

## **DETERMINAÇÃO DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE DE FRANGO NO MUNICÍPIO DE AQUIDAUANA, ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**

**Rosemary P. P. Souza<sup>1</sup>, Elis Regina de M. Garcia<sup>2</sup>, Flavia K. da Cruz<sup>3</sup>, Laura R. de Ávila<sup>1</sup>, William B. Feliciano<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Bolsistas PIBIC/UEMS/CNPq. Acadêmicos do curso de Zootecnia, UEMS, Unidade Universitária de Aquidauana. E-mail: rosemaryppsouza@hotmail.com; <sup>2</sup>Docente do Curso de Zootecnia e do Programa de Pós-graduação em Zootecnia, UEMS, Unidade Universitária de Aquidauana. E-mail: ermgarcia@uems.br; <sup>3</sup>Mestre em Zootecnia, UEMS, Unidade Universitária de Aquidauana.

Ciências Agrárias/Zootecnia/Produção Animal

### **Resumo**

Objetivou-se estudar o perfil do consumidor de carne de frango no município de Aquidauana-MS. O diagnóstico foi realizado por meio de 160 entrevistas nos postos de venda (questionários definidos). Em relação aos dados demográficos, 59% dos compradores são mulheres com idade entre 40 e 50 anos, ensino médio completo e renda familiar de dois salários mínimos. Destes, 94% possuem hábito de consumir carne de frango pelo menos três vezes na semana. Quanto ao local onde as refeições são preparadas, 85% dos entrevistados relataram fazê-las em suas próprias residências. Em relação ao local de alimentação, 88% dos entrevistados as realizam em casa, 4% em restaurantes e 8% em outros locais como a casa de familiares. Quanto à preferência, optaram em primeiro lugar pela carne bovina e em segundo lugar pela carne de frango. Quando se trata da preferência, 89% consumidores escolheram por cortes de frango, seguido do frango inteiro (11%). A maioria dos consumidores consome a quantidade desejada de carne de frango, sendo que 45% consideram como mais importante no momento da compra à qualidade, e a higiene do produto (35%), 13% consideram o preço e apenas 7% consideram a origem do produto. Conclui-se que o consumidor de carne de frango do município de Aquidauana tem o frango como sua segunda opção de carne, tendo preferência pelos cortes. Para os consumidores a qualidade é determinante no momento da compra do produto e a redução do preço alavancaria o consumo de carne de frango.

**Palavras-chave:** Cortes, frequência de consumo, origem do produto, processo produtivo, supermercado.