

## **PERFIL DO CONSUMIDOR E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CARNES EM AQUIDAUANA-MS**

**ROCHA, Talita de Oliveira Freitas**<sup>1</sup> (talitarochazoo@gmail.com); **OLIVEIRA, Dalton Mendes**<sup>2</sup> (dmo@uems.br); **NASCIMENTO, Julia Dias**<sup>1</sup> (juliadn2007@hotmail.com); **NUNES, Cris Luana de Castro**<sup>1</sup> (cris\_luana\_nunes@hotmail.com); **BACHES, Bruna**<sup>1</sup> (bruna.sh@hotmail.com); **PIAZZON, Cleiton José**<sup>1</sup> (josepiazzon@hotmail.com).

<sup>1</sup> Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana; PIBEX/UEMS;

<sup>2</sup> Docente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana.

O mercado consumidor de carnes possui uma grande tendência de crescimento principalmente quando se fala em consumo de carne de frango, suína e bovina, porém existem poucos estudos que visam entender a relação desses setores com o consumidor. Assim, objetivou-se definir o perfil do consumidor através de parâmetros que avaliem as opiniões dos mesmos sobre o consumo de carnes. O trabalho foi realizado no município de Aquidauana-MS. O estudo se realizou através da aplicação de um questionário, previamente definido pelo entrevistador apto a responder qualquer dúvida do entrevistado, sendo aplicados em diferentes estabelecimentos da cidade e em todos os períodos (manhã, tarde e noite). Foi levado em consideração o mercado de carne das principais espécies zootécnicas (bovino, suíno, aves, peixes e ovino/caprino). A caracterização do consumidor foi feita através de perguntas como: idade, sexo, nível de formação e faixa salarial. Além da caracterização, obteve dados sobre a percepção da qualidade do produto sob o ponto de vista desses consumidores. Os dados obtidos foram tabulados submetendo-os à análise descritiva, com ênfase na distribuição de frequências relativas das respostas. Obteve-se como resultado 501 questionários devidamente preenchidos. Em todos os parâmetros abordados a carne de maior preferência foi a de bovinos. No parâmetro carne de frango o sexo feminino se destaca com 19,6%, sendo sua menor preferência o pescado (33,6%), o mesmo acontece no parâmetro estado civil, faixa salarial e grau de escolaridade. Em relação à idade, observa-se que os entrevistados com mais de 54 anos tem menor interesse na carne de suínos, isto devido à falta de conhecimentos e tabus que envolvem a carne e faz dela uma vilã para a saúde. As justificativas dadas pelos entrevistados por não consumir ou consumir determinada carne como a suína (5,2%) foi por caracterizaram-na por não ser saudável, entretanto, mesmo sendo um número pequeno de pessoas isso prejudica o comércio desse produto, pois essa característica infortuna se propaga, ademais a maioria dos entrevistados (17,4%) que não consomem a carne suína, disseram que a mesma não possui um sabor que agrada o paladar. No parâmetro pescado, a maioria destacou seu alto preço e a sua difícil obtenção 11,0 e 11,4% respectivamente. Já o alto consumo da carne bovina, além do fator cultural da região, os entrevistados alegaram que a mesma possui um preço mais acessível (89,6%). Conclui-se que a população segue o tradicionalismo, já que a região predomina a produção de bovinos de corte, porém surpreende pelo fato da carne de pescado ser a menos consumida nessa região, pois este município possui rios piscosos.

**Palavras-chave:** bovinos. Consumo. Peixes.

**Agradecimento:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão PIBEX, vinculado à Próreitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários - PROEC/UEMS pela concessão de bolsa de extensão, FUNDECT/CNPq.