



# 30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

## LEVANTAMENTO DE DADOS SOBRE CONSUMIDORES DE CARNE DE BÚFALO NO AMAZONAS

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

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

**PONTES; Lohanna Machado <sup>1</sup>, SANTOS; Stefano Reis dos <sup>2</sup>, ANDRADE; Evelyn da Silva <sup>3</sup>, MACIEL; Michel do Vale <sup>4</sup>, MACIEL; Laura Priscila Araújo Amaro <sup>5</sup>**

### RESUMO

A criação de bubalinos no Brasil obteve grande extensão em razão da adaptação dos animais às várias regiões e por desempenhar um potencial de produção excepcional. Embora considerada semelhante a carne bovina, a carne de búfalo possui atributos que lhe dão destaque nas exigências do mercado consumidor, sendo considerada mais saudável, por possuir menos colesterol, menos gordura, baixo teor calórico, alto teor de proteína e mais minerais que a carne bovina. Em meio ao fato do consumidor possuir papel primordial no comércio de produtos alimentícios, uma vez que lhe cabe o poder de escolha ao fim da cadeia produtiva; objetivou-se neste trabalho o levantamento de dados sobre consumidores de carne de búfalo no estado do Amazonas, dando ênfase aos fatores relacionados à escolha do produto. 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), durante o mês de fevereiro e março de 2021. Composto de perguntas objetivas, onde as variáveis pesquisadas foram direcionadas ao perfil do entrevistado (sexo, idade, escolaridade e renda familiar), a preferência de corte e vísceras comestíveis, e o motivo de consumo. Os dados desta pesquisa foram coletados durante os meses de fevereiro e março de 2021, registrando um total de 92 entrevistados, sendo denotados 50 mulheres e 42 homens; a pesquisa obteve maior índice do público jovem, com 79,3% dos entrevistados com idade entre 15 e 30 anos; com maior número de entrevistados com ensino superior incompleto (45,1%), e renda salarial maior que 1 e até 3 salários mínimos (46,7%). Verificou-se que 50% dos entrevistados não tem preferência sobre nenhuma das alternativas citadas quanto ao corte e/ou vísceras comestíveis da carne de búfalo, entretanto 12,2% tem preferência em picanha, seguida de coxão mole e língua (10%), filé (8,9%), apenas 3,3% preferem fígado, enquanto que 4,1% responderam que preferem outros cortes e/ou vísceras. Podemos observar que um dos fatores que mais influencia no consumo à carne de búfalo é o sabor (28,2%), 12,9% não têm costume no consumo e disponibilidade (3,5%). Enquanto, que 34,1% informaram não consumir a carne por outros motivos. Vale a pena salientar, que somente 2,4% optaram pela carne de búfalo devido ao seu valor nutritivo. Desta forma, foi possível inferir que metade dos consumidores entrevistados não apreciam a carne de búfalo, por motivos distintos, sendo o sabor e o valor nutritivo, mais e menos citados, respectivamente. Com isso, mostra-se necessário melhorar a divulgação quanto as qualidades organolépticas da carne e dos produtos de origem

<sup>1</sup> Graduando de zootecnia- Universidade Federal do Amazonas (UFAM-ICSEZ), lohannamachadop@gmail.com

<sup>2</sup> Graduando de zootecnia- Universidade Federal do Amazonas (UFAM-ICSEZ), stefanodossantos123@gmail.com

<sup>3</sup> Graduando de zootecnia- Universidade Federal do Amazonas (UFAM-ICSEZ), andrade.evelyn1104@gmail.com

<sup>4</sup> Doutorado em Zootecnia, professor na Universidade Federal do Amazonas (UFAM-ICSEZ), michelmacielfam@ufam.edu.br

<sup>5</sup> Doutorado em Zootecnia, professora na Universidade Federal do Amazonas (UFAM-ICSEZ), lauramaciel@ufam.edu.br

bubalina, uma vez que apresentam alto valor nutricional.

**PALAVRAS-CHAVE:** ciência e tecnologia de produtos de origem animal, bubalinocultura, consumo, picanha, valor nutricional

<sup>1</sup> Graduando de zootecnia- Universidade Federal do Amazonas (UFAM-ICSEZ), lohannamachadop@gmail.com  
<sup>2</sup> Graduando de zootecnia- Universidade Federal do Amazonas (UFAM-ICSEZ), stefanodossantos123@gmail.com  
<sup>3</sup> Graduando de zootecnia- Universidade Federal do Amazonas (UFAM-ICSEZ), andrade.evelyn1104@gmail.com  
<sup>4</sup> Doutorado em Zootecnia, professora na Universidade Federal do Amazonas (UFAM-ICSEZ), michelmaciei@ufam.edu.br  
<sup>5</sup> Doutorado em Zootecnia, professora na Universidade Federal do Amazonas (UFAM-ICSEZ), lauramaciei@ufam.edu.br