UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

ANÁLISE COMPARATIVA DO CONSUMO DA CARNE SUÍNA DOS MUNICÍPIOS DE PONTES E LACERDA-MT E DIAMANTINO-MT

Autora: Jeane Luisa da Silva Santos
Orientador: Profº. MSc. Marcelo da Silveira Meirelles Pinheiro

"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
JULHO/2009

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

ANÁLISE COMPARATIVA DO CONSUMO DA CARNE SUÍNA DOS MUNICÍPIOS DE PONTES E LACERDA-MT E DIAMANTINO-MT

Autora: Jeane Luisa da Silva Santos
Orientador: Profº. MSc. Marcelo da Silveira Meirelles Pinheiro

"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
JULHO/2009

Santos, Jeane Luisa da Silva.
S237a Análise comparativa do consumo da carne suína dos Municípios de Pontes e Lacerda MT e Diamantino-MT / Jeane Luisa da Silva Santos. – Pontes e Lacerda : [s.n.], 2009.
37 f. : il. Color.

Trabalho de Conclusão (Bacharelado - Zootecnia) – Universidade do Estado de Mato Grosso, Campus Universitário de Pontes e Lacerda, 2009.
Orientador: Prof. Msc. Marcelo da Silveira Meirelles Pinheiro.

1. Suínos. 2. Consumidor. 3. Carne suína. I. Título. II. Pontes e Lacerda – Universidade do Estado de Mato Grosso, Campus Universitário de Pontes e Lacerda.

CDU 636.4

Ficha catalográfica elaborada pelo Serviço Técnico de Biblioteca e Documentação - UNEMAT, Campus Universitário de Pontes e Lacerda.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

ANÁLISE COMPARATIVA DO CONSUMO DA CARNE SUÍNA DOS MUNICÍPIOS DE PONTES E LACERDA – MT E DIAMANTINO - MT

Autor (a): Jeane Luisa da Silva Santos

Orientador (a): Prof.. MSc. Marcelo da Silveira Meirelles Pinheiro

Membro: MSc. Osvaldo Martins de Souza

Membro: Prof. Ms. Heitor Marcos Kirshe

PONTES E LACERDA
JULHO/2009

"Existe um herói, se você olhar dentro do seu coração
você não tem que ter medo do que você é
Há uma resposta, se você procurar dentro da sua alma
E a tristeza que você sente vai desaparecer
E então vem um herói
Com a força para continuar
E você deixa os seus medos de lado
E você sabe que pode sobreviver
Então quando você sentir que acabou a esperança,
Olhe dentro de você e seja forte
E você finalmente verá a verdade
Que há um herói em você
É uma longa estrada
Quando você encara o mundo sozinho
Ninguém estende uma mão para te ajudar
Você pode encontrar amor, se você procurar dentro de
você mesmo
E o vazio que você sente irá desaparecer
Deus sabe, sonhos são difíceis de seguir
Mas não deixe ninguém destruí-los
Continue, haverá o amanhã
Em tempo, você encontrará o caminho".

Autora: Mariah Carey

À minha família, minha base, alicérce da minha vida, que sempre apostou todos os créditos na minha luta e determinação, pessoas pelas quais tenho um amor incondicional.

À todos os meus amigos que sempre estiveram ao meu lado nessa jornada, na luta de cada dia.

Ao meu avô Cícero Luiz da Silva, meu grande educador, meu segundo pai, que eu acredito que onde quer que ele esteja deve estar radiante e orgulhoso e me aplaudindo em pé por mais essa conquista,

À Nair Aires da Silva, minha avó materna, minha segunda mãe,

À Roseni Luisa da Silva, minha mãe, fonte de inspiração de todos os meus dias,

À João Batista de Oliveira Santos, meu pai, pela oportunidade da realização de mais um objetivo,

À Joane Luisa da Silva Santos, minha irmã mais velha, pelo companheirismo,

À Juliane Luisa da Silva Santos, minha irmã caçula, pela amizade

DEDICO

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus, o nosso grande criador, pela fé em ti Senhor e pela proteção de todos os dias durante toda essa jornada que concluo mais uma das grandes vitórias das muitas que ainda estão por vir.

À minha mãe, Roseni, pelas noites de sono perdidas, pelo ombro amigo oferecido nas horas mais difíceis, por tudo que tens proporcionado a minha vida e na concretização de mais um sonho, enfim, as palavras são poucas para mostrar quão grande és o meu amor e respeito, as minhas irmãs Joane e Juliane, pessoas pelas quais tenho um amor incondicional. Ao meu pai, João Batista, pelos conselhos, pela paciência e pela oportunidade proporcionada a mim.

Aos meus avós paternos Astrogilda de Oliveira Santos e Salustiano Lopes, a minha avó materna Nair Aires da Silva, a minha tia Maria do Carmo de Oliveira Santos, por sempre dar credibilidade à minha pessoa, em especial ao meu primo Allan Kássio pelos momentos de diálogo e a Karine Cristina minha prima, pela grande amizade e pelos momentos compartilhados na nossa infância, em geral a todos meus primos, tios, enfim a toda a minha família pelo apoio e a grande confiança que investiram em mim.

As minhas amigas, Eliane Cristina, Ana Paula Dionisio, Evanielle Ferreira, Débora Paula, Janeth de França, Franciele Welter, Fraciny Fernandes, Aline Muniz, Jaqueline Nogueira, Gardênia Donde, pelas confidências trocadas, pela confiança, pelo companheirismo, mas principalmente pela convivência durante esses anos.

Aos meus amigos, Ricardo Ansaloni, pessoa pela qual sinto uma saudade imensa, à Carlos Moura (Lagartão) pelo apoio no desenvolvimento desse trabalho, à Rodolfo Benedito e Ademar Senna pelos anos de amizade.

À todos os meus colegas de sala de aula e do *Campus* pela amizade e pela atenção dada a minha pessoa durante esses anos de convivência.

Ao Aderbal Cavalcante Neto, pela troca de informações no desenvolvimento desse trabalho.

À todos os consumidores que mantiveram a paciência durante o questionamento.

À todos os caroneiros, que durante esses anos nos estenderam as mãos quando estávamos com pressa de chegar em casa.

À Universidade do Estado de Mato Grosso, por ter proporcionado a minha formação profissional.

Ao professor MSc. Marcelo da Silveira Meirelles Pinheiro, por ter participado da minha formação acadêmica, pela orientação, pelo incentivo, pela troca de conhecimentos e concretização dessa pesquisa.

Aos professores MSc. Osvaldo Souza e MSc. Heitor Kirsch pela contribuição na realização desse trabalho.

À todos os professores do Departamento de Zootecnia e a todos os servidores do *Campus* de Pontes e Lacerda pela contribuição para com a minha formação profissional.

Enfim, a todos aqueles que sempre torceram por mim e estiveram ao meu lado, os meus sinceros agradecimentos.

BIOGRAFIA DA AUTORA

Jeane Luisa da Silva Santos, filha de João Batista de Oliveira Santos e Roseni Luisa da Silva, nascida em Rondonópolis - Mato Grosso, no dia 24 de fevereiro de 1987.

No mês de Junho de 2009, submeteu-se á banca examinadora para defesa do Trabalho de Conclusão de Curso.

SUMÁRIO

Página

RESUMO 10

1. INTRODUÇÃO 11

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA 12

2.1. Produção Mundial e Nacional de Suínos 12

2.2. Panorama Mundial do Consumo da Carne Suína 14

2.3. Panorama Nacional do Consumo da Carne Suína 15

2.4. Características da Carne Suína 16

2.5.Cortes da Carne Suína 19

2.6.Perfil do Consumidor da Carne Suína 20

2.7 Mitos e Verdades 21

2.8 Tendências e Perspectivas para o Consumo da Carne Suína 21

3. MATERIAS E MÉTODOS 23

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO 24

5. CONCLUSÃO 32

6. REFERÊNCIAS 33

7. APÊNDICES 37

ANÁLISE COMPARATIVA DO CONSUMO DA CARNE SUÍNA DOS MUNICÍPIOS DE PONTES E LACERDA-MT E DIAMANTINO-MT

Resumo - Este trabalho objetivou caracterizar o perfil dos consumidores da carne suína e também averiguar a demanda de vendas destas carnes nos estabelecimentos, dos municípios de Pontes e Lacerda e Diamantino, ambos localizados no Estado de Mato Grosso. Foram entrevistadas 105 pessoas no município de Pontes e Lacerda e 75 no município de Diamantino, somando um total de 180 pessoas em 12 estabelecimentos, sendo os 7 principais no município de Pontes e Lacerda e 5 no município de Diamantino. Os dados coletados foram processados, utilizando-se o Programa R, que é um programa que fornece uma ampla variedade de técnicas estatísticas. Dentre os entrevistados no município de Pontes e Lacerda 88,57% consomem a carne suína e 11,42% não consomem a carne suína, em Diamantino 89,33% consomem e 10,66% não consomem. Os não consumidores alegaram que não consomem por muitas vezes achar que a carne faz mal à saúde, por não apreciarem ou por motivos religiosos. Ficou bem evidenciado durante as entrevistas que os consumidores dos municípios evitam se alimentar de carne suína devido à falta de informação quanto às propriedades nutricionais da mesma.

Palavras-Chave: suínos, consumidores, carne suína, municípios.

1. INTRODUÇÃO

O Brasil é o quarto maior exportador de carne suína, tendo as vendas externas crescido 47% em 2001, enquanto a evolução média das exportações de outros países foi apenas 2%. A suinocultura brasileira já é incluída na lista dos maiores concorrentes na exportação de carne suína junto com Estados Unidos, Canadá e Comunidade Européia devido, principalmente, ao menor custo da mão-de-obra, grande disponibilidade de oferta de grãos, e menores custos para atender as exigências ambientais (Weydmann, 2002).

Nas últimas décadas, a suinocultura brasileira tem sofrido uma série de transformações significativas, que começaram pelas questões genéticas, a partir da implantação de raças com maior rendimento de carne, em detrimento da gordura, passando pela alimentação dos animais, a qual prioriza rações balanceadas. Além da genética e da alimentação, as inovações atingem também o manejo dos suínos, com o surgimento de novas instalações, equipamentos e uma série de novas formas de criação (Amador, 1999).

Na produção de suínos, um dos maiores paradigmas elencados pelos consumidores é a sua criação, que deprecia a qualidade da carne, devido ao estado sanitário desses animais serem, algumas vezes, precários. Entretanto, hoje, com os avanços das técnicas de criação e, sobretudo, do manejo desses animais, a realidade, configura-se totalmente diferente do passado. O ponto forte da carne suína é o sabor (92%), mas seus pontos fracos são muito marcantes, constituindo-se mais do que uma restrição ao produto, ou seja, um preconceito em virtude da imagem que muitos consumidores ainda têm do porco, sendo criado em chiqueiro na lama e alimentado com lavagem (resíduo de alimentação humana) (Guedes *et. al*, 2000).
A suinocultura está em franca expansão no Mato Grosso, uma vez que o Estado apresenta condições competitivas, como grande produtor de grãos, clima favorável, ser área livre de aftosa, estar inclusa como área livre de peste suína clássica (Pereira *et. al*, 2006).

O consumo *per capita* de carne suína no Brasil está próximo de 12,5 kg/pessoa/ano, valor considerado baixo quando comparado com a União Européia e China, onde o mesmo atinge, respectivamente, 43,4 e 33,5 kg/pessoa/ano (ANUALPEC, 2008).

Diante do exposto, este trabalho tem por objetivo a análise comparativa do consumo da carne suína nos municípios de Pontes e Lacerda e Diamantino, ambos localizados no Estado do Mato Grosso, constituindo-se esta pesquisa em uma contribuição para a cadeia suinícola do Estado, caracterizando os consumidores e o mercado da carne suína, buscando conhecer a opinião dos consumidores a respeito da carne suína.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 Produção Mundial e Nacional de Suínos

Considerando que a carne suína é a mais produzida no mundo com 833.127 cabeças (ANUALPEC, 2008), uma parcela significativa deste percentual deverá ser atendida via expansão na produção de suínos. A posição dos principais países produtores de carne suína, (China, União Européia e Estados Unidos), não deve ser alterada, pelo menos à curto e médio prazos, uma vez que a diferença entre eles, no volume produzido em 2001, é significativa, 42.400; 17.419; e 8.545 mil toneladas respectivamente (EMBRAPA, 2002).

A produção chinesa de carne suína é a maior do mundo, representando, em 1994, 44,6% da produção mundial. Todavia, é importante salientar a participação dos EUA, uma vez que seu rebanho, aproximadamente 7% do mundial, gera 11,7% da produção (BNDES, 1995). O quadro 1 mostra os principais países do mercado internacional da produção de suínos (mil toneladas).

Quadro 1: Carne suína- Principais países do mercado internacional- 2006-2007.

	Produtor		Consumidor		Importador		Exportador	
Países	2006	2007	2006	2007	2006	2007	2006	2007
China	48.700	44.200	48.246	44.048	90	198	544	350
União Européia	21.791	22.600	20.631	21.257	-	-	1.284	1.282
USA	9.559	9.962	8.640	8.964	449	439	1.359	1.424
Brasil	2.830	2.990	2.191	2.260	-	-	639	730
Canadá	1.898	1.850	971	984	145	171	1.081	1.033
Federação da Rússia	1.805	1.910	2.639	2.803	835	894	-	-
Japão	1.247	1.250	3.453	2.472	1.154	1.210	-	-
México	1.108	1.150	1.488	1.514	440	445	66	81
Coréia do Sul	1.000	1.043	1.420	1.506	410	447	14	13
Filipinas	1.215	1.245	1.239	1.270	-	-	-	-
Taiwan	-	-	-	-	-	-	-	-
Chile	-	-	-	-	-	-	130	148
Hong Kong	-	-	-	-	277	-	-	-
Romênia	-	-	-	-	-	-	-	-
Austrália	-	-	-	-	109	-	60	54
Ucrânia	-	-	-	-	62	82	-	-
Vietnã	1.713	1.832	1.731	1.855	-	-	20	19
Outros	5.505	5.626	6.490	6.581	803	944	23	18
Total	98.138	95.658	98.138	95.514	4.922	5.082	5.220	5.152

Adaptado: Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), 2007.

O Brasil é o quarto maior produtor mundial de carne suína, produzindo 2.990 milhões de toneladas em 2007 (USDA), e sua participação mundial tem crescido acentuadamente a partir de 1990 e, hoje, representa 2,6% do total de carne suína produzida no mundo. Tendo, atualmente, um plantel de 32,9 milhões de cabeças, e estima-se que 700 mil pessoas dependem diretamente da cadeia produtiva da suinocultura brasileira (Roppa, 2007).

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína (ABIPECS), a produção total de carne suína no Brasil em 2008 foi de 3,029 milhões de tonelada.

Contudo, a Região Sul do País concentra 45,4% do efetivo de suínos, sendo Santa Catarina o principal Estado produtor com 20,4% dos animais. Parcela importante do plantel concentra-se no Sudeste, 17,2% e no Nordeste brasileiro, 15,6%. O quadro 2 mostra o efetivo de suínos por Unidades de Federação e a participação de cada efetivo no total Brasil, e o quadro 3 demonstra os principais municípios brasileiros produtores de suínos (IBGE, 2006).

Quadro 2: Efetivo suíno, variação e participação total, segundo as Unidades da Federação-2005-2006.

Unidades de Federação	Efetivo suíno (cabeças)		Variação (%)	Participação total (%)	
	2005	2006	2006 à 2005	2005	2006
Brasil	**34 063 934**	**35 173 824**	**3,3**	-	-
Santa Catarina	6 309 041	7 158 596	13,5	18,5	20,4
Paraná	4 547 895	4 486 035	(-)1,4	13,4	12,8
Rio Grande do Sul	4 233 791	4 339 484	2,5	12,4	12,3
Minas Gerais	3 792 958	3 870 593	2,0	11,1	11,0
Bahia	1 993 461	2 006 734	0,7	5,9	5,7
São Paulo	1 706 862	1 727 955	1,2	5,0	4,9
Maranhão	1 666 063	1 668 326	0,1	4,9	4,7
Goiás	1 499 138	1 516 285	1,1	4,4	4,3
Mato Grosso	1 359 824	1 439 626	5,9	4,0	4,1
Piauí	1 355 070	1 349 942	(-)0,4	4,0	3,8
Ceará	1 089 530	1 101 360	1,1	3,2	3,1
Mato Grosso do Sul	855 080	912 253	6,7	2,5	2,6
Pará	1 015 415	870 450	(-)14,3	3,0	2,5
Pernambuco	436 857	465 252	6,5	1,3	1,3
Amazonas	290 410	299 929	3,3	0,9	0,9
Espírito Santo	292 405	288 578	(-)1,3	0,9	0,8
Rondônia	308 406	275 682	(-)10,6	0,9	0,8
Tocantins	224 481	224 591	0,0	0,7	0,6
Rio Grande do Norte	169 100	183 319	8,4	0,5	0,5
Rio de Janeiro	164 103	168 197	2,5	0,5	0,5
Acre	151 073	168 028	11,2	0,4	0,5
Paraíba	144 501	148 588	2,8	0,4	0,4
Distrito Federal	112 719	136 690	21,3	0,3	0,4
Alagoas	127 781	128 437	0,5	0,4	0,4
Sergipe	107 722	115 410	7,1	0,3	0,3
Roraima	88 000	88 005	0,0	0,3	0,3
Amapá	22 248	35 479	59,5	0,1	0,1

Adaptado: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 2005-2006

Quadro 3: Efetivo suíno, com indicação do posicionamento ocupado pelo rebanho e da variação, segundo 10 municípios brasileiros com os maiores efetivos - 2005-2006.

10 municípios com os maiores efetivos	Efetivo bovino (cabeças)				Variação 2006/2005 (%)
	2005	2006	Posicionamento ocupado		
			2005	2006	
Uberlândia-MG	489 885	538 203	1°	1°	9,9
Concórdia-SC	334 157	513 249	3°	2°	53,6
Seara-SC	292 106	444 360	4°	3°	52,1
Toledo-PR	356 272	402 177	2°	4°	12,9
Rio verde-GO	285 000	335 000	5°	5°	17,5
Xavantina-SC	209 780	269 104	6°	6°	28,3
Braço do Norte-SC	174 000	204 885	7°	7°	17,8
Diamantino-MT	152 717	186 143	8°	8°	21,9
Videira-SC	156 600	167 700	9°	9°	7,1

Adaptado: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 2005-2006.

2.2 Panorama Mundial do Consumo da Carne Suína

A carne suína é a mais consumida no Mundo, no Brasil, ela perde na preferência do consumidor para a carne Bovina e Frango. Cerca de 65 % da carne suína consumida no Brasil é sob a forma industrializada, e apenas 35% sob a forma *"in natura"*, o que dificulta seu maior consumo em períodos de retração econômica. (Roppa, 2007).

A carne suína é a fonte de proteína animal mais importante no mundo, representando quase metade do consumo e da produção de carne, com mais de 94 milhões de toneladas, das quais, aproximadamente, 53% ocorrem na China, e outro terço na União Européia (UE) e nos Estados Unidos da América (EUA). O Brasil é o quarto maior produtor (2,9% do total) e o sexto consumidor em termos absolutos (2,2% do total). Os maiores consumidores *per capita* também são países europeus, norte-americanos e a China, nos quais a população tem tradição de consumo. Os maiores importadores são Japão, Federação Russa e México, com aproximadamente, 60% das importações mundiais. (USDA 2006 citado por Mielle 2007).

Segundo dados divulgados pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), o maior consumo *per capita* de carne suína, no ano de 2008, está previsto para acontecer em Hong Kong, com 62,4 kg por habitante. O Brasil, com um consumo previsto de 12,1 kg por habitante, é o último colocado num grupo de 14 países selecionados. O quadro 4 demonstra as estimativas para o consumo *per capita* da carne suína para 2008.

Quadro 4: Consumo per capita mundial de carne suína.

País	**2007**	**2008**
Hong Kong	61,3	62,4
União Européia	42,6	42,6
Taiwan	40,0	39,8
China	35,3	35,9
Coréia do Sul	31,0	31,5
Estados Unidos	29,7	30,0
Austrália	22,0	22,3
Canadá	23,4	22,0
Chile	20,4	21,4
Federação Russa	19,0	20,0
Japão	19,6	19,5
México	14,4	14,4
Ucrânia	13,2	13,5
Brasil	**11,9**	**12,1**

Adaptado: Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), 2007.

2.3 Panorama Nacional do Consumo da Carne Suína

O consumo per capita de carne suína no Brasil está próximo de 12,5 kg/pessoa/ano, valor considerado baixo quando comparado com a União Européia e China, onde o mesmo consumo atinge, respectivamente, 43,4 e 33,5 kg/pessoa/ano (ANUALPEC, 2008), porém esse baixo consumo é, segundo Cavalcante Neto (2003), um dos fatores limitantes, no desenvolvimento da atividade suinícola, que poderia gerar maiores benefícios socioeconômicos ao País. Ainda segundo esse autor, esse baixo consumo de carne suína no Brasil está relacionado, em parte, a conceitos errôneos que ainda existem na população, que foram sendo incorporados ao longo dos tempos, muitos dos quais, recentemente, não passam de mitos.

A suinocultura brasileira vem a cada ano ampliando sua participação em todos os segmentos do mercado de carne, entretanto, cerca de 75% da carne suína comercializada no Brasil se dá sob forma de industrializados, produtos com elevado valor agregado e derivados de estratégias de diferenciação por parte da indústria processadora e frigoríficos (Paula *et. al*, 2002).

Segundo Talamini (2005), a região Sul originou e sedia os maiores grupos empresariais e cooperativos brasileiros da suinocultura e responde por 72,5% (Santa Catarina com 32,8%; Rio Grande do Sul com 21,6%; e Paraná com 18%) dos abates sob inspeção

federal. Em anos recentes, está ocorrendo uma expansão da atividade, especialmente para a região Centro Oeste, motivada pela abundante oferta de milho e soja e propriedades rurais de maior tamanho, com boa topografia, o que facilita a utilização dos dejetos como fertilizante do solo. Minas Gerais com 9%, São Paulo com 6 %, Goiás com 4,4%, Mato Grosso do Sul com 4% e Mato Grosso com 2%, que, praticamente totalizam a produção brasileira com inspeção federal. A produção é pouco expressiva nas regiões Norte e Nordeste, pois a escassez e o conseqüente alto preço dos insumos para a alimentação tem limitado a expansão das atividades.

O quadro 5 representa o consumo *per capita* da carne suína fresca e industrializada por região brasileira.

Quadro 5: Consumo *per capita* de carne suína fresca e industrializada por região do Brasil.

Região/Carne	Fresca		Industrializada		Total
	Kg	%	Kg	%	Kg
Sul e Sudeste	4.7	29.3	11.3	70.6	16.0
Centro-Oeste	4.0	33.3	8.0	66.6	12.0
Nordeste	3.5	63.6	2.0	36.6	5.5
Norte	1.2	75.0	0.3	18.7	1.6

Adaptado: Instituto CEPA/SC, Revista Avicultura e Suinocultura.

2.4 Características da carne suína

A carne suína, por um tempo, foi a quarta opção na dieta do brasileiro, superada pela carne bovina, de frango e até de peixe, sendo, por muitos anos, uma iguaria deixada para ocasiões distintas (Costa, 2006).

Em algumas décadas atrás, a carne suína era percebida como uma carne "gorda" e "forte"; desde então, vem passando por transformações no seu meio de produção, para proporcionar uma nova imagem aos consumidores. Atualmente, a produção no meio criatório vem deixando de ser uma atividade de suinocultores familiares e passando para grandes operações. Esse pode ser um fator determinante na agregação da qualidade desejada pelo consumidor final, cada vez mais consciente e informado sobre os aspectos nutricionais e sanitários das carnes. (Cavalcante Neto, 2003).

É interessante observar- que apesar do aumento do nível tecnológico da produção, do desenvolvimento de pesquisas relacionadas com a adequada interação entre as áreas de

nutrição, profilaxia, higiene, genética, manejo e bem estar animal, faz-se necessário uma maior divulgação e até mesmo educação para melhor conscientização da população que prima por uma vida saudável, em meio ao estresse cotidiano, a quebrar tabus do passado e ter a carne suína e seus produtos industrializados presentes mais freqüentemente no cardápio (Dutra Júnior, 2007).

A carne suína é de acordo com Magnoni e Pimentel (2006), considerada uma carne vermelha, assim como a bovina, composta por tecido muscular e tecidos anexos, principalmente de diversos tipos de tecido conjuntivo e, em pequena proporção, de tecido epitelial e nervoso. A fibra muscular constitui a unidade estrutural do tecido muscular (75% a 92% de seu volume total).

Entretanto Halpern e Mancini (2006) consideram-na como uma carne branca, magra, com teor menor de gordura e calorias do que muitas outras. Muitos cortes de carne suína têm menos gordura que a coxa de frango sem pele, sendo que, em comparação às outras carnes, o lombo de porco, por exemplo, é mais magro do que a carne de coxa de frango sem pele. Bifes de pernil de porco também são uma opção magra, contendo entre 6g e 8g de gordura por porção de 85g.

Segundo Asinelli (2009), ao consumir 85 gramas de carne suína, um indivíduo atende aos seguintes percentuais de suas necessidades diárias de nutrientes: 53% de tiamina (B1), 33% cobalamina (B12), 22% de fósforo, 20% de niacina (B3),19% de riboflavina (B2), 18% de piridoxina (B6),15% do zinco ,15% do zinco 11% do potássio, 7 % do ferro e 6% do magnésio.

Atualmente, a composição geral da carne suína consiste de 72% de água, 20% de proteínas, 7% de gordura, 1% de minerais e menos de 1% de carboidratos. Quando comparada com outros alimentos, confirma-se a afirmação de que a carne suína é um alimento rico em proteínas e pobre em carboidratos, fato que auxilia na redução calórica do produto- 100 gr de carne possui cerca de 147 kcal (Sarcinelli, et. al, 2007).

O quadro 6 permite comparar as qualidades nutritivas dos principais cortes da carne suína, com as carnes de frango e bovina.

Quadro 6: Valor nutritivo dos principais cortes da carne, (por 100g, cozidos, com retirada da gordura externa).

NUTRIENTE	UNIDADE	COXA DE FRANGO COM PELE	PEITO FRANGO SEM PELE	FILÉ MIGNON	PERNIL SUÍNO	LOMBO SUÍNO
Água	g	59.420	65.260	56.920	60.660	61.020
Energia	kcal	247.000	165.000	222.000	211.000	209.000
Proteína	g	25.060	31.020	27.710	29.410	28.620
Gordura	g	15.940	3.570	11.480	9.440	9.630
Minerais						
Cálcio, Ca	mg	12.000	15.000	7.000	7.000	18.000
Ferro, Fe	mg	1.340	1.040	3.690	1.120	1.090
Magnésio, Mg	mg	22.000	29.000	27.000	25.000	28.000
Fósforo, P	mg	174.000	228.000	239.000	281.000	249.000
Potássio, K	mg	222.000	256.000	391.000	373.000	425.000
Sódio, Na	mg	84.000	74.000	61.000	64.000	58.000
Zinco, Zn	mg	2.360	1.000	4.790	3.260	2.530
Cobre, Cu	mg	0.078	0.049	0.145	0.108	0.059
Manganês, Mn	mg	0.021	0.017	0.016	0.037	0.016
Vitaminas						
Vitamina C	mg	0.000	0.000	0.000	0.400	0.600
Tiamina	mg	0.067	0.070	0.100	0.690	1.017
Riboflavina	mg	0.212	0.114	0.310	0.349	0.329
Niacina	mg	6.365	13.712	3.410	4.935	5.893
Ácido Pantotênico	mg	1.108	0.965	0.280	0.670	0.782
Vitamina B-6	mg	0.310	0.600	0.290	0.450	0.552
Vitamina B-12	mcg	7.000	0.340	2.710	0.720	0.730
Vitamina A, UI	UI	165.000	21.000	0.000	9.000	8.000
Vitamina A, RE	mcg_RE	48.000	6.000	0.000	3.000	2.000
Vitamina E	mg_ATE	0.265	0.265	_	0.260	0.260
Lipídeos						
Colesterol	mg	93.000	85.000	83.000	94.000	81.000
Amino Ácidos						
Triptofano	g	0.281	0.362	0.310	0.374	0.364
Treonina	g	1.037	1.310	1.210	1.343	1.307
Isoleucina	g	1.256	1.638	1.246	1.377	1.340
Leucina	g	1.827	2.328	2.190	2.360	2.297
Lisina	g	2.047	2.635	2.305	2.645	2.574
Metionina	g	0.669	0.859	0.709	0.779	0.758
Cistina	g	0.333	0.397	0.310	0.375	0.365
Fenil Alanina	g	0.975	1.231	1.082	1.174	1.143
Tirosina	g	0.810	1.047	0.931	1.025	0.997
Valina	g	1.218	1.539	1.348	1.595	1.553
Arginina	g	1.566	1.871	1.751	1.828	1.779
Histidina	g	0.739	0.963	0.949	1.175	1.143
Alanina	g	1.454	1.692	1.671	1.713	1.668
Ácido Aspártico	g	2.234	2.764	2.531	2.728	2.655
Ácido Glutâmico	g	3.670	4.645	4.163	4.064	4.481
Glicina	g	1.590	1.524	1.512	1.396	1.359
Prolina	g	1.200	1.275	1.224	1.181	1.150
Serina	g	0.882	1.067	1.060	1.215	1.182

Fonte: Adaptado de Luciano Roppa, 2000.

2.5 Cortes da carne suína

A suinocultura industrial vem melhorando continuamente a qualidade de seus produtos, apesar de sua convivência com o teor de gordura nas carcaças. A estratégia industrial, além de oferecer produtos *"in natura"*, tem sido a criação de cortes especiais, alimentos semi-preparados, lançamento de produtos industrializados, etc. Entretanto outras alternativas ainda poderão ser oferecidas, como: lançar um mesmo produto, *"in natura"* ou industrializado, com diferentes especificações de carne ou gordura, com opções de qualidade variada para o consumidor e, com isso, agregar maiores lucros à atividade (Guidoni, 2000).

A figura 1 demonstra a localização do animal para cada tipo de corte.

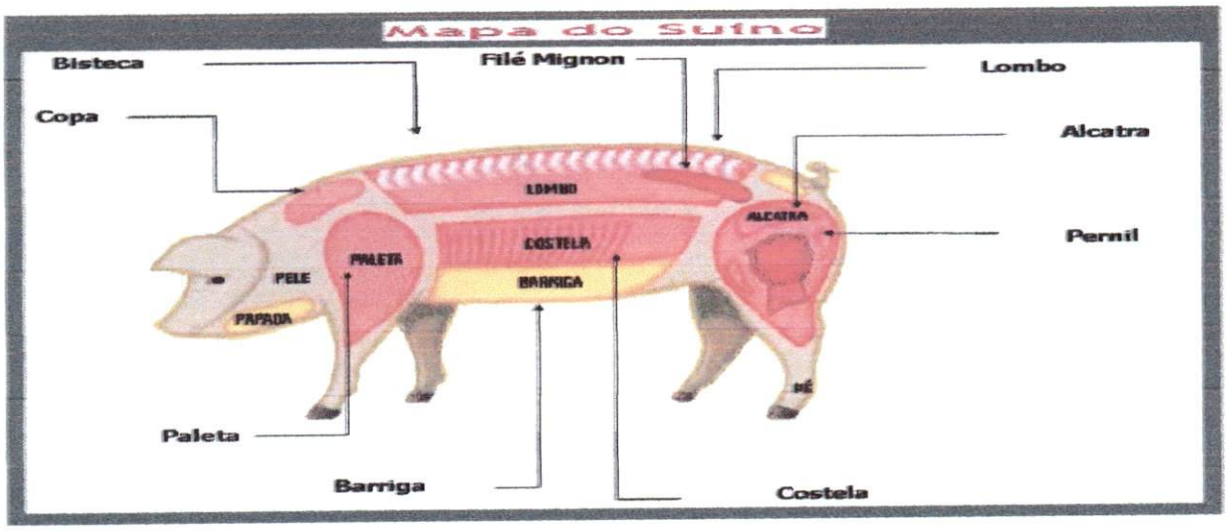


Figura 1: Tipos de cortes no suíno.
Fonte: APCE Consultor de Carnes, 2008.

Segundo Magnoni e Pimentel (2006), as carnes nobres do suíno são o lombo e o pernil, o lombo localiza-se em região similar ao filé mignon no boi que é uma das carnes com menos teor de gordura animal (Figura 1).

Rocha (2007), enfatiza que a campanha lançada pela ABIPECS "Um novo olhar sobre a carne suína", em dezembro de 2006 foi realizada, prevendo novas medidas em relação à apresentação da carne suína em cortes menores e mais adequados as exigências dos consumidores, como o menor teor de gordura, de fácil preparação etc.

Contudo, a carne suína também favorece a elaboração de produtos, que podem ser classificados em frescais, defumados, curados e salgados. Os frescais são representados pelo fiambre, lingüiças, mortadelas, patê, presunto cozido e salsicha. Os defumados são lombo,

bacon, toucinho, paleta e pernil. Os produtos curados são representados pela copa, lombo tipocanadense, salame e presunto cru, enquanto os salgados são as costelas, pés, orelhas, rabo, toucinho, couro, língua, pele, tripa, ponta de peito e carne para charque (IPARDES, 2002).

2.6 Perfil do Consumidor da carne suína

Os consumidores atuais acabam criando objeções com relação à carne suína, que ela faz mal e é perigosa à saúde, devido à algumas parasitoses como a teníase, a cisticercose e a triquinelos, doenças atualmente são prevenidas e tratadas minuciosamente.

O suíno moderno tem bem menos gordura que antigamente. Por isso, popularmente diz-se que "o porco fez regime e virou suíno". Um ponto importante a ser destacado em relação à gordura dos suínos é que 70% dela não está em sua carne, mas sim abaixo da pele (toucinho). Apenas 28% da gordura está entre os músculos e 2% está dentro deles, dando o sabor e a maciez. Tratando especificamente da gordura intramuscular, se a carne for bem manipulada, tirando todas as aparas de gordura que envolvem o músculo, ela apresentará teor de gordura semelhante ao da carne de frango (Roppa, 2000).

A classe média representa o maior mercado consumidor de produtos de maneira geral, sendo que este mercado representa 8% a mais que a população de outros países europeus. Apesar do baixo consumo da carne no Brasil, tem-se um grande mercado a ser explorado. Contudo, temos que considerar vários fatores que interferem no consumo da carne suína no Brasil, entre eles o poder aquisitivo da população, os mitos relacionados à carne suína e o processo do *marketing* da carne suína ainda em fase inicial. (Zagury, 2004).

A figura 2 nos mostra a cadeia de produção da carne suína envolvendo vários fatores até a carne ser disponibilizada aos consumidores.

Figura 2: Cadeia de produção da carne suína.
Fonte: Suinocultura Industrial, 2004.

2.7 Mitos e Verdades

Segundo Silva (2005), os pontos fracos da carne suína são muito marcantes, constituindo-se mais do que uma restrição ao produto, ou seja, um preconceito em função da imagem que muitos consumidores ainda têm do porco em chiqueiro na lama e alimentados com lavagem. O porco de lama está quase em extinção, é quase um assunto do passado, mas o mercado como um todo ainda não recebeu informações suficientes para assimilar esse fato.

Ainda nos dias de hoje, mesmo após a modernização da criação de suínos, é possível observar-se evidente preconceito em relação ao consumo da carne suína, indicando que não apenas os fatores culturais ou religiosos, mas também a falta de conhecimento, o que gera mitos que influem diretamente no seu consumo. (Lobato, 2008).

Atualmente, a carne suína, diferente da carne de porco, é resultado da evolução tecnológica da indústria alimentícia, apresentando reduzido teor de gorduras, calorias e colesterol em relação a 25 anos atrás. Evidente que cortes que privilegiam a camada adiposa do animal, como o toucinho, permanecem com maior teor de gordura e colesterol que a carne bovina (Magnoni e Pimentel, 2006).

Baptista (2004), ressalta que a carne suína é um alimento de alto valor biológico e importante para alimentação humana. A qualidade da nova carne suína que está sendo divulgada, é rica em vitaminas e ferro, contém pouca gordura e baixo teor calórico, baixo teor de colesterol, pouca gordura saturada e tem alto valor nutritivo. Após anos de evolução genética, conseguiu-se diminuir a gordura em aproximadamente 31%, o colesterol em 10% e aumentar a quantidade de carne magra em torno de 20%.

Tramontini (2000), exemplifica que são mitos que carne suína ter muito colesterol, que é uma carne que tem pouca proteína e que o suíno é criado em ambiente sujo e alimentado com restos de comida. Na realidade, as verdades estão explicitas, pois os suínos possuem uma carne que tem nível de colesterol igual ou menor que as outras carnes, é uma importante fonte de proteínas e vitaminas do complexo B e que a grande maioria das granjas é tecnificada e tem rígido controle sanitário e nutricional.

2.8 Tendências e Perspectivas para o consumo da carne suína

O crescimento do consumo de carne suína *"in natura"* no Brasil ainda está sujeito aos preconceitos existentes quanto às características da carne e às condições sanitárias do plantel.

O consumo, de carne suína, no Brasil, é concentrado em produtos industrializados, destinados à população de maior renda, que representa uma parcela muito pequena da população. As perspectivas para a próxima década são para um crescimento nulo ou muito modesto desta parcela, enquanto há grande probabilidade de crescimento das famílias com renda média e baixa (BNDES, 1995).

Rodrigues (2007) destaca que a carne suína disponível aos consumidores, não faz jus aos conceitos errôneos de que é gordurosa e faz mal à saúde, ao contrário, trata-se de um alimento nutritivo, saboroso e saudável, muito equilibrado em sua composição, que, devido a sua riqueza em vitaminas e minerais, deveria ocupar um espaço maior na mesa do consumidor.

Segundo Roppa (2000), devido ao suíno apresentar semelhança com o homem, animais dessa espécie podem ser utilizadas em medicina humana, pode ser utilizados também como fonte atual de medicamentos, como fonte atual de células e órgãos e até mesmo no tratamento de enfermidades humanas através do consumo da carne.

3. MATERIAIS E MÉTODOS

O trabalho foi realizado no Estado de Mato Grosso nos municípios de Pontes e Lacerda e Diamantino objetivando comparar a caracterização dos consumidores dos municípios, a pesquisa foi efetuada no período de abril a maio no ano de 2009.

O município de Pontes e Lacerda está localizado na região sudoeste do Estado com uma população de 37.910 mil habitantes (IBGE, 2007), apresentando um efetivo de 8.522 cabeças (IBGE, 2007), sua economia atualmente está baseada na produção de bovinos de leite e de corte.

Já o município de Diamantino está localizado na região médio-norte do Estado com, 18.428 mil habitantes (IBGE, 2007), é considerado o maior produtor de suíno do Estado, apresentando um efetivo de 152.717 cabeças de suínos, ocupando a oitava posição dos 10 municípios do Brasil com os maiores efetivos (IBGE, 2005-2006), como foi apresentado no Quadro 3.

Para a realização do trabalho foram elaborados dois questionários. O Questionário 1 possui doze questões (Apêndice 1), dirigidas ao consumidor, cujas questões baseiam-se diretamente na identificação das preferências do consumidor tanto relacionado a carne in natura quanto aos derivados. O Questionário 2 apresenta três questões, que está relacionado ao empresário, baseado na demanda de carnes com relação à vendas.

As entrevistas foram efetuadas nos principais estabelecimentos, como açougues e supermercados, dos municípios, constituindo-se de 15 entrevistados por estabelecimento, onde os consumidores eram abordados e questionados. Foram entrevistadas num total de 180 pessoas, sendo 105 no município de Pontes e Lacerda em 7 estabelecimentos (supermercados), e 75 pessoas no município de Diamantino em 5 estabelecimentos.

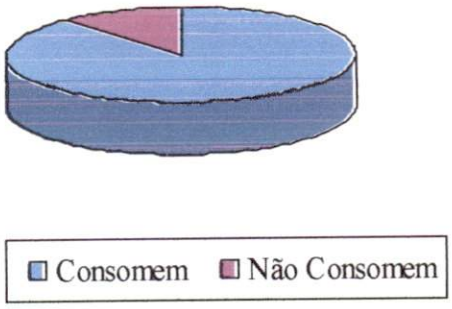
Os dados foram coletados de março a maio de 2009 e analisados, utilizando-se Programa estatístico R, que fornece uma ampla variedade de técnicas estatísticas. R é um conjunto integrado de facilidades de software para manipulação de dados, cálculo e visualização gráfica.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

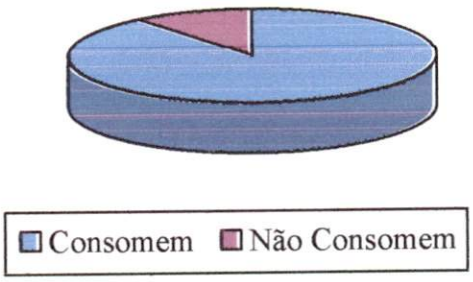
Os resultados que evidenciaram a pesquisa de acordo com a análise comparativa da opinião dos consumidores dos municípios de Pontes e Lacerda-MT e Diamantino-MT foram os seguintes.

No município de Pontes e Lacerda 88,57% dos entrevistados consomem a carne suína e 11,42% não consomem a carne suína, em Diamantino 89,33% consomem e 10,66% não consomem (Gráficos 1).

Pontes e Lacerda



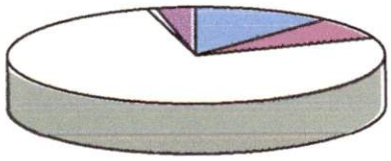
Diamantino



Gráficos1: Os consumidores e não consumidores dos municípios.

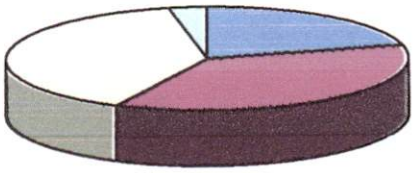
Entretanto, dos consumidores que afirmam consumir a carne suína no município de Pontes e Lacerda 11,82% alegaram que consomem a carne pelo menos uma vez na semana, 7,52% que consomem mais de uma vez por semana, 76,34% consomem somente às vezes, 1,07% em festas, churrascos, eventos de família e 3,22% alegaram outros motivos, como raramente ou somente para diversificar o tipo de carne, em Diamantino 21,21% consomem a carne pelo menos uma vez na semana, 36,36% mais de uma vez por semana, 39,39% ás vezes, 3,03% somente em festas, churrascos, eventos de família e nenhum entrevistado alegou outra opinião (Gráficos 2).

Pontes e Lacerda



Uma vez na semana
Mais de uma vez na semana
Ás vezes
Festas, Churrascos, Eventos de família
Outros

Diamantino

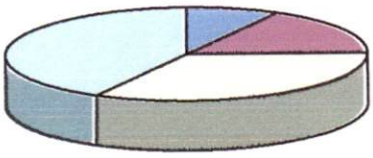


Uma vez na semana
Mais de uma vez na semana
Ás vezes
Festas, Churrascos, Eventos de Família
Outros

Gráficos 2: Freqüência no consumo da carne suína nos municípios

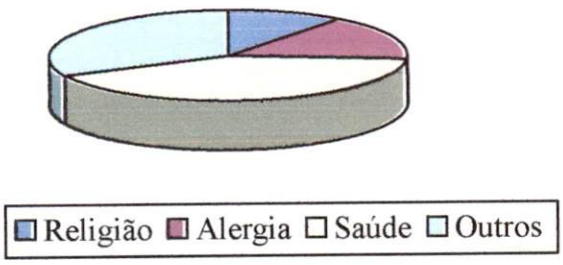
Sendo que, dos não consumidores de Pontes e Lacerda 8,33% alegaram que não consomem a carne por motivos religiosos, 16,66% por motivos de alergia, 33,33% por motivos de saúde e que muitas vezes os médicos impedem o consumo dessa carne e 41,66% por outros motivos, como, não gostarem da carne, até mesmo pelo paladar que muitos acham desagradável, e em Diamantino 11,11% não consomem por motivos de religião, 16,66% por apresentarem reações alérgicas a essa carne, 44,44% por motivos de saúde e 33,33% por outros motivos (Gráficos 3).

Pontes e Lacerda



Religião
Alergia
Saúde
Outros

Diamantino



Gráficos 3: Motivos de não consumirem a carne

Em relação ao grau de instrução de cada entrevistado, ou seja, a escolaridade de cada consumidor, dos dois municípios, os que consomem ou não consomem a carne suína, 86,79% que cursaram o Ensino Fundamental, 92,72% que cursaram o Ensino Médio, 91,30% Ensino Superior Completo e 85,71% que não estudaram ou que estão estudando consomem e apreciam a carne suína, já 13,20% que cursaram o Ensino Fundamental, 7,27% que cursaram o Ensino Médio, 8,69% que cursaram o Ensino Superior e 14,28% dos entrevistados que não estudaram ou estão estudando não consomem a carne suína (Gráfico 4).

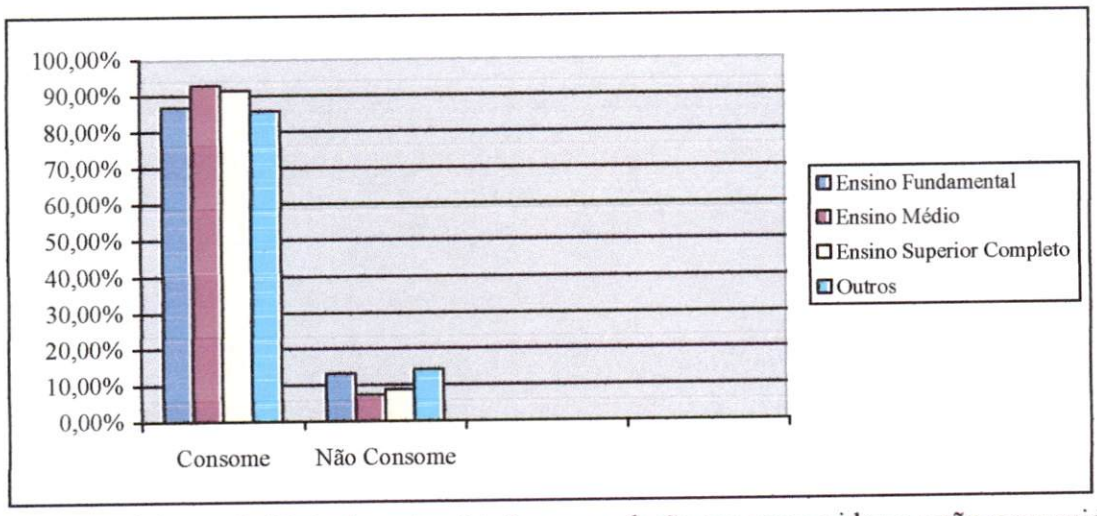


Gráfico 4: Nível de escolaridade dos entrevistados com relação aos consumidores e não-consumidores da carne suína.

Santos e Ferreira (2002), concluíram que a preferência do consumidor maringaense, quanto ao tipo de carne a ser consumida, foi a bovina, com 67,35% dos entrevistados, seguida pela de frango (16,33%) e peixes (10,2%). A suína (4,08%) só apareceu à frente da de

carneiro (2,04%). Caracterizando os consumidores da carne suína no Brejo paraibano, Cavalcante Neto et al. (2003) verificaram que, em relação ao consumo de carnes, a bovina assume a liderança com 59% dos votos, seguida da de frango (31,2%), peixes (5,8%) e, por último, a suína, com 3,8% do total. Já Murata et al. (2002), ao entrevistar a população do Distrito Federal, destacaram que a preferência sobre o consumo de carnes prevalece para a bovina (32,3%), seguida pela de frango (28,3%), de suínos (20,1%) e, por último, a de peixes (19,3%).

No presente trabalho, 40,95% dos entrevistados do município de Pontes e Lacerda mostraram preferência também pela carne bovina, 21,90% pela carne suína, 20,95% pela carne de peixe, 16,19% aves e nenhum entrevistado mostrou interesse pela carne ovina e também não citou outro tipo de espécie, em Diamantino, 44% dos entrevistados também mostraram preferência pela carne bovina, 24% pela carne de peixe, 18,66% aves, 12% suína e 1,33% ovina, sendo que nenhum entrevistado citou outra preferência (Gráfico 5).

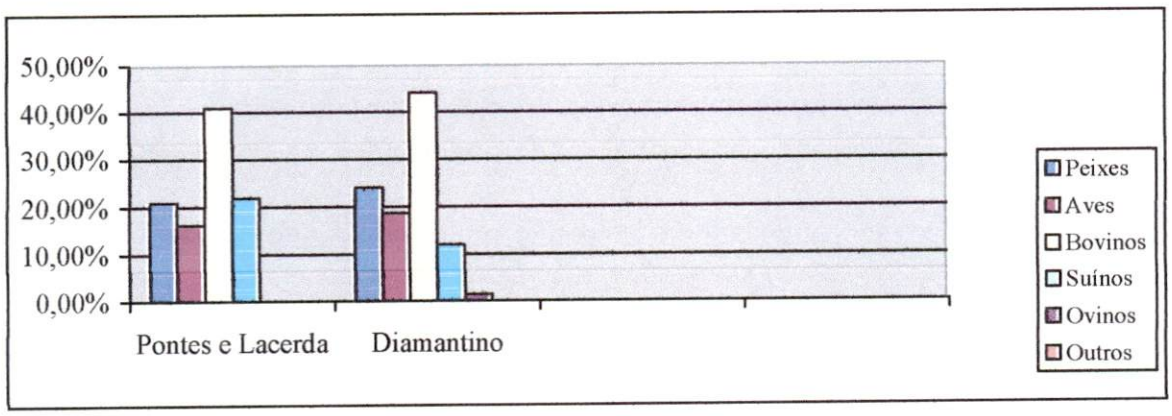


Gráfico 5: Carne consumida com mais freqüência.

Os entrevistados que consomem a carne suína mostraram os motivos de não a consumirem com tanta freqüência, sendo que, 32,22% dos entrevistados de Pontes e Lacerda não a consomem tanto pelo preço, 2,22% pela falta de diversificação dos tipos de cortes, 4,44% pela falta de praticidade que seria os cortes disponibilizados em bandejas e 61,11% mostraram outras opiniões como, não gostarem muita da carne, por falta de preferência dos familiares, por acharem enjoativa e gordurosa e ou até mesmo por acharem a carne "remosa" e em Diamantino 56,71% dos entrevistados relataram que não consomem tanto a carne suína por motivos de preços, 7,46% pela falta de tipos de cortes, 31,34% pela falta de praticidade e 4,47% apresentaram outros motivos (Gráfico 6).

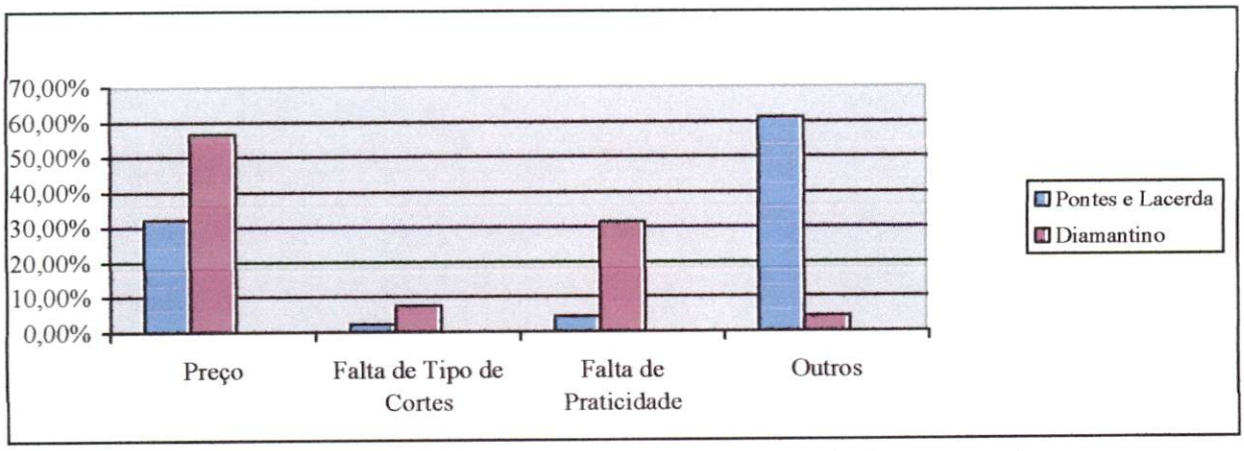


Gráfico 6: Motivos por não consumirem com maior freqüência a carne suína.

Em relação a quantidade comprada 34,67% do município de Pontes e Lacerda costumam comprar 1Kg de carne e 46,55% dos entrevistados do município de Diamantino também compram essa quantidade, sendo que, poucos entrevistados costumam comprar o animal inteiro.

Segundo a opinião dos entrevistados do município de Pontes e Lacerda, 30,58% costumam comprar, a costelinha, 11,76% a bisteca, 1,17% compram costelinha e o suan, bisteca e costelinha e costelinha juntamente com a paleta e em Diamantino 7,46% compram a costelinha e 1,49% compram bisteca e costelinha juntamente com a paleta, sendo que 51,76% dos entrevistados de Pontes e Lacerda e 89,55% de Diamantino tem preferência por outros tipos de cortes como a picanha, o pernil, lombo etc (Gráfico 7).

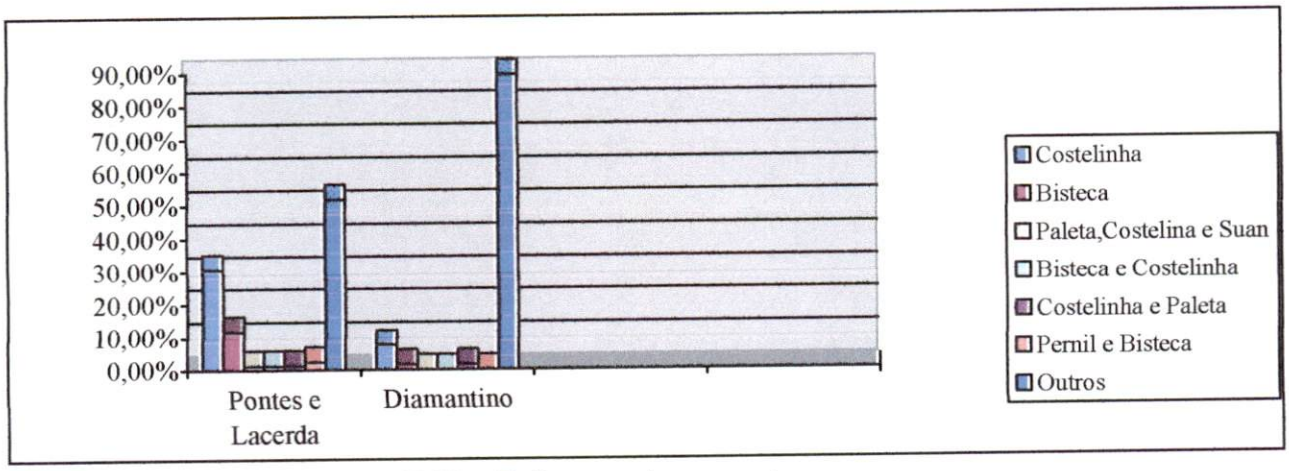


Gráfico 7: Cortes mais comprados.

Todos os entrevistados mostraram também a sua opinião com relação pela preferência pela carne, se prefere ela *in natura*, ou se preferem os seus subprotudos frescos, embutidos e

defumados e até mesmo os miúdos. Sendo que, 34,06% preferem-na *in natura*, 31,86% prefere embutidos, *in natura* e defumados, 10,98% prefere ela *in natura* e os subprodutos defumados e 23,07% mantiveram outra opinião e preferem, os miúdos (rins, língua, fígado, coração), a carne salgada (pés, rabo, orelha etc), entre outros produtos da carne ambos do município de Pontes e Lacerda, já em Diamantino 4,54% preferem ela *in natura*, 7,57% embutidos, *in natura* e os defumados, nenhum entrevistado optou por ela *in natura* em conjunto com os subprodutos defumados e 87,87% mantiveram outra opinião e preferem-na como miúdos ou somente os subprodutos frescos ou defumados etc (Gráfico 8).

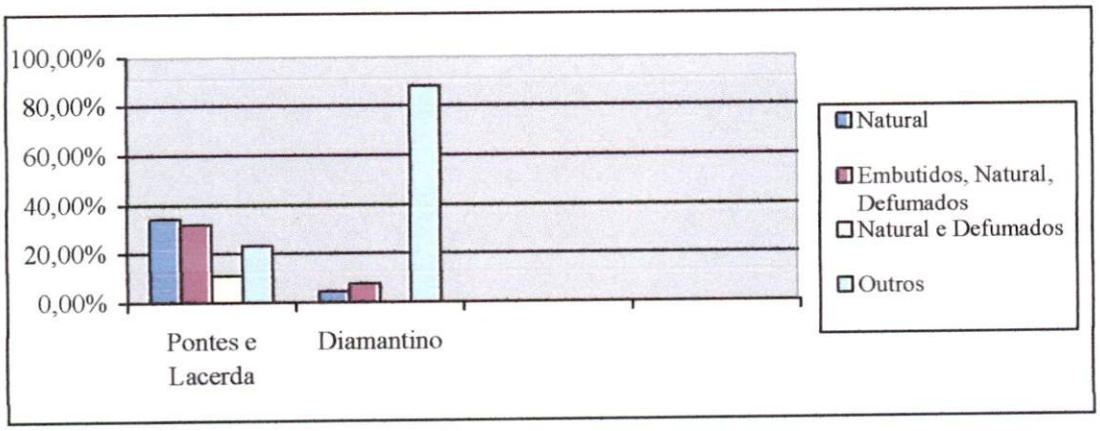


Gráfico 8: Como preferem a carne suína.

Cavalcante Neto (2003) em uma pesquisa realizada na microrregião de João Pessoa no estado da Paraíba, constatou que os entrevistados mantinham a preferência por uma determinada carne, 36,6% foi citada pela "preferência", seguida pelo hábito (22,4%), sabor (20,7%), preço (11%), valor nutritivo (4,0%), praticidade (3,7%), sanidade (0,8%) e outros motivos (0,8%). Contudo, a opinião dos entrevistados dessa pesquisa mostra que 89,01% consomem a carne suína devido ao sabor agradável que a mesma apresenta, 2,19% pelo costume e cultura, nenhum entrevistado citou o motivo de consumi-la pelo preço e 8,79% mantiveram outras opiniões, como diversificação de carne etc, no município de Pontes e Lacerda, e 94,02% pelo sabor, 2,98% pelo costume e cultura, 2,98% por outros motivos, no município de Pontes e Lacerda (Gráfico 9).

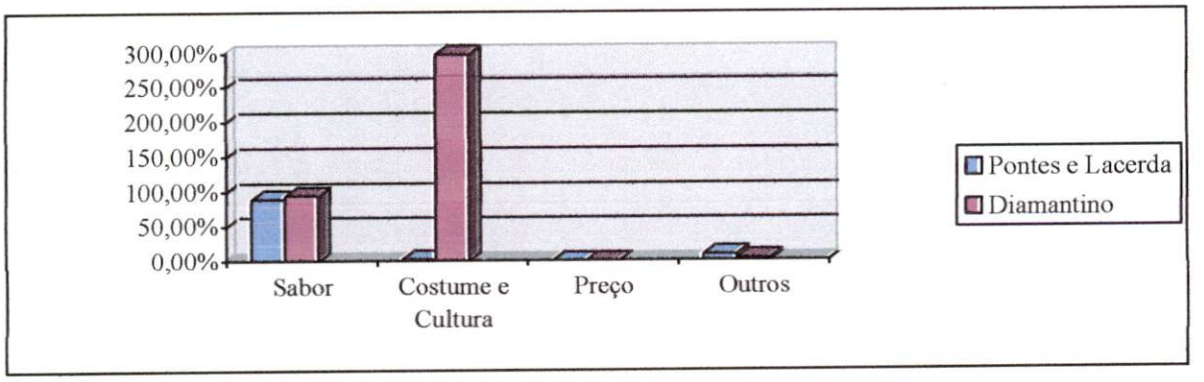


Gráfico 9: Principais motivos de consumir a carne suína.

Em relação a procedência da carne os entrevistados também opinaram, sendo que a pesquisa buscou se eles procuram saber ou não de onde veio a carne que eles irão consumir, em Pontes e Lacerda 35,16% dos entrevistados procuram saber, sim de onde que veio a carne, 2,19% somente de vez em quando e 62,63% não, nunca procuram saber, contrapondo a opinião dos entrevistados de Pontes e Lacerda em Diamantino, 65,67% procuram saber da procedência da carne que será consumida, considerando que a cidade possui uma granja de alta tecnologia, onde os habitantes em grande escala trabalham na granja, 19,40% de vez em quando e 14,92% não, nunca procuraram saber da procedência da carne que consome (Gráfico 10).

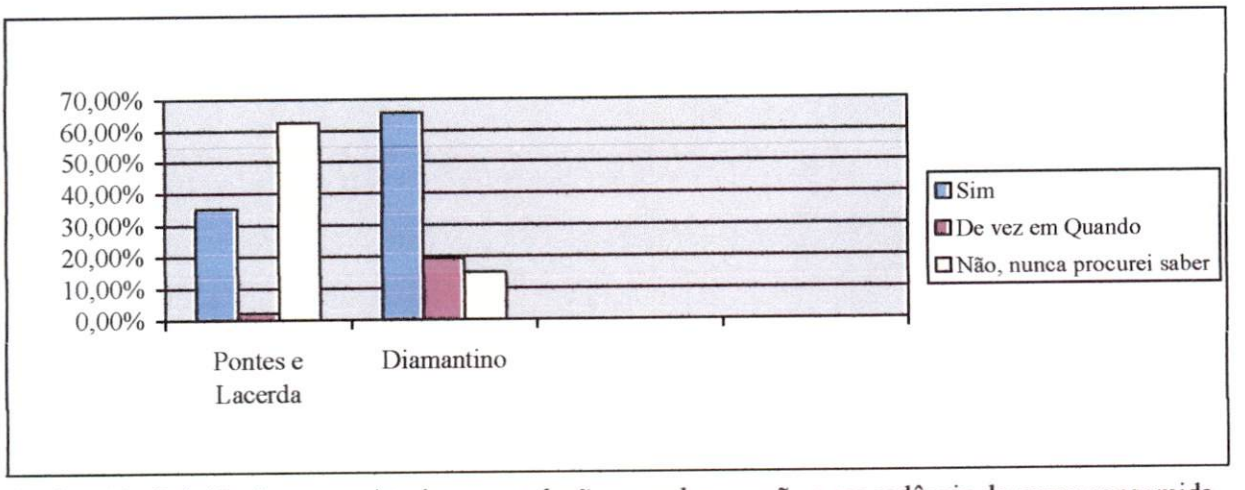


Gráfico 10: Opinião dos entrevistados com relação em saber ou não a procedência da carne consumida.

Contudo, a pesquisa buscou ainda saber como estava a demanda das vendas das carnes nos estabelecimentos, a carne que estava sendo mais vendida é a carne bovina apresentando 33,29% das vendas, a de aves apresentando 26,08%, suínos 20,53%, peixes 12,76% e a de ovinos 7,32% (Gráfico 11).

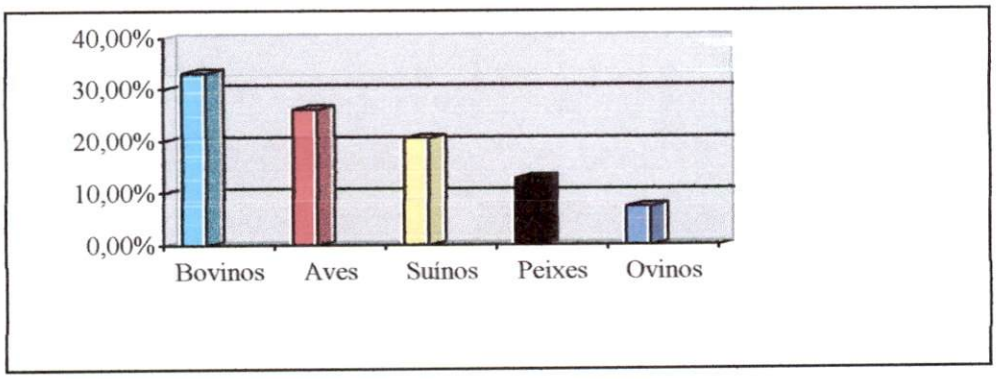


Gráfico 11: Tipos de carnes mais vendidas nos estabelecimentos.

Sendo que, 91,66% dos estabelecimentos alegaram que a carne bovina vende mais que a suína pela preferência popular e 8,33% por ser mais saudável. E ainda, 66,66% alegaram que a carne suína não vende mais que a bovina pelo costume do consumo da população local e 33,33% que é devido ao preço de venda.

5. CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que 88,57% dos munícipes de Pontes e Lacerda consomem a carne suína e 11,42% não consomem, já os munícipes em Diamantino 89,33% consomem e 10,66% não consomem.

Considerando que essa pesquisa seja uma contribuição para a cadeia produtiva da suinocultura do municípios e também para elevancar a produção do Estado de Mato Grosso, já que o desenvolvimento da produção ainda apresenta um grande entrave, havendo ainda certos preconceitos com relação ao consumo da carne suína. Cabe considerar que a carne suína, necessita de investimentos para uma divulgação estratégica para que sejam esclarecidos os conceitos errôneos, que ainda pairam sobre a população.

Contudo se houver uma maior divulgação da carne através de campanhas para fortalecer aos consumidores as propriedades da carne, e também, o desenvolvimento de cortes especiais, a redução dos preços da carne e seus subprodutos, a descentralização dos pontos de compras para tornar a carne suína mais disponível, entre outros aspectos, com o intuito de atender às exigências do consumidor e às necessidades da cadeia, com relação a agregação de valores.

REFERÊNCIAS

AMADOR, J. P., **Agronegócio Suinícola**. In: XIX Encontro de Engenharia de Produção, 1999, Rio de Janeiro. CD ROON -XIX Encontro de Engenharia de Produção, 1999.

ANUALPEC 2008. **Anuário da pecuária brasileira**. São Paulo: FNP Consultoria e Comércio, 2008. 285p.

ABCS: **Associação Brasileira dos Criadores de Suínos**, 2006. Disponível em: < www.abcs.org.br> Acesso em: 15/03/09.

ABIPECS: **Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína**, 2008. Disponível em:<www.abipecs.org.br> Acesso 04/02/09.

ASINELLI, M., **Os benefícios da carne suína para sua saúde**, 2009. Disponível em < http://www.saudelazer.com/index.php?Itemid=49&id=5305&option=com_content&task=view> Acesso em: 15/04/09.

BAPTISTA, M., Tempos Rosados. **Revista Produtor Rural**. Cuiabá. Ed. 138. p. 44-53, 2004.

BNDES: **Banco Nacional do Desenvolvimento**, 1995. Disponível em: < www.bndes.gov.br/conhecimento/setorial/gs1_06.pdf> Acesso em: 02/03/09.

CAVALCANTE NETO, A. et al. Perfil do consumidor da carne suína no Brejo Paraibano. In: CONGRESSO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE VETERINÁRIOS ESPECIALISTAS EM SUÍNOS, 2003. Goiânia. **Anais**... Goiânia: ABRAVES, 2003. p. 01-05.

COSTA, I. A., **A carne suína tornou-se saudável?**, 2006. Disponível em: < http://reformadesaude.blogspot.com/2006/01/carne-suna-tornou-se-saudvel.html> Acesso em: 13/04/09.

DUTRA JÚNIOR, W.M. et. al, **Comportamento de consumidores de carne suína na região metropolitana de Recife**, 2007. Disponível em: < http://www.porkworld.com.br/index.php?documento=110> Acesso em: 10/04/09.

EMBRAPA. **Produção de Suínos**. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Suinos/SPSuinos/index.html>, 2002. Acesso em: 03/03/09.

GUEDES, J. B. M. et. al, A monitoria de suinocultura como instrumento de motivação no processo de ensino-aprendizagem. In: XI Encontro de Iniciação à Docência, 2008, João Pessoa. **Anais** do XI Encontro de Iniciação à Docência. João Pessoa -PB : Universitária, 2008. v. 1. p. 1-8.

GUIDONI, A. L., **Melhoria de processos para a tipificação e valorização de carcaças suínas no Brasil.** IN: 1ª Conferência Internacional Virtual sobre Qualidade de Carne Suína - Concórdia, SC. p.221-234, 2000.

HALPERN, A. ; Mancini, M.C. . Obesidade, Saúde e Carne Suína. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 52, p. 16-18, 2006

IBGE: **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, 2006. Disponível em: <http://www.ibge.com.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/2006/default.shtm> Acesso em: 05/03/09.

IPARDES, **Análise da competitividade da cadeia agroindustrial da carne suína o Estado do Paraná.** Curitiba, p.54, 2000.

LOBATO, J. C. V., **A Cisticercose e o consumo da carne suína**, 2008. Disponível em: < http://www.qualittas.com.br/artigos/artigo.php?artigo_id=505> Acesso 01/04/09.

MAGNONI, D.; PIMENTEL, I., **A importância da carne suína na nutrição humana**, 2006. Disponível em:<http://www.abcs.org.br/portal/mun_car/medico/artigos/2.pdf> Acesso em: 02/04/09.

MIELE, Marcelo, Cadeia produtiva da carne suína no Brasil. **Revista de Política Agrícola**, v. XVI, p. 75-87, 2007.

MURATA, L. S.; STEIN, M. R.; REZENDE, M. J. M.; ALMEIDA, M. N. Perfil do consumidor da carne Suína no Distrito Federal. In: Congresso de suinocultura do nordeste, 1., 2002, **Anais...** p.105-106.

NETO, A. C. et.al, **Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína no estado da Paraíba**, 2003. Disponível em: <http://www.revistas.ufg.br/index.php/vet/article/viewFile/1712/1684> Acesso em: 02/03/09.

PAULA, N. M., **Análise da competitividade da cadeia agroindustrial da carne suína no estado do Paraná**; 2002. Disponível em: <www.ipardes.gov.br/webisis.docs/cadeia_agroindustrial_suina_sumario_executivo.pdf> Acesso em: 02/03/09.

PEREIRA, B.D.,CAMILOT, R., MAIA, J.C.S., **Mato Grosso: a eficiência técnica da atividade suinícola e os efeitos dos gastos com meio ambiente e da participação no Programa Granja de Qualidade**. UFMT Cuiabá- MT, 2006 p.1-12.

ROCHA, D. C. C., **Suinocultor investe para aumentar o consumo interno**, 2007. Disponível em: <http://www.zootecniabrasil.com.br/sistema/modules/news/article.php?stor> Acesso em: 02/04/09.

RODRIGUES, M., **Mitos e verdades sobre a carne suína**, 2007. Disponível em: < http://www.peabirus.com.br/redes/form/post?topico_id=5956> Acesso em: 15/04/09.

ROPPA, L. **Mitos e verdades Sobre a Carne Suína**, 2000. Disponível em: <http:// www.sips.com.br/manual_download.php?id_arquivo=275&> Acesso em: 10/04/09.

ROPPA, L., Perspectivas da produção mundial de carnes, 2006. **Revista Suinocultura Industrial**, nº 34. p. 16-27. 2006.

ROPPA, L., **Evolução do consumo da carne suína no Brasil**, 2007 Disponível em: < http://www.porkworld.com.br/index.php?documento=933#> Acesso em: 04/03/09.

SANTOS, J. M. G.; FERREIRA, S. R. Preferências do consumidor maringaense em relação ao tipo de carne a ser consumida e hábitos alimentares. In: CONGRESSO LATINO AMERICANO DE SUINOCULTURA, 1., 2002, Foz do Iguaçu. **Anais...** Foz do Iguaçu: 2002, p.125-126.

SARCINELLI, M. F.; VENTURINI, K. S.; SILVA, L.C., **Características da carne suína.** Boletim Técnico - PIE-UFES:00907- Universidade Federal do Espírito Santo – UFES, 2007.

SILVA, L. P. G., **Preconceitos e Verdades sobre a carne suína**, 2005. Disponível em: < http://www.adufpb.org.br/publica/conceitos/11/art20.pdf> Acesso em: 03/04/09.

TALAMINI, D. J. D., **Evolução recente e perspectivas da suinocultura brasileira para 2005**, 2005. Disponível em:<http://www.nordesterural.com.br/nordesterural/matler.asp?newsId=2227> Acesso em: 01/04/09.

TRAMONTINI, P., **Consumo da carne suína a experiência brasileira**. IN: V Seminário Internacional de Suinocultura, Expo Center Norte, SP, 2000. p. 6-11.

UFBA: **Universidade Federal da Bahia**, 2007 Disponível em: <http://suinoculturaufba.blogspot.com/2007/09/comparao-de-trs-cortes-de-carne-suna.html> Acesso 14/04/09.

USDA: **Departamento de Agricultura dos Estados Unidos**, 2007.

USDA: **Departamento de Agricultura dos Estados Unidos**, 2008. Disponível em: <http://www.suinoculturaindustrial.com.br/site/dinamica.asp?id=31194&tipo_tabela=negocios&categoria=estatisticas> Acesso em: 02/03/09.

WEYDMANN, C. L., Está o sistema suinícola brasileiro preparado para competir ambientalmente no mercado externo? Uma avaliação a partir da experiência americana. **Textos de Economia**, Florianópolis, v. 8, p. 153-185, 2002.

ZAGURY, F. T. R., **Abate de suínos pesados: Um investimento que garante o sucesso do seu negócio!**, 2004. IN: Revista Suinocultura Industrial, 2004. Disponível em: <http://www.asumas.com.br/index.php?option=com_content&task=view&id=135&Itemid=104> Acesso em: 03/03/09.

APÊNDICES

APÊNDICES

QUESTIONÁRIO N° 1
CONSUMO DA CARNE SUÍNA

1) Sexo: ( ) F ( ) M

2) Até que série estudou?

( ) Ensino Fundamental (5° a 8° séries)
( ) Ensino Médio (2° grau completo)
( ) Ensino Superior Completo
( ) Outros _____

3) Profissão: _____

4) Qual é o tipo de carne que você mais acha saborosa?

( ) Peixes
( ) Aves
( ) Bovinos
( ) Suínos
( ) Ovinos
( ) Outros_____

5) Você costuma consumir a carne suína diariamente? Com que freqüência?

( ) Não consumo a carne suína por questões de:
( ) Religião. ( ) Alergia. ( ) Saúde. ( ) Sabor
( ) Sim, uma vez por semana.

( ) Sim, mais de uma vez na semana

( ) Ás vezes.

( ) Festas, churrascos, eventos em família, etc.

( ) Outros _____

6) Qual é o motivo de você não consumir muito a carne suína?

( ) Preço

( ) Devido a falta de tipos de cortes

( ) Devido a falta de praticidade (carne em banjedas)

( ) Outros_____

7) E quando chegam as Festas no Final do Ano? Você consome mais esse tipo de carne?

( ) Sim.

( ) Nem todo ano.

( ) Não.

( ) Outros_____

8) Como você prefere essa carne? (escolher no máximo 3 opções)

( ) Natural, em cortes e pedaços (carne e toucinho).

( ) Subprodutos frescos, como Lingüiças finas e toscana.

( ) Embutidos, salsicha, mortadela, presuntos, salames, etc.

( ) Defumados, como bacon, lingüiças calabresas, costelinha defumada, etc.

( ) Salgada, como costelinha salgada, pés, rabo, orelha, etc.

( ) Miúdos, como rins, língua, fígado, coração.

( ) Outros _____

9) Qual é a quantidade que você costuma comprar? E qual parte você compra?

( ) 1/2 kg_____
( ) 1 kg _____
( ) Mais de 1 kg _____
( ) Mais de 2 kg _____
( ) Outros_____

10) Porque você gosta da carne suína? Qual é o motivo de consumi-la?

( ) Sabor
( ) Costume e Cultura
( ) Pelo preço
( ) Outros _____

11) Você sempre procura saber a procedência dessa carne?

( ) Sim
( ) De vez em quando
( ) Não, nunca procurei saber

12) Você passou a consumir mais carne suína depois do aumento da carne bovina nos últimos 6 meses? (Financeiro)

( ) Não.
( ) Sim. Quanto a mais? Kg_____

QUESTIONÁRIO N° 2

EMPRESÁRIO

1)Qual é o tipo de carne que vende mais? Obs: Numere de 1 a 5 na ordem de importância.

( ) Peixe ( ) Suínos ( ) Ovinos

( ) Bovino ( ) Aves

2) Porque você acha que a carne n° 1 vende mais que as outras? Qual é o motivo?

( ) Por ser mais saudável

( ) Preço

( ) Disponibilidade de venda

( ) Preferência popular

( ) Outros_____

3) Porque a carne suína não vende mais que a carne n°1?

Obs: em caso de várias opções, numerar de 1 a 7 na ordem de importância.

( ) Falta de um fornecedor.

( ) Mitos em Relação a Carne.

( ) Falta de Cortes Menores.

( ) Falta de Praticidade na oferta do produto aos consumidores (bandejas).

( ) Preço de venda.

( ) Costume do consumo da população local.

( ) Outros_____