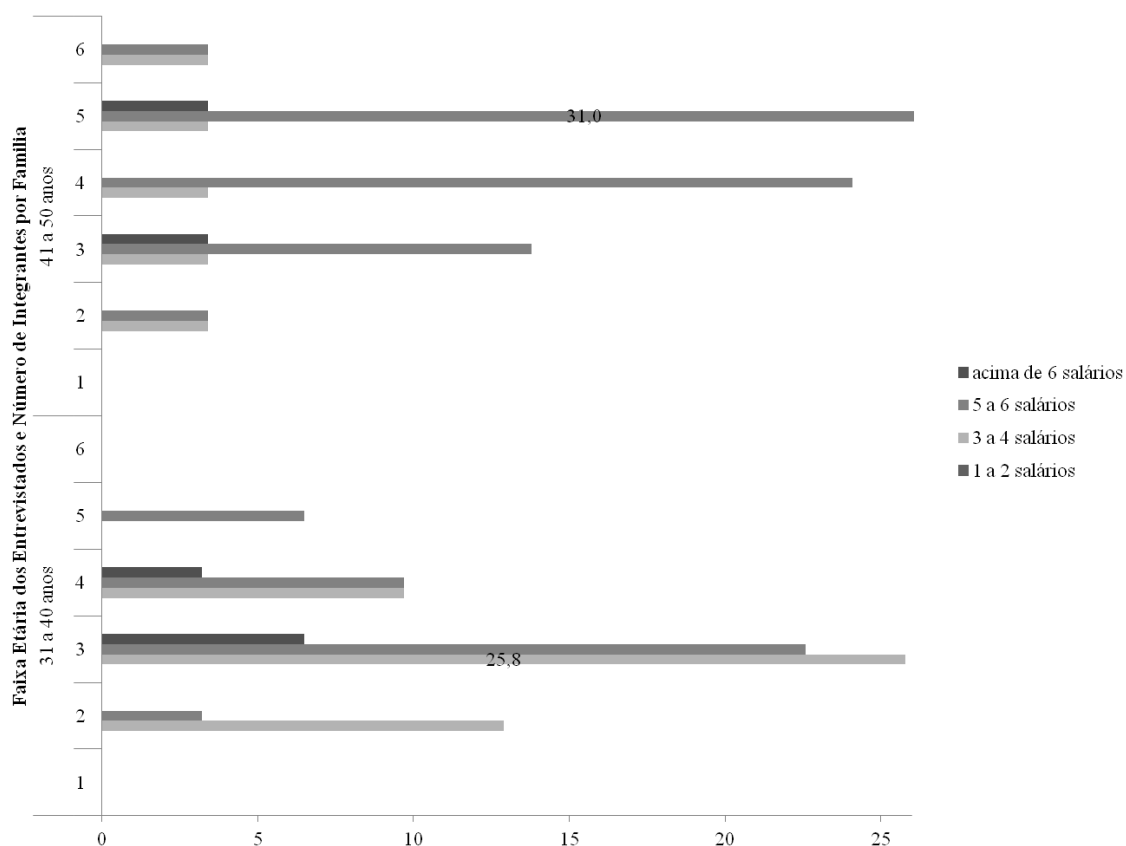
Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

Gráfico 14 – Número de integrantes das famílias dos consumidores de carne no município de Pontes e Lacerda-MT nas faixas etárias mais evidentes.



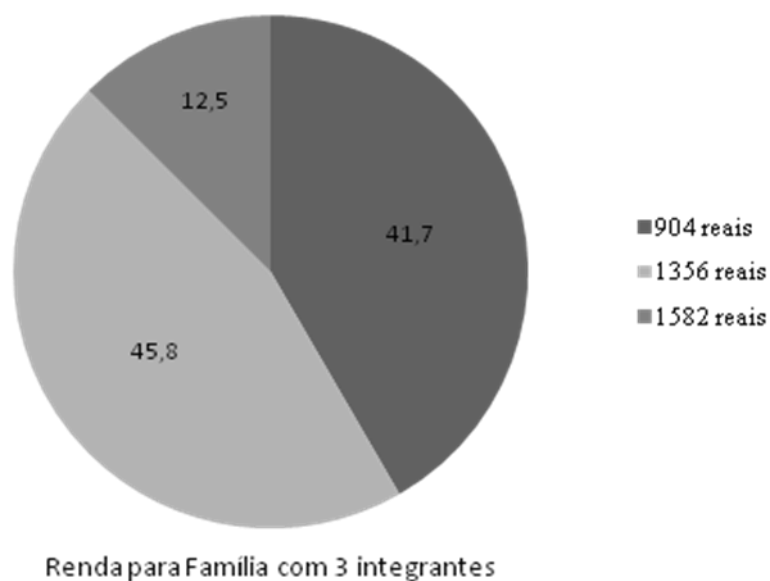
Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

Gráfico 15 – Renda familiar de acordo com número de integrantes dos consumidores de carne no município de Pontes e Lacerda-MT.



Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

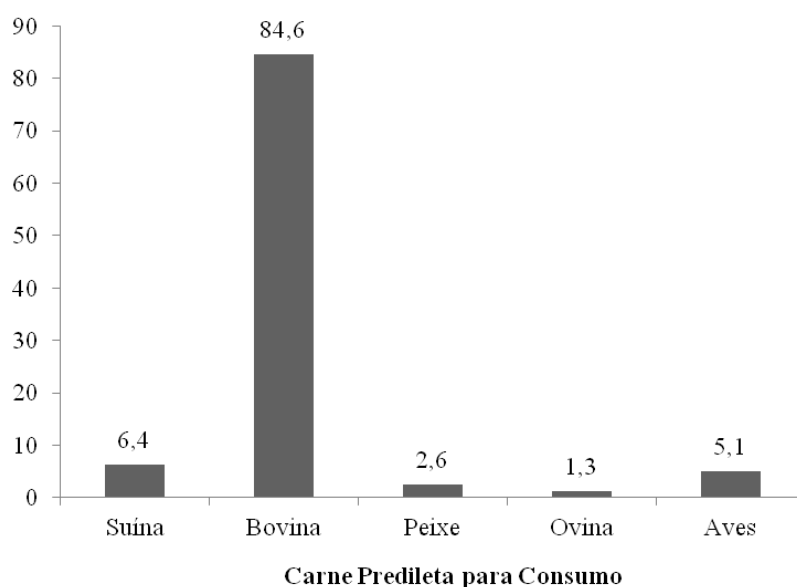
Gráfico 16 – Renda per capita para família com três integrantes dos consumidores de carne no município de Pontes e Lacerda-MT.



Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

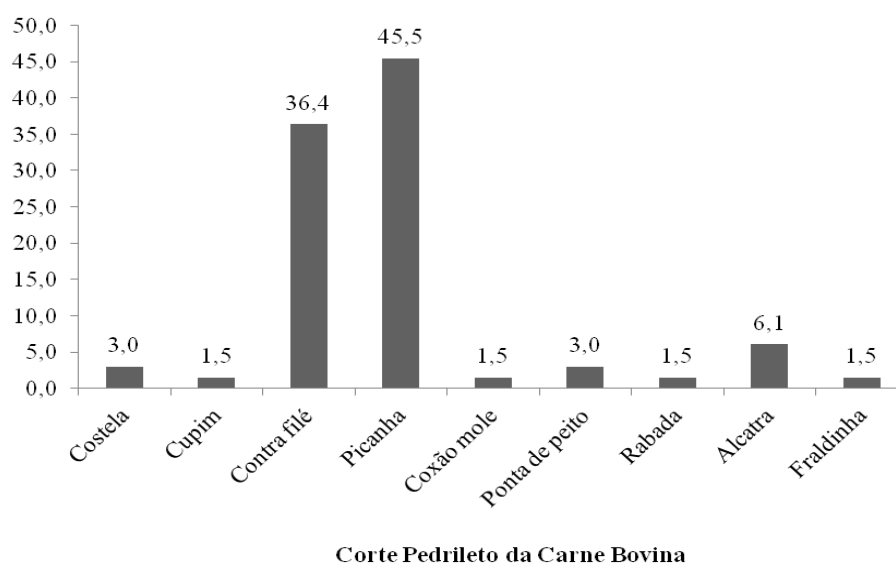
Sobre o consumo de carne, 84,6% dos consumidores prefere a carne bovina em relação às demais carnes citadas (Gráfico 17), e sendo a picanha o corte mais apreciado para estes. Cupim, rabada e fraldinha, considerados cortes de segunda, foram citados como carnes mais prediletas do que outras de primeira como patinho, filé mignon (Gráfico 18).

Gráfico 17 – Carne predileta considerando o gosto dos consumidores do município de Pontes e Lacerda-MT.



Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

Gráfico 18 – Corte predileto da carne bovina considerando consumidores do município de Pontes e Lacerda-MT.

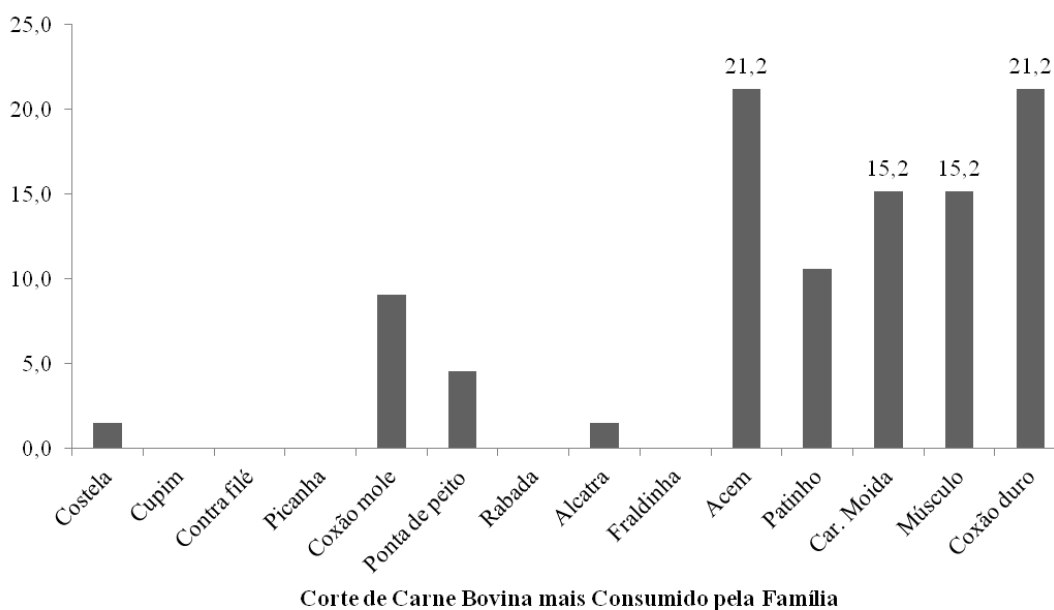


Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

A picanha, corte bovino de primeira, é formada de parte do músculo glúteo bíceps. Trata-se da subdivisão da alcatra, constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão, macia, mais marmorizada e com capa de gordura, tem sabor acentuado. A picanha pesa de 1 a 1,5 quilo, portanto as picanhas cujo peso seja superior aos valores acima, possuem parte de coxão duro (FELÍCIO, 1998).

A carne mais consumida pelos entrevistados é também a carne bovina, seguida de aves (Gráfico 19). Os cortes mais utilizados no cotidiano são o coxão duro e o acém, sendo um carne de primeira (traseiro) e o outro de segunda (dianteiro). Para os entrevistados que afirmaram ser aves a carne mais consumida, os cortes mais consumidos foram peito (70%), frango inteiro (20%) e carnes processadas (10%).

Gráfico 19 - Corte de carne bovina mais consumido no cotidiano dos munícipes de Pontes e Lacerda - MT



Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

A carne bovina é o segundo produto de origem animal mais consumido no Brasil, ela é considerada o alimento essencial na constituição de dietas equilibradas, nutritivas e saudáveis, e outro fator é também por termos o maior rebanho do mundo (VENTURINI; SARCINELLI; SILVA, 2007). Aqui, no estado de Mato Grosso se encontra o maior rebanho da federação e Pontes e Lacerda tem o sétimo maior rebanho do estado.

O motivo de escolha das carnes se difere quanto a da preferência e a que mais consome, sobre a carne e corte mais prediletos vem o sabor (76,9%) ser o motivo campeão, seguido da

suculência (14,1%), e quando se cita o motivo “saudável” é referente as pessoas que disseram carne de aves e peixes suas prediletas. A carne e corte mais consumidos no cotidiano são escolhidos devido a facilidade de preparo (37,1%), a variabilidade de preparo (17,9%), preço (15,3%), rapidez no preparo (6,4%), entre outras. Vê-se então que no dia-a-dia o a forma com que a carne é preparada, considerando que hoje, tanto homem, quanto mulher trabalham fora e que na maioria das vezes o tempo de almoço é de 1:00 hora, a agilidade é fator preponderante.

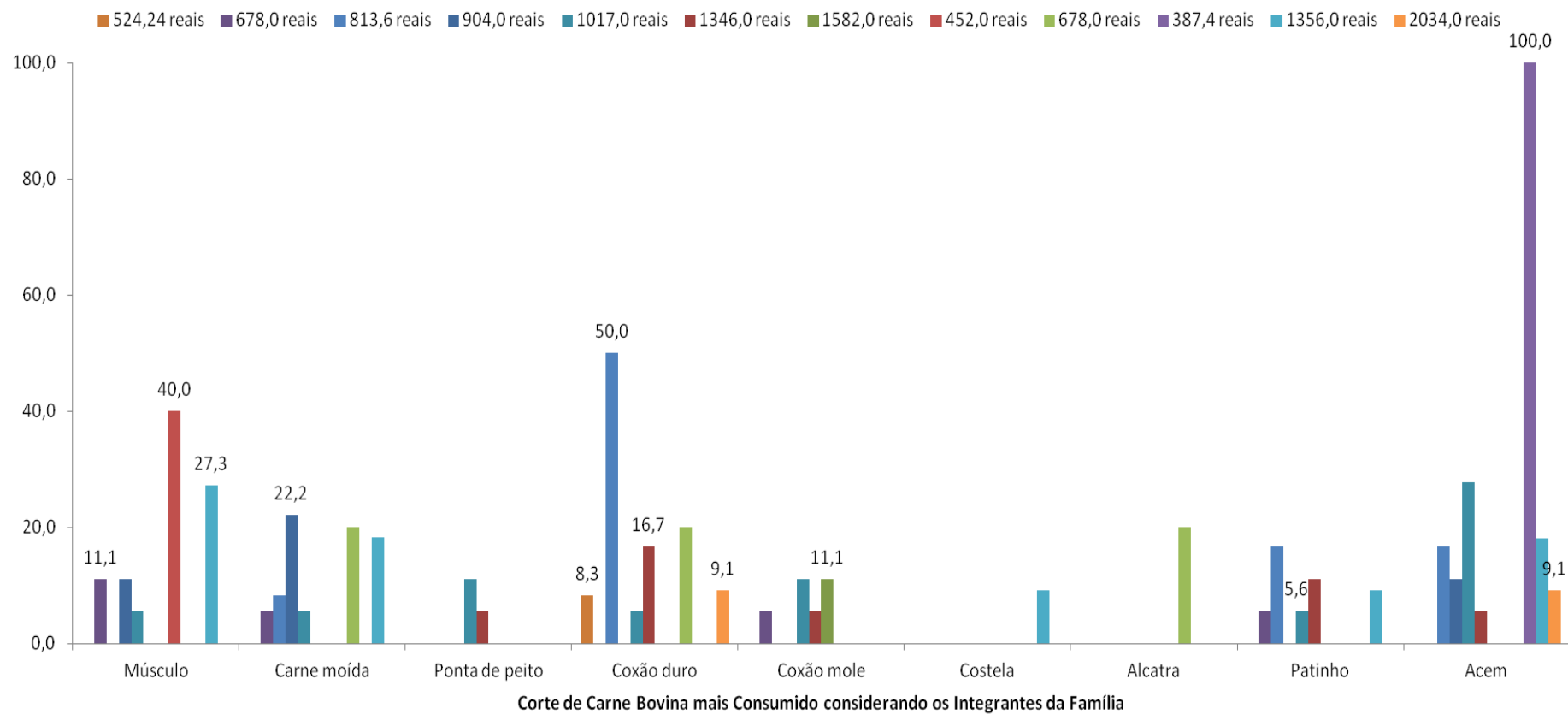
A apreciação do consumidor pela carne é determinada por sua resposta ao sabor, à suculência e a maciez, esse grau de satisfação depende de respostas psicológicas e sensoriais inerentes a cada indivíduo (TONETTO et al., 2004).

No início da pesquisa tinha-se uma idéia que a renda familiar per capita poderia ser um fator de escolha entre os cortes da carne bovina, sendo as maiores rendas voltadas para o consumo cotidiano de carnes de primeira, e as menores rendas para os cortes mais simples. Visto que, a renda per capita maior foi de 2.034,00 reais e os cortes mais consumidos são coxão duro e acém (Gráfico 20), a alcatra apareceu para a renda família per capita de 678,00 reais e por unanimidade o acém foi o mais citado para a menor renda (387,40 reais).

Para os consumidores, dentre os aspectos aos quais eles avaliam quando se escolhe uma carne bovina no açougue, a cor foi apontada por 68,2% (Gráfico 21). A escolha da carne de aves leva em consideração a exposição nas gôndolas de supermercado e a de suíno a cor e espessura de gordura. O preço é votado (96,2%) também com um dos fatores de decisão, apenas 3,8% disseram que não afeta a escolha da carne e do corte, estas pessoas são pertencentes à renda familiar per capita de 2.034,00 e 1.356,00 reais e que comprem na maioria das vezes no cotidiano, carnes como músculo, acém, costela e coxão duro, consideradas de valores mais baixos.

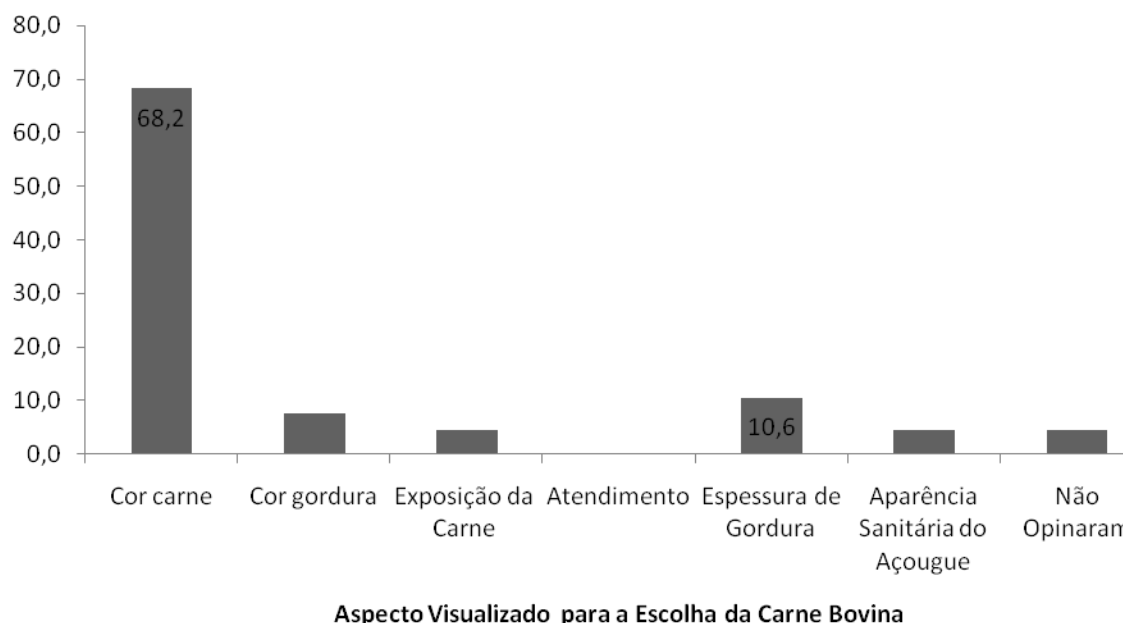
A cor da carne é uma característica que o consumidor pode apreciar no momento da compra, determinando indiretamente a vida de prateleira, sendo atributo de importância fundamental importância no julgamento da qualidade de carne, uma vez que seu estímulo atinge precisamente o sentido da visão, decisivo na escolha e aceitação de um alimento (DIAS et al., 2008).

Gráfico 20 - Corte de carne bovina mais consumido no cotidiano do munícipe de Pontes e Lacerda considerando o número de integrantes por família e a renda per capita desta.



Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

Gráfico 21 – Aspectos avaliados para a escolha da carne bovina pelos consumidores munícipes de Pontes e Lacerda-MT.



Fonte: Elaborado pelo autor (2013).

Analisando a preferência do consumidor perante o supermercado que compra carne, o “Favorito” ficou com a primeira colocação (24,3%) e em segundo lugar ocorreu empate entre “Juba” e “Atacarejo”, ambos com 17,9%. Dos consumidores avaliados em frente ao “Soares”, 40% entre os entrevistados citaram outros supermercados, já para o “Paraná” apenas 7,1% citaram outro supermercado para compra de carne, todos os demais tem fidelidade ao mesmo. O supermercado “Favorito” foi o mais citado quando a entrevista ocorreu em outros supermercados, mostrando que apesar do consumidor comprar outros produtos em outros mercados, a carne é de preferência do açougue “Favorito”.

A cidade de Pontes e Lacerda está dividida em 47 bairros (Anexo 1), e durante a pesquisa os consumidores se restringiram a apenas 11 bairros, sendo eles, o Centro, Jd. São José, Bela Vista, Jd. Marília, Jd. Guaporé, Residencial Glória, Vila Ebec, Jd. Adriana, Vila dos Garimpeiros e Pq. Santa Cruz I, em ordem de maior número de entrevistas, respectivamente. Os consumidores vão aos supermercados mais próximos de suas casas, quando considera o bairro em que residem e o supermercado em que compram. Pelos moradores do centro da cidade, os supermercados onde compram são o “Favorito”, “Paraná”, “Juba”, respectivamente. Quem mora no bairro Bela Vista, frequenta o supermercado “Farturão”, já moradores do Jd. São José preferem o “Atacarejo” e da Vila dos Garimpeiros o “Soares”. Os consumidores que se deslocam mais para comprar carne aonde desejam,

traçando uma linha reta (imaginária) do seu bairro até o supermercado, encontramos as seguintes quilometragens 4,01 km (Residencial Glória – Soares); 3,06 km (Residencial Glória – Juba); 1,78 km (Jd. Marília – Paraná); 1,77 km (Jd. Adriana- Juba); 1,4 km (Vila Ebec – Soares); 1,0 km (Jd. Guaporé – Soares) e 0,83 km (Jd. Guaporé – Paraná), conforme linhas rosas, preta, verde, vermelha, azuis, respectivamente (Figura 6).

Figura 6 – Maiores distâncias percorridas pelos consumidores de carne do município de Pontes e Lacerda para comprar no mercado de sua preferência.



Fonte: Adaptado pelo autor de Google Earth, foto registrada no dia 15/06/2013.

5 CONCLUSÕES

Diante dos resultados nota-se que a carne bovina além de ser a preferida dos consumidores é também a mais consumida, sendo a picanha e o contra filé os favoritos para consumo. Enquanto o acém e coxão duro os mais consumidos no dia a dia apesar da renda salarial per capita. Os consumidores procuram ir ao supermercado mais próximo do seu bairro, fazer cortes cárneos com maior facilidade e variabilidade de preparo, e utilizar uma carne de cor agradável, ou seja, vermelho vivo. É necessário realizar a pesquisa com uma faixa amostral maior e abranger mais mercados com açougue em bairros distantes do centro, além de identificar o que faz o consumidor voltar ao açougue do supermercado em questão.

REFERÊNCIAS

ALVES, D. D.; GOES, R. H. T. B.; MANCIO, A. B. Maciez da carne bovina. **Ciência Animal Brasileira**. Goiânia, v. 6, n. 3, p. 135-149, 2005.

ANUALPEC. Anuário estatístico da pecuária de corte. São Paulo: FNP Consultoria e Comércio Ltda., 2012. p.14

ARIMA, H. K. Maturação de carnes. In: CASTILLO, A. J. C (Ed.). **Qualidade da carne**. São Paulo: Varela, 2006. p. 154-172.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA PRODUTORA E EXPORTADORA DA CARNE SUÍNA – ABIPECS. Disponível em: <<http://www.abipecs.org.br/pt/estatisticas/mercado-interno.html>> Acesso em: 15 jun. 2013.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS EXPORTADORES DE FRANGO – ABEF. Disponível em: <<http://www.ubabef.com.br/>> Acesso em: 15 jun. 2013.

AZEVEDO, L. C. de. Bem-estar animal e resultados de auditorias em frigoríficos. In: CASTILLO, A. J. C (Ed.). **Qualidade da carne**. São Paulo: Varela, 2006. p. 11-38.

BATISTA, P. S. Tempos de recuperação da avicultura brasileira. In: **ANUALPEC**, 2001, p. 237-239.

BOGDAN, R.; BIKLEN, S. **Investigação qualitativa em educação**: uma introdução à teoria e aos métodos. Editora: Porto Ed. 2006, 336 p. 1991. (traduzido).

BONAGURIO, S. **Qualidade da carne de cordeiros Santa Inês puros e mestiços com Texel abatidos com diferentes pesos**. 2001. 149 p. Dissertação (Mestrado em Zootecnia), Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2001.

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Banco de dados Agregados (SIDRA)**. Rio de Janeiro, 2012. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/>> Acesso em: 15/06/2013.

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. **Censo Brasileiro de 2010**. Rio de Janeiro, mai. 2013. Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br/resultados>>. Acesso em 02/06/2013.

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. **Estatística da produção pecuária de 2008**. Rio de Janeiro, mar. 2009. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/servidor_arquivos_est/>. Acesso em 02/05/2013.

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. **Estatística da produção pecuária de 2011**. Rio de Janeiro, mar. 2012. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/servidor_arquivos_est/>. Acesso em 02/05/2013.

BRASIL, Ministério da Pesca e Aquicultura - MPA. Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura, 2010. Brasília: 2012, 129p. Disponível em: <

http://www.mpa.gov.br/images/Docs/Informacoes_e_Estatisticas/Boletim%20Estat%C3%ADstico%20MPA%202010.pdf> Acesso em: 15/06/2013.

BRASIL, Ministério do Meio Ambiente. Consumo Sustentável: Manual de educação. Brasília: **Consumers International** / MMA / IDEC, 2002, 194p.

BRESSAN, M. C.; VIEIRA, J. O. e; FARIA, P. B.; VICENTE NETO, J.; ANDRADE, P. L. FIGUEIREDO, E. E. de S. **História, Aspectos Econômicos, Obtenção e Ciência da Carne**. Lavras-MG: UFLA/FAEPE, 2004. 113 p.

BRIDI, A. M.; CONSTANTINO, C. Qualidade e avaliação de carcaças e carnes bovinas. In: CONGRESSO PARANAENSE DOS ESTUDANTES DE ZOOTECIA, 31, 2010, Maringá. **Anais...** Maringá: 2010. Disponível em: <www.uel.br/grupopesquisa/gpac/pages/arquivos/texto%20palestra%20maringa%202010.pdf> Acesso em: 15/06/2013.

BUENO, L. G. de F. **Diagnostico do uso de energia de um frigorifico de frangos de corte enfatizando medidas de eficiência energética**. 2008. 126 p. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola), Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2008.

CARVALHO, R. B. **Potencialidades dos mercados para os produtos derivados de ovinos e caprinos**. Fortaleza, 2004. Disponível em: http://www.editora.ufla.br/Boletim/pdf/bol_53.pdf

CARVALHO, T. B. de.; BACCHI, M. R. P. Estudos da elasticidade-renda da demanda de carne bovina, suína e de frango no Brasil. Disponível em: <http://www.anpec.org.br/encontro2007/artigos/A07A160.pdf> Acesso em: 20/05/2013.

CASTILLO, A. J. C. Atributos de qualidade em carcaças e cortes de frangos. **Qualidade da carne**. São Paulo: Livraria Varela, 2006. p. 133-152.

DIAS, A. M. A.; MACIEL, M. I. S.; BATISTA, A. V. B.; CARVALHO, F. R.; GUIM, A.; SILVA, G. Inclusão do farelo grosso de trigo na dieta e seu efeito sobre as propriedades físicas e sensoriais da carne caprina. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 28, p. 527-533, 2008.

EL MERCADO DE LA CARNE. **El Mercado Mundial**. Argentina, 200?. Disponível em: <www.gemines.cl/productos/mercadocarnemun.asp> Acesso em 15/06/2013.

FALLEIROS, F. T.; MIGUEL, W. C.; GAMEIRO, A. H. A desinformação como obstáculo ao consumo da carne suína in natura. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 46, 2008, Rio Branco. **Anais...** Rio Branco: 2008. (não paginado).

FÁVERO, J. A. Carne suína de qualidade: uma exigência do consumidor moderno. In: CONGRESSO LATINO AMERICANO DE SUINOCULTURA, 1, 2002, Foz do Iguaçu. **Anais...** Foz do Iguaçu: 2002. p. 56-66.

FELÍCIO, P. E. de. Avaliação da qualidade da carne bovina. In: SIMPÓSICO SOBRE PRODUÇÃO INTENSIVA DE GADO DE CORTE, 1, 1998, Campinas. **Anais...** Campinas: Colégio Brasileiro de Nutrição Animal (CBNA), 1998, p. 92-99.

FELÍCIO, P. .E. O ABC do PSE/DFD. **Alimentos e Tecnologia**, São Paulo, v. 2, n. 10, p. 54-57, Julho/Agosto 1986.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAOSTAT (Statistic Database Colletions, EUA - Live Animals). Disponível em: <<http://faostat.fao.org/site/573/DesktopDefault.aspx?PageID=573#ancor>> Acesso em: 15/06/2013.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION - FAO. Fishery and aquaculture statistics, 2010. Publicado em 2012. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/015/ba0058t/ba0058t.pdf>> Acesso em: 15 jun. 2013.

GARCIA, I. F. F.; PEREZ, J. R. O.; LIMA, A. L.; QUINTÃO, F.A. Estudos dos cortes da carcaça de cordeiros Santa Inês puros e cruza Santa Inês com Texel, Ile de France e Bergamácia. **Revista Brasileira de Zootecnia**, Viçosa, v. 33, p. 453-462. 2004

GRUNDLING, R. D. P. **Os efeitos de tecnologia na pecuária de corte no uso agropecuário da terra no cerrado brasileiro**. 2012. 226 p. Tese (Doutorado em Agronegócio), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

LAKATOS, E. M. e MARCONI, M. A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. São Paulo: Ed. Atlas, 1985, 270p.

LUCHIARI FILHO, A. As diferenças na qualidade das carcaças e da carne de bovinos puros e cruzados. In: CASTILLO, A. J. C (Ed.). **Qualidade da carne**. São Paulo: Varela, 2006. p. 39-51.

LUDKE, M.; ANDRÉ, M. E. D. A. **Pesquisa em Educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU. 1998. 100p.

MATURANO, A. M. P. **Estudo do efeito do peso de abate na qualidade da carne de cordeiros da raça Merino Australiano e Ile de France x Merino**. 2003. 93 p. Dissertação (Mestrado em Zootecnia), Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2003.

MAZOYER, M. ROUDART, L. História das agriculturas no mundo. Do neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Editora UNESP 568p

Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA. Disponível em: <<http://www.mpa.gov.br/index.php/pescampa/apresentacao>> Acesso em: 15/06/2013.

OLIVEIRA, M. R. V. **O comércio internacional de produtos agrícolas e a segurança biológica**. Portal do Agronegócio - Viçosa, 2003. Disponível em: <<http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?id=22966>>. Acesso em: 15/06/2013.

OLIVO, R. **Tendências em ingredientes para produtos cárneos**. Atualidades na qualidade da carne de aves. **Revista Nacional da Carne**. São Paulo. n. 331, v. 28. p.38-50, 2004.

ORNELLAS, L. H. A. **Alimentação através dos tempos**. 2 ed. Florianópolis: UFSC, 2000. 307 p.

OSÓRIO, M. T. M.; OSÓRIO, J. C. S. Condições de abate e qualidade de carne. In: EMBRAPA. **Curso de qualidade de carne e dos produtos cárneos**. Bagé: EMBRAPA, v. 4, cap. 7, 2000. p. 77-128.

PINEDA, N. R. Alianças estratégicas e marketing para aumentar a competitividade da carne bovina. In: Encontro Nacional do Boi Verde, 3, 2001. Uberlândia. **Anais...**Uberlândia: 2001, p. 83-114.

POND, G. W.; POND, K. R. Introduction to Animal Science. New York: John Wiley e Sons, 2000. 636 p.

QUALI PEIXE. Benefícios do peixe na alimentação. **QUALI PEIXE**, 201-. Disponível em: <<http://qualipeixe.com.br/?p=288>>. Acesso em: 10/06/2013.

ROBERTS, J. M. **O livro de ouro da história do mundo: da pré-história à idade contemporânea**. São Paulo: Ediouro, 2001. 816 p.

ROMAN, G. M. Síntese histórica do município de Pontes e Lacerda. Disponível em: <<http://www.ponteselacerda.mt.gov.br/Historia-do-Municipio/>> Acesso em: 05/05/2013.

RURAL NEWS. Descubra porque a carne de peixe é tão saudável e conheça dicas pra comprar. **RURAL NEWS**, 22 de maio de 2013. Disponível em: <<http://www.ruralnews.com.br/visualiza.php?id=999>> Acesso em: 10/06/2013.

SAINZ, R. D. Qualidade de Carcaças e da carne bovina. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, 33, 1996, Fortaleza. **Anais...**Fortaleza: SBZ, 1996, (não paginado).

SEPLAN. **Zoneamento Sócio Econômico Ecológico do Estado de Mato Grosso – UZEE**. Cuiabá: Seplan, 2007. Disponível em: <www.zsee.seplan.mt.gov.br/divulga> Acesso em 10/05/2013.

SEVERINO-FILHO, J. e JANUÁRIO, E. R. da S. Os marcadores de tempo indígena o saber ambiental. In: SANTOS, J. E. dos; GALBIATI, C.; MOSCHINI, L. E. (Orgs.). **Gestão e Educação Ambiental: água, biodiversidade e cultura**. São Carlos: RIMA editora. v. 3, 2010. p. 268-306.

SIDONIO, L.; CAVALCANTI, I.; CAPANEMA, L.; MORCH, R.; MAGALHÃES, G.; LIMA, J.; BURNS, V.; ALVES JÚNIOR, A. J.; MUNGIOLI, R. Panorama da aquicultura no Brasil: desafios e oportunidades. **BNDES Setorial**, Rio de Janeiro, v. 35, p. 421-463, 2012. Disponível em: <http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/bnset/set3512.pdf> Acesso em: 13/05/2013.

SILVA, N. V.; SILVA, J. H. V.; COELHO, M. S.; OLIVEIRA, E. R. A.; ARAÚJO, J. A.; AMÂNCIO, A. L. L. Características de carcaças e carne ovina: uma abordagem das variáveis

metodológicas e fatores de influência. **Acta Veterinaria Brasilica**, Mossoró, v. 2, n. 4, p. 103-110, 2008.

SILVEIRA, E. T. F. Inovações tecnológicas aplicadas na determinação da composição da carcaça e suas implicações na industrialização da carne suína. In: **Seminário de Aves e Suínos – AveSui Regiões 2007**, Belo Horizonte, cd-rom.

TONETTO, C. J.; PIRES, C. C.; MULLER, L.; ROCHA, M. G.; SILVA, J. H. S.; FRESCURA, R. B. M.; KIPPERT, C. J. Rendimentos de cortes de carcaças, características da carne e componentes do peso vivo em cordeiros terminados em três sistemas de alimentação. **Revista Brasileira de Zootecnia**, Viçosa, v. 33, n.1 p. 234-241, 2004.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE – USDA. Produção Mundial de Carne Bovina, 2012a. Disponível em: <www.usda.gov> Acesso em: 15/06/2013.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE – USDA. Produção Mundial de Carne Avícola, 2012b. Disponível em: <www.usda.gov> Acesso em: 15/06/2013.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE – USDA. Produção Mundial de Carne Sunícola, 2012c. Disponível em: <www.usda.gov> Acesso em: 15/06/2013.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE – USDA. Produção Mundial de Carne Sunícola, 2013. Disponível em: <www.usda.gov> Acesso em: 15/06/2013.

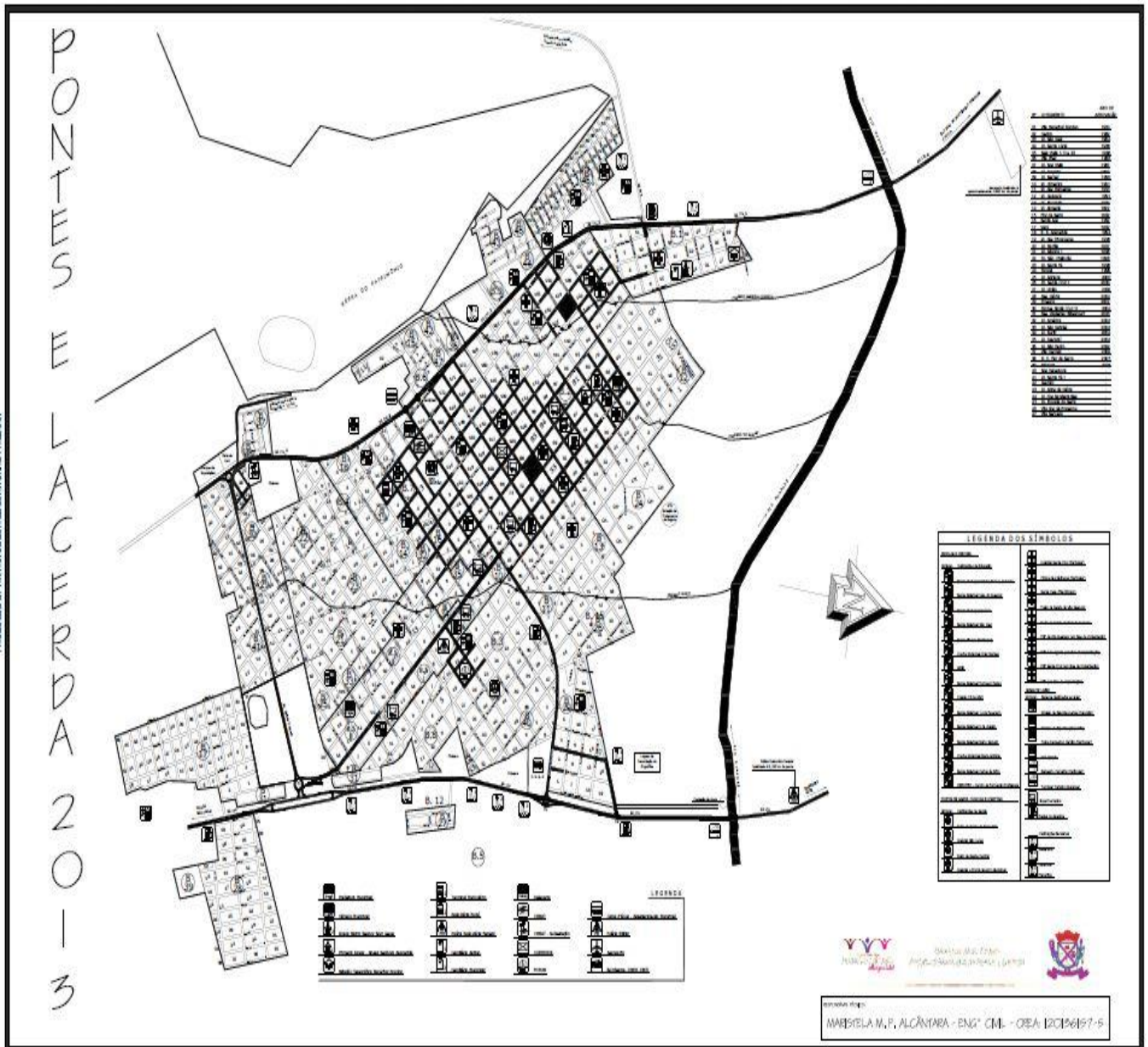
VENTURINI, K. S.; SARCINELLI, M. F. SILVA, L. C. Processamento da carne bovina. **Boletim Técnico**. PIE – UFES: 01307. 2007. Disponível em: <www.agais.com/telomc/b01307_caracteristicas_carnefrango.pdf>. Acesso em: 15/06/2013.

VIEGAS, E. M. M.; PIMENTA, F. A.; PREVIERO, T. C.; GONÇALVES, L. U.; DURÃES, J. P.; RIBEIRO, M. A. R.; OLIVEIRA FILHO, P. R. C. Métodos de abate e qualidade da carne de peixe. **Archivos de zootecnia** vol. 61. Disponível em: <http://www.uco.es/organiza/servicios/publica/az/php/img/web/10_11_37_1915REVISIONMe todosViegas.pdf>. Acesso em: 16/06/2012.

YAMAMOTO, S. M.; MACEDO, F. A. F.; MEXIA, A. A.; ZUNDT, M.; SAKAGUTI, E. S.; ROCHA, G. B. L.; REGACONI, K. C. T.; MACEDO, R. M. G. Rendimento dos cortes e não componentes da carcaça de cordeiros terminados com dietas contendo diferentes fontes de óleo vegetal. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 34, p. 1909-1913. 2004.

ZAPATA, J. F. F.; NOGUEIRA, C. M.; SEABRA, L. M. J. Características da carne de pequenos ruminantes no Nordeste do Brasil. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 37, n. 2, p. 146-153. 2003.

ANEXOS



APÊNCIDE**Questionário sobre consumo de carne em Pontes e Lacerda - MT**

Levantamento do Perfil do Consumidor de Carne de Pontes e Lacerda - MT

Data do Questionário ____/____/____

Supermercado:

Atacarejo () Faturão () Favorito () Juba () Paraná () Soares ()

Sexo: Masculino ()

Feminino ()

Idade ()

Bairro em que reside: _____

Renda Familiar:

1 a 2 salários () 3 a 4 salários () 5 a 6 salários () acima de 6 salários ()

Número de Integrantes da Família ()

Qual a sua carne predileta?

Suína () Bovina () Peixe () Ovina () Ave ()

Motivo _____

Corte preferido _____

Qual a carne que você mais consome/compra?

Suína () Bovina () Peixe () Ovina () Ave ()

Motivo _____

Corte preferido _____

Qual o aspecto visualizado para a qualidade da carne consumida?

Cor da carne () Cor da gordura () Exposição da carne ()

Atendimento () Espessura da gordura () Aparência sanitária do açougue ()

Costuma sempre comprar carne nesse mercado? Sim () Não ()

Se não, qual? _____

Compra carne em feiras municipal? Sim () Não ()

O preço influencia na hora da compra da carne? Sim () Não ()