

## **ANÁLISE DO NÍVEL DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO BONJESUENCE SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO E QUALIDADE DA CARNE BOVINA CONSUMIDA**

*Alexsandro Oliveira Pereira (ICV), Syllyanne Trajano da Silva, Leilson Rocha Bezerra (Orientador, CUPCE – Bom Jesus), Paulo Rodrigo Ramos Xavier, Marcos Jácome de Araújo*

**Resumo:** Analisou-se o nível de conhecimento da população bonjesuense sobre a comercialização e qualidade da carne bovina consumida através do emprego de questionário estruturado, compostos por questões abertas e de múltipla escolha. Foi entrevistado um total de 190 pessoas e observou-se que o consumidor de carne bovina do município de Bom Jesus-PI, na hora da escolha da carne leva em consideração o preço, a higiene da carne, do açougue, e a cor da carne, assumindo riscos de contrair doenças por consumir um produto sem inspeção e de baixa qualidade, uma vez que na cidade, não existe um sistema de fiscalização credenciado no âmbito municipal, estadual ou federal, voltada para tal comércio, sendo que a cidade não oferece matadouro público, o que agrava ainda mais a situação, forçando a realização de abates clandestinos nas propriedades rurais.

**Palavras-chave:** carne, inspeção, qualidade

### **Introdução**

A carne bovina é o produto final da bovinocultura, sendo considerado um alimento nobre para o homem pela qualidade das proteínas, e principalmente pela presença de ácidos graxos essenciais. Dentro da cadeia produtiva, a relação comercial entre frigorífico e produtor é extremamente dinâmica e complexa, pois ocorre dentro de um ambiente rico em concorrência. O mercado clandestino é responsável por aproximadamente 50% do mercado nacional. A presença de abates clandestinos e comercialização de carne bovina a céu aberto é visualmente comum e a ausência de um matadouro público agrava ainda mais a situação (ABRAHÃO, *et al.*, 2005). Além disso, nem todas as regiões acompanharam a modernização e a informalidade ainda está presente em vários lugares, tornando o consumo de carne abatida sem inspeção um risco para a saúde dos consumidores, o que se torna ainda mais grave, muitos consumidores não conhecerem esses risco e o pior não sabem a origem da carne que estão consumindo. Dessa forma, buscou-se avaliar o conhecimento da população bonjesuence sobre a comercialização e qualidade da carne bovina consumida.

### **Metodologia**

Este estudo obedeceu aos aspectos éticos e metodológicos de acordo com as diretrizes estabelecidas na Resolução 196/96 com o CAAE nº 0117.0.045.000-10 e foi realizado no Município de Bom Jesus-PI, entre setembro de 2010 a junho de 2011, envolvendo a população bonjesuense onde foi escolhida uma amostra probabilística através de um levantamento do número de bairros do município e de famílias existentes em cada bairro. Os dados oriundos das informações obtidas na pesquisa foram coletados através do emprego de questionário estruturado, compostos por questões

abertas e de múltipla escolha de forma aleatória nas residências do município. Os dados quantitativos foram tabulados em planilhas eletrônicas (Microsoft Excel®) e analisados através do SPSS (Programa Estatístico para Ciências Sociais) com o objetivo de determinar as freqüências dos dados coletados através dos questionários.

## Resultados e Discussão

Quanto ao perfil sócio econômico dos entrevistados, das 190 pessoas entrevistadas, a maior parte (65,2%) era do sexo feminino com uma renda de até 2,5 salários mínimos e idade entre 31 e (43,15%) apresentou idade. Em relação à de compra da carne, a maioria (52%) relatou ser a esposa a responsável relatou realizar a compra da carne sendo esta feita duas ou mais vezes por semana (55,26%). Os consumidores (37,89%) relataram consumir de 2 a 9 kg de carne por mês. Esse consumo baixo talvez se explique por serem pessoas de baixa renda familiar. Os cortes mais consumidos pelos entrevistados são menos valorizados da carcaça (costela, ossada, corredor, pescoço, ente outros), quando comparada com o consumo dos cortes nobres (picanha, filé, contrafilé, polpa e outros). Sendo que entre os cortes nobres mais consumidos pelas pessoas entrevistadas a maciça e o filé, foram os cortes mais consumidos. A maior parte (61,05%) das pessoas paga de 5 a 10 reais pelos cortes mais consumidos pela família, justamente por serem os corte pobres os mais consumidos e 44,74% relataram pagar de 10 a 14 reais por kg de carne e considera (74,74%) a carne um produto caro (Tabela 1).

Tabela 1. Preço dos cortes mais consumidos e preferidos pela família e conhecimento em relação a qualidade da carne comercializada no município de Bom Jesus-PI, 2011. (Fonte: Elaboração própria)

<b>Preço (R\$) do kg corte mais consumido</b>	5 a 10 (R\$)	11 a 14 (R\$)	15 a 19 (R\$)
%	61,05	33,16	5,79
<b>Preço (R\$) do kg corte preferido</b>	5 a 9 reais	10 a 14 reais	15 a 20 reais
%	43,15	44,75	12,14
<b>Considera o produto caro (%)</b>		Sim	Não
		74,74	25,26
<b>Considera o produto saudável</b>		Sim	Não
%		45,26	54,74
<b>Conhece alguma doença associada ao consumo de carne bovina</b>		Sim	Não
%		25,26	74,74
<b>Teme adquirir alguma doença</b>		Sim	Não
%		75,78	24,22
<b>A carne que você compra é inspecionada</b>		Sim	Não
%		15,26	84,74
<b>Pagaria mais caro por um produto seguro para a saúde (%)</b>		Sim	Não
		94,21	5,70

A maioria das pessoas (54,74%) considera a carne bovina um produto não saudável, pois entendem ser uma carne que pode contribuir favoravelmente com a disseminação de algumas doenças. Apesar de temerem (75,78%) adquirir alguma doença pelo consumo da mesma. Porém, não conhecem doenças associadas ao consumo de carne (74,74%). A grande maioria (84,74%) afirma consumir carne não inspecionada (Tabela 1). Segundo Souza et al. (1999), o risco de se contrair o *Mycobacterium bovis* pela ingestão de carne, apesar de baixo, não deve ser ignorado quando se considera o grande número de abates clandestinos, ou mesmo o abate de animais descartados de rebanhos tuberculina-positivos em matadouros municipais, que não atendem às normas de inspeção exigidas pelo rigor da lei. A grande maioria (94,21%) dos entrevistados afirmou pagar até 2 reais a mais (63,31%) por uma carne inspecionada, com maior segurança (Tabela 1).

Quando abordados sobre principal objetivo da carne, a grande maioria (88,94%) relatou ser para alimentação rotineira, até mesmo por serem pessoas de baixa renda familiar e sem condições para aproveitá-las para outras funções. Porém quando pensam em um evento especial, a carne bovina é a mais consumida (58%), seguida pela carne de aves (8%), suína (4,21%), caprina (0,53%) e ovina (0,53%). Quando abordados onde realizam a compra da carne, 64,21% relataram comprar no açougue, devido a quantidade de açougue que tem distribuído na cidade, e que oferecem carne fresca, uma vez que adquirem carcaça abatidas diariamente, atendendo as exigências do consumidor que prefere uma carne abatida recentemente. O preço, a cor, teor de gordura, cheiro, higiene da carne e higiene do açougue, são os atributos mais importantes para o pessoal entrevistado na hora da escolha da carne bovina. A maior parte (93,15%) relatou observar o teor de gordura na hora da compra da carne bovina, sendo que 50,52% responderam que preferem carne com pouco teor de gordura aparente. Uma vez que além de apresenta um ótimo teor de características organolépticas, não interfere tanto na saúde das pessoas. Entretanto, apenas 6,84% responderam dar preferência a carnes com alto teor de gorduras, utilizando-as principalmente para churrascos, uma vez que a gordura é o principal atributo que agrega sabor e maciez.

## **Conclusão**

Observou-se que o consumidor de carne bovina do município de Bom Jesus-PI, na hora da escolha da carne leva em consideração o preço, a higiene da carne, higiene do açougue, o teor de gordura e a cor da carne, assumindo riscos de contrair doenças por consumir um produto sem inspeção e de baixa qualidade, uma vez que na cidade, não existe um sistema de fiscalização credenciado no âmbito municipal, estadual ou federal, voltada para tal comércio, estando estes consumidores dispostos a pagarem um sobre preço por uma carne inspecionada e segura para sua saúde. A presença de abates clandestinos é comum na zona urbana e principalmente, na zona rural.

## **Referências Bibliográficas**

ABRAHÃO, R.M.C.M.; NOGUEIRA, P.A.; MALUCELLI, M.I.C. O comércio clandestino de carne e leite no Brasil e o risco da transmissão da tuberculose bovina e de outras doenças ao homem: um problema de saúde pública. **Archives of Veterinary Science**, v. 10, n. 2, p. 1-17, 2005.