

## ANÁLISE DO CONSUMO E ACEITAÇÃO DE CARNES PRESENTES NO MERCADO

**BRASILEIRO: Estudo de caso realizado no IFSULDEMINAS – Campus Machado**

**Rhuam P. I. REIS<sup>1</sup>; Isabela M. C. MUNIZ<sup>2</sup>; Marcela C. ROCHA<sup>3</sup>**

### RESUMO

Este trabalho buscou enfatizar a importância de conhecer a origem da carne que está sendo consumida pela população, associando a mesma ao seu valor aquisitivo no momento da compra, visando o bem-estar e agregando conhecimento à população, uma vez que a falta de tal conhecimento deixa a população vulnerável ao consumo de carne possivelmente adulterada, o que pode causar vários transtornos à saúde. Os resultados obtidos em pesquisa concluíram que a população avaliada desconhece a origem da carne que está sendo consumida, optando por carnes de menor valor aquisitivo no momento da compra, onde os mesmos não possuem conhecimento sobre os órgãos de fiscalização responsáveis pela garantia de qualidade desse produto.

**Palavras-chave:** Origem; Preço; Qualidade; Fiscalização.

### 1. INTRODUÇÃO

Formada principalmente de proteínas, gorduras e água a carne é um alimento altamente nutritivo que atualmente causa grandes discussões entre a população relacionadas ao fato de ser (ou não) saudável. Essa polêmica gerada se deu por uma relação entre gorduras presentes na carne ao colesterol ocasionando possíveis problemas cardíacos. De acordo com Antônio Drauzio Varella, médico oncologista, cientista e escritor brasileiro, nos dias de hoje este conceito já foi revisto pela ciência por milhares de estudos sendo considerada como um mito devido ao fato de que a única gordura prejudicial à saúde é a gordura trans, que não está presente na composição de nenhuma carne, pois não existe na natureza, sendo assim criada de maneira artificial (ABCS, 2014). Recentemente há evidências crescentes que a carne é sim um alimento saudável, se consumida da maneira correta (sem exageros) e sendo empregada a uma dieta variada (carnes associadas a

1 IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, Muzambinho. E-mail: rhuamplima@gmail.com.

2 IFSULDEMINAS-Campus Machado, Machado. E-mail: belacavalcante1@hotmail.com

3 IFSULDEMINAS-Campus Machado. E-mail: marcela.rocha@ifsuldeminas.edu.br

legumes). Pode-se citar, por exemplo, o estudo realizado por uma equipe multi-instituto de pesquisadores clínicos na Austrália sendo parte do estudo *Australian Imaging, Biomarkers and Lifestyle* sobre envelhecimento, que constatou que a alta ingestão de proteínas e fibras entre adultos mais velhos pode ser protetora contra a doença de Alzheimer, comprovando que quanto maior a quantidade de proteína consumida menos provável que o biomarcador amiloide beta (precursor da doença) sobrecarregue o cérebro.

Entretanto, mesmo os benefícios da carne para a saúde, acabam sendo deixados de lado alguns fatores que são de grande importância, um deles é a origem da carne que está sendo adquirida. Com as recentes operações realizadas foram levantados diversos questionamentos a respeito da qualidade da carne que está sendo adquirida pela população. Uma das operações com mais impacto no mercado é a operação “carne fraca”. Deflagrada pela Polícia Federal do Brasil apontando que as maiores empresas do ramo foram acusadas de adulterar, maquiagem os aspectos dos produtos que vendiam tanto no mercado externo quanto interno.

A falta de informação de uma grande parte da população faz com que o consumo de carnes possivelmente adulteradas possa causar danos à saúde, estes que vão desde uma leve infecção intestinal causada por microrganismos presentes na carne até infecção bacteriana, levando o consumidor à morte, em casos mais extremos.

Mesmo existindo sistemas que garantem a qualidade de um produto final e diversos órgãos de inspeção referentes ao manejo da carne não são todos os produtores que passam a adotá-los, deixando assim um questionamento sobre a qualidade em seus processos de produção e na obtenção de um produto final. Acredita-se que o maior atrativo para o consumo de carne sem o conhecimento da origem é o preço de mercado, posto que são vendidas a um preço abaixo do tabelado, o que de certa forma com os momentos de crise enfrentados pelo país induz o consumidor a optar por um produto de menor valor aquisitivo devido a fatores econômicos.

Diante desse contexto, o presente trabalho teve como objetivo estabelecer a importância de se ter conhecimento sobre a origem da carne; avaliando o nível de consumo das mesmas em seus diversos tipos (bovina, frango, peixes, entre outras) identificando as relações econômicas com o consumo e aquisição das carnes a fim de se ter uma população mais informada.

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

Foram aplicados 180 questionários no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais Campus Machado, por meio de entrevista aos estudantes presentes no campus no período de

1 IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, Muzambinho. E-mail: rhuamplima@gmail.com.

2 IFSULDEMINAS-Campus Machado, Machado. E-mail: belacavalcante1@hotmail.com

3 IFSULDEMINAS-Campus Machado. E-mail: marcela.rocha@ifsuldeminas.edu.br

Março a Abril de 2018. Os discentes foram escolhidos por método de amostragem por conveniência pelos docentes presentes em sala no momento da entrevista onde foram avaliados aproximadamente 5 a 6 alunos por turmas de cada curso superior oferecido no campus, totalizando 180 discentes.

As perguntas realizadas tiveram como objetivo levantar informações gerais sobre os entrevistados, conhecimento da origem da carne consumida (bovina, Frango, peixe, entre outras), sapiência com relação às possíveis consequências do consumo de uma carne adulterada e erudição relacionada aos órgãos de fiscalização de produtos de origem animal. Após coleta dos dados os mesmos foram submetidos a uma análise descritiva utilizando o software Libreoffice. Ao se obter os resultados os mesmos foram executados em um intervalo de confiança de 95%, permitindo maior precisão e credibilidade da pesquisa.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com base nos resultados obtidos nota-se na Figura 1 que 75,56% da população avaliada ao ser questionada sobre o conhecimento da origem da carne apresentou desconhecer o mesmo.

Vale notar que, de acordo com o intervalo exato para a proporção, com 95% de confiança, pode-se afirmar que grande parte das pessoas (entre 69,27% e 81,83%) desconhece a origem da carne que consome. De acordo com os dados fornecidos pelo Ministério da saúde cerca de 2,1 % da população brasileira, aproximadamente 4,365 mil pessoas relataram casos de infecções alimentares decorrentes da ingestão de carnes no ano de 2017. Com a falta de conhecimento da população em saber a origem da carne que se está consumindo esses números podem ser gradativamente aumentados.

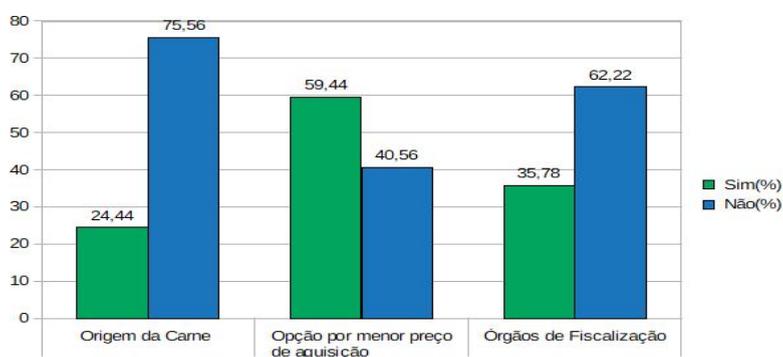


Figura 1: Resultados sobre o conhecimento da procedência, opção devido ao valor e conhecimento sobre órgãos de fiscalização.

1 IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, Muzambinho. E-mail: rhuamplima@gmail.com.

2 IFSULDEMINAS-Campus Machado, Machado. E-mail: belacavalcante1@hotmail.com

3 IFSULDEMINAS-Campus Machado. E-mail: marcela.rocha@ifsuldeminas.edu.br

De acordo com a Figura 1, observa-se também a maioria das pessoas afirmou optar por carnes de menor preço no momento da compra, visando apenas o baixo valor na aquisição do produto e não a garantia de qualidade do mesmo, podendo estar suscetíveis ao consumo de carnes provenientes de um abate clandestino.

Ainda analisando-se também a Figura 1 constata-se que 62,22% dos entrevistados alegaram não ter conhecimento dos órgãos de fiscalização envolvidos como Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP), Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) responsáveis por assegurar a qualidade dos procedimentos de abate do animal procedendo de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e da qualidade também dos produtos finais e seus devidos manejos nos comércios.

#### **4.CONCLUSÕES**

Conclui-se que os consumidores situados no IFSULDEMINAS-Campus Machado não possuem conhecimento sobre a origem da carne que se está consumindo e dos órgãos de fiscalização responsáveis por garantir a qualidade da mesma, optando por produtos de menor valor aquisitivo no momento da compra.

#### **REFERÊNCIAS**

Associação Brasileira de Carne Suína - ABCS. Consumo de carne é saudável, 2014. Disponível em: <<http://www.abcs.org.br/informativo-abcs/1843-dr-drauzio-varellaafirma-consumo-de-carne-e-saudavel>>. Acesso em 24 de julho de 2018.

BEEF POINT. Dieta rica em Proteínas na redução do risco de doenças de Alzheimer. Disponível em <<http://www.beefpoint.com.br/estudo-dieta-rica-em-proteinas-pode-reduzir-o-risco-de-doenca-de-alzheimer/>> Acesso em 24 de julho de 2018.

1 IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, Muzambinho. E-mail: rhuamplima@gmail.com.

2 IFSULDEMINAS-Campus Machado, Machado. E-mail: belacavalcante1@hotmail.com

3 IFSULDEMINAS-Campus Machado. E-mail: marcela.rocha@ifsuldeminas.edu.br

- 1 IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, Muzambinho. E-mail: [rhuamplima@gmail.com](mailto:rhuamplima@gmail.com).
- 2 IFSULDEMINAS-Campus Machado, Machado. E-mail: [belacavalcante1@hotmail.com](mailto:belacavalcante1@hotmail.com)
- 3 IFSULDEMINAS-Campus Machado. E-mail: [marcela.rocha@ifsuldeminas.edu.br](mailto:marcela.rocha@ifsuldeminas.edu.br)