



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

PERFIL DO CONSUMIDOR DA CARNE CAPRINA 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 ¹, COSTA; Francineide de Jesus da ², SANTOS; Stefano Reis dos ³, MACIEL; Michel do Vale ⁴, MACIEL; Laura Priscila Araújo Amaro Maciel⁵

RESUMO

Ao longo dos anos, a indústria de carne de caprinos vem mudando ao deixar de ser somente um “mercado de subsistência”, passando para o chamado “mercado de carnes exóticas”, ainda carente de produtos de qualidade e disposto a pagar preços com valor agregado. A caprinocultura é bastante difundida na região Nordeste do Brasil tornando a comercialização e o consumo da carne caprina bastante tradicionais nessa região. No entanto, na região Norte ainda é pouco explorada. A proteína da carne caprina é similar a carne bovina e possui todos os aminoácidos essenciais e baixo valor calórico. Geralmente é macia, suculenta e saborosa, além de possuir alto valor proteico e baixa densidade calórica. As condições de produção, como manejo pré e pós-abate, ambiente, dieta e a preferência individual dos consumidores, dentre outros são fatores que tornam uma carne desejável ou não, podendo influenciar diretamente nos parâmetros sensoriais dos produtos. Desta forma torna-se necessário pesquisas que despontem o cenário do consumo da carne caprina, visto que, é uma atividade que está em crescimento mas ainda não expressa o mesmo grau de comércio e consumo quando comparado às demais regiões do Brasil. Nesse sentido, este trabalho teve por objetivo identificar os aspectos prioritários do consumo da carne caprina diagnosticando o perfil do consumidor. A pesquisa foi realizada via aplicação de um questionário on-line elaborado via Google Forms, divulgado em redes sociais (Facebook, Instagram) e em meios de comunicação (WhatsApp). Os dados desta pesquisa foram coletados nos meses de fevereiro e março do presente ano, provenientes de um total de 92 entrevistados. A partir dos dados provenientes da aplicação dos questionários observou-se que os 92 entrevistados tinham entre 15 e 30 anos em maioria, com renda salarial maior que 1 e até 3 salários mínimos (46,7%). No total dos pesquisados 54, 3% são pessoas do sexo feminino e 45, 7% sexo masculino. Em relação ao grau de escolaridade, 45,1% superior incompleto, 33% superior, 16,5% 1º e 2º graus completos e 5,4% 2º grau incompleto. De acordo com os 92 entrevistados quando questionados em relação a preferência pelo corte e vísceras comestíveis da carne de caprino 61,4% responderam “nenhuma” das partes e 14,8% costela. Em relação ao motivo 31,6 % apontaram sabor, 13,9% costume, 2,5% disponibilidade, 2,5% facilidade no preparo, 1,3% preço, 48,1% “outros motivos”, ou seja, diferentes daqueles elencados na pesquisa. Vale à pena salientar, que ninguém optou pelo valor nutritivo. Pode-se citar como exemplo, a carne de cabrito que possui quantidades de gordura e colesterol mais baixas, quando comparadas a

¹ Discente de Zootecnia no Instituto de ciências sociais educação e zootecnia, UFAM campus Parintins., juliocarvalho0011@gmail.com

² Discente de Zootecnia no Instituto de ciências sociais educação e zootecnia, UFAM campus Parintins., francijcosta09@gmail.com

³ Discente de Zootecnia no Instituto de ciências sociais educação e zootecnia, UFAM campus Parintins, stefanodossantos123@gmail.com

⁴ Doutor em Zootecnia, professor da Universidade Federal do Amazonas (UFAM - ICSEZ), michelmaciel@ufam.edu.br

⁵ Doutora em Zootecnia, professora da Universidade Federal do Amazonas (UFAM - ICSEZ), lauramaciel@ufam.edu.br

de cordeiro, sendo este um aspecto positivo para o "marketing" do produto. Dessa forma, é necessário maior divulgação das qualidades nutritivas e organolépticas, por exemplo, da carne caprina no estado. Os aspectos encontrados quanto as exigências do consumidor revelaram que o perfil atual no Amazonas denota um consumo baixo, abrindo espaço para novas pesquisas que trabalhem na divulgação da carne de caprinos, melhorando assim a sua aceitação e por consequente o aumento no seu consumo.

PALAVRAS-CHAVE: ciência e tecnologia de produtos de origem animal, caprinocultura, características organolépticas, preferência de consumo