

Avaliação do consumo de carne suína por moradores de Dom Pedrito/RS

Larissa Braganholo Vargas¹, Isabella Cristina Castro Lippi¹, Arthur Fernandes Bettencourt², Filipe Mello Dorneles³, Renata Aparecida Martins¹, Carla Crone¹

¹Mestrandas em Zootecnia pelo Programa de Pós-graduação em Zootecnia da Universidade Federal da Grande Dourados

²Graduando do curso de Zootecnia da Universidade Federal do Pampa

³Mestrando em Administração pelo Programa de Pós-graduação em Administração da Universidade Federal do Pampa

Introdução

A carne suína possui reconhecido valor nutricional e sensorial, sendo, por isso, a segunda carne mais consumida no mundo, perdendo apenas para o pescado, e a mais utilizada para a fabricação de derivados.

Material e Métodos

Foram aplicados questionários do tipo *survey* contendo 21 perguntas de múltipla escolha sobre o hábito de consumo e preferências dos consumidores, para um total de 93 pessoas selecionadas aleatoriamente.

Resultados e discussões

Após a análise dos questionários observou-se que 66% dos entrevistados afirmam comprar carne suína, sendo que 44% dos consumidores, optam pelo pernil suíno.

Do total de entrevistados, 46% afirmaram consumir mensalmente a carne suína. Quando questionados sobre o consumo de derivados suínos, 88% relataram consumir. Acerca dos benefícios da carne suína para a saúde, 51% dos entrevistados afirmaram possuir algum tipo de conhecimento sobre o assunto.

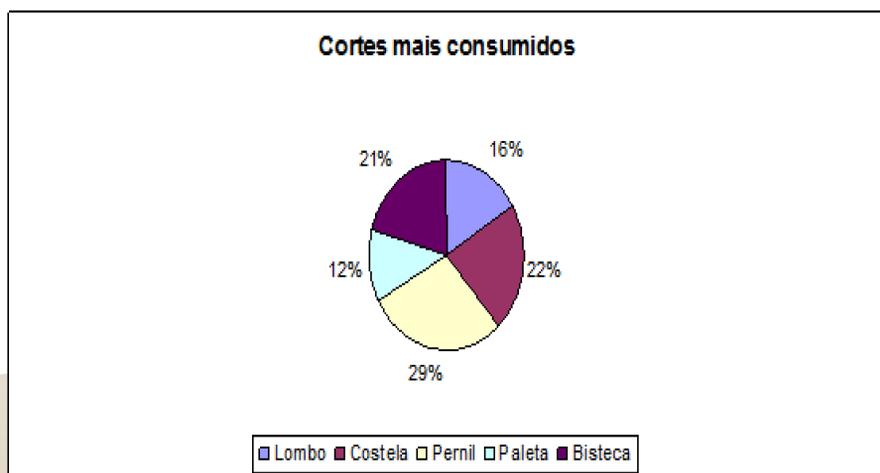
Conclusão

A falta de conhecimento dos consumidores chamou a atenção durante a pesquisa, pois muitos entrevistados demonstraram desconhecer que determinados produtos sejam feitos com carne suína, mostrando-se surpresos ao serem informados do fato.

Referências

FERREIRA, A. H. et. al. **Produção de suínos: teoria e pratica.** 1 edição. Brasília, 2014.

FREITAS, H. et al. **O método de pesquisa survey.** Revista de Administração, São Paulo, v. 35, p 105-112, julho/setembro 2000.



Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico