



# 30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

## PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA NO AMAZONAS

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

**CARVALHO; Julio Santos de <sup>1</sup>, COSTA; Francineide de Jesus <sup>2</sup>, SILVA; Sâmara Brelaz da <sup>3</sup>, MACIEL; Michel do Vale <sup>4</sup>, MACIEL; Laura Priscila Araújo Amaro <sup>5</sup>**

### RESUMO

Mundialmente, o Brasil destaca-se como um dos maiores produtores e consumidores de carne bovina contribuindo com 17,5 % da produção mundial e 13,5% de consumo mundial. Como há um destaque significativo e em consequência disso, uma contribuição expressiva para economia, conhecer o perfil do consumidor é de suma importância. Levando em consideração os fatos, o objetivo deste trabalho foi conhecer o perfil socioeconômico e o que leva a tomada de decisão quanto a preferência do tipo ou corte de carne bovina no estado do Amazonas. O trabalho foi conduzido através de um questionário on-line desenvolvido por meio Google Forms, este questionário foi divulgado por links em redes sociais (Instagram e Whatsapp), nos meses de fevereiro e março de 2021. Onde, 92 pessoas responderam perguntas referentes à idade, sexo, renda familiar, escolaridade, preferência do corte e o motivo a qual levaram a escolher o corte, logo após os dados coletados, foram organizados conforme os tópicos e consequentemente a análise estatística obtendo os percentuais referentes ao que foi proposto. Em virtude da obtenção de dados coletados através dos questionários foi observado que dentro dos 92 entrevistados, 50 eram mulheres e 42 eram homens, 79,3% tinham em torno de 15 a 30 anos de idade e 20,7% entre 31 a 70 anos de idade, grande parte tem sua renda salarial mensal maior que 1 e até 3 salário mínimo (46%). Levando em conta o grau de escolaridade, 45,1% superior incompleto, 33% superior, 16,5% 1º e 2º graus completos e 5,4% 2º grau incompleto. Em relação a preferência pelo corte e vísceras comestíveis da carne de bovino, a que se sobressaiu, como esperado, foi a picanha com 30% da predileção do total de entrevistados e em conjunto a isso, pode-se levar em consideração que principal motivo de escolha foi a opção “sabor” onde liderou entre os principais motivos na hora da escolha para consumo com 51,1% do total de entrevistados. Outros cortes foram o filé com 20%, coxão mole com 11,1%, fígado com 8,9%, chã de fora e língua ficaram com 2,2% cada um e outros cortes com 23,3%. Vale a pena salientar, que 2,3% escolheram a opção “nenhum dos cortes” elencados no questionário. E os principais motivos de escolha como já foi citado anteriormente, é o sabor com 51.1% e, outro fator de influência no consumo da carne é o preço, se destaca com 16,7% do total de entrevistados. Outros motivos são: facilidade no preparo com 14,4%, costume com 7,8%, valor nutritivo com 4,4%, disponibilidade com 3,3%, e outros motivos com 2,3%. Em vista dos argumentos apresentados, conclui-se que é de crucial importância conhecer e entender o perfil do consumidor Amazonense quanto o motivo no momento da escolha e

<sup>1</sup> Discente de Zootecnia no Instituto de ciências sociais educação e zootecnia, UFAM CAMPUS Parintins, juliocarvalho0011@gmail.com

<sup>2</sup> Discente de de Zootecnia no Instituto de ciências sociais educação e zootecnia, UFAM CAMPUS Parintins, francijcosta09@gmail.com

<sup>3</sup> Discente de Zootecnia no Instituto de ciências sociais educação e zootecnia, UFAM CAMPUS Parintins, brelaz27@gmail.com

<sup>4</sup> Doutor em Zootecnia, professor da Universidade Federal do Amazonas (UFAM - ICSEZ), michelmaciell@ufam.edu.br

<sup>5</sup> Doutora em Zootecnia, professora da Universidade Federal do Amazonas (UFAM - ICSEZ), lauramaciell@ufam.edu.br

ingestão de carne bovina, pois indica que no estado há uma exigência principalmente em relação ao sabor da carne juntamente com o preço, sendo esses fatores limitantes no consumo.

**PALAVRAS-CHAVE:** ciência e tecnologia de produtos de origem animal, bovinocultura, cortes carnes, sabor, vísceras comestíveis

<sup>1</sup> Discente de Zootecnia no Instituto de ciências sociais educação e zootecnia, UFAM CAMPUS Parintins, juliocarvalho0011@gmail.com  
<sup>2</sup> Discente de de Zootecnia no Instituto de ciências sociais educação e zootecnia, UFAM CAMPUS Parintins, francijcosta09@gmail.com  
<sup>3</sup> Discente de Zootecnia no Instituto de ciências sociais educação e zootecnia, UFAM CAMPUS Parintins, brelaz27@gmail.com  
<sup>4</sup> Doutor em Zootecnia, professor da Universidade Federal do Amazonas (UFAM - ICSEZ), michelmaci@ufam.edu.br  
<sup>5</sup> Doutora em Zootecnia, professora da Universidade Federal do Amazonas (UFAM - ICSEZ), lauramaci@ufam.edu.br