



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS  
BACHARELADO EM ZOOTECNIA**

**VANILTON GOMES DA SILVA**

***CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA NO MUNICÍPIO  
DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU, BAHIA.***

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**CRUZ DAS ALMAS- BAHIA**

**2019**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS  
BACHARELADO EM ZOOTECNIA**

**VANILTON GOMES DA SILVA**

***CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA NO MUNICÍPIO  
DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU, BAHIA.***

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao colegiado de Zootecnia do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Zootecnia.

**Orientadora: Prof<sup>ª</sup> Dr<sup>ª</sup> Priscila Furtado Campos**

**CRUZ DAS ALMAS- BAHIA**

**2019**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS  
CURSO DE ZOOTECNIA**

**VANILTON GOMES DA SILVA**

***CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA NO  
MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU, BAHIA.***

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

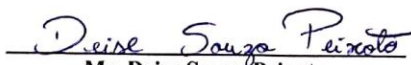
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao colegiado de Zootecnia do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Zootecnia.



**Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Priscila Furtado Campos  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia**



**Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Tatiana Cristina da Rocha  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia**



**Ms. Deise Souza Peixoto  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia**

**CRUZ DAS ALMAS, 19 DE JULHO DE 2019**

## AGRADECIMENTOS

Foram momentos difíceis, muitos duvidaram, alguns me criticaram, outros se afastaram, mas tu meu Deus, meu pai, nunca me abandonou, sempre esteve ao meu lado livrando-me e guiando-me, tornando o caminho mais suave.

A ti meu Deus, honra e glória!

Obrigado aos meus pais Ubaldino (Bal) e Maria das Graças (Gracy) pelo amor, pela educação, pelo sacrifício que fizeram para me oferecer um estudo melhor, e, principalmente pela formação do meu caráter, vocês são exemplos para mim, eu os amo!

A minha companheira e amada esposa Carla, que sempre está ao meu lado, sendo o meu porto seguro em todos os momentos, obrigado por cada palavra de apoio, incentivo, confiança e dedicação. Te amo! Aos meus filhos Eduardo, Thiago e Sara que souberam de forma serena enfrentar os momentos de minha ausência neste período da graduação, sempre dedicando total apoio, respeito e amor. Minha família, minha vida!

Aos meus irmãos, cunhado(as), sobrinhos(as) obrigado por vibrarem comigo a cada vitória. Em especial agradeço a minha irmã mãe Derle, que sempre dedica total apoio á toda família. Te amo Mana!

Aos mestres, aos quais tive a honra de adquirir conhecimentos passados por cada um deles, em especial a Ruth Exalta, pela compreensão, dedicação, apoio e confiança no potencial de cada discente. Obrigado!

A minha supervisora e orientadora do estágio supervisionado Dr<sup>a</sup> Fabiana Lana de Araújo, obrigado pela dedicação, apoio e conhecimentos passados no estágio, bem como em sala de aula. Grato por tudo!

A minha professora e orientadora Dr<sup>a</sup> Priscila Furtado Campos, obrigado por me dar a honra de ser seu orientando, levarei os conhecimentos passados por toda a vida, sempre serei grato por cada conselho, palavra de apoio e confiança que a mim foi dedicado. Gratidão Sempre!

Aos amigos dos grupos de estudos, dos grupos de Whats Zap, das resenhas, dos cafezinhos, aos amigos da cantina, do pessoal de apoio técnico, aos amigos que a vida se encarregou de colocar em meu caminho, sem vocês tenho certeza que seria muito difícil a jornada. As páginas que contém esse trabalho, não dariam para citar cada um dos amigos aos quais devoto toda minha admiração, porém gostaria de agradecer a Adriano Santana, Jilcleide, Zé Roberto, Zé Roque, Raiane, Diego Costa, Judicael, Luise, Geiza, Jéssica, Itálo, Dourado,

Ariete, Vinicius, Marisa, Laiza, Alan Cerqueira, Carol Burgos, Matheus Mascarenhas, Romário, Lucas Nicory, Miriane, Fábio Cerqueira, Marcos, Sara, Valmiro e muitos outros.

Obrigado a todos, um forte abraço e minha eterna gratidão a cada um de vocês, essa vitória é nossa!

## SUMÁRIO

1. MONOGRAFIA.....	7
RESUMO.....	8
ABSTRACT.....	15
INTRODUÇÃO.....	10
METODOLOGIA.....	11
RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	12
CONCLUSÃO.....	24
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	24
APÊNDICE.....	27

## **MONOGRAFIA**

### **CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA NO MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU, BAHIA.**

### **CHARACTERIZATION OF THE PROFILE OF THE CONSUMPTION OF SWINE MEAT IN THE MUNICIPALITY OF CABACEIRAS DO PARAGUAÇU, BAHIA.**

VANILTON GOMES DA SILVA<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Aluno de graduação do curso de Zootecnia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Email: gomesvanilton@gmail.com

## **RESUMO**

A carne suína é a proteína animal, mais consumida no mundo, porém esta afirmação contrasta-se com a realidade vivenciada no Brasil, onde o baixo consumo desta proteína está relacionado com mitos e preconceitos que vão desde problemas religiosos a alto teor de gordura, colesterol, doenças infecciosas, cisticercose dentre outros. Esse trabalho foi desenvolvido com o objetivo de caracterizar o perfil do consumo da carne suína no município de Cabaceiras do Paraguaçu, Bahia. Para a realização deste trabalho foi elaborado um formulário contendo perguntas objetivas sendo abordados aspectos quantitativos e qualitativos a respeito da carne suína, sendo ouvidas duzentas pessoas no período de 12 a 31 de maio de 2019 em diversos locais do município. A população pesquisada foi composta por 67% de homens e 33% de mulheres, com idades entre 18 a 84 anos e nível de instrução variado. Foi observado em relação à renda familiar que 65,50% de pessoas recebem até um salário mínimo, 27,50% entre um e três salários mínimos e 7% acima de três salários. Quando questionados sobre o conhecimento de qual a carne seria a mais consumida no mundo, 77% dos entrevistados disseram que tinham conhecimento, e deste total, 64% responderam que a

mais consumida era a carne bovina. Em relação à carne mais consumida, 70% dos consumidores responderam ser a bovina e sobre o consumo da carne suína 72,50% disseram consumir. Quanto à frequência de consumo de carne suína, 46,90% dos consumidores disseram consumir uma vez por mês, 39,31% consomem uma vez por semana, 9,66% alegaram consumir anualmente e 4,41% dos entrevistados disseram consumir diariamente. Quando perguntados se tinham algum motivo para não consumir a carne suína, 73% dos entrevistados responderam que não e 27% da população entrevistada disseram que sim. Quando questionados quais os motivos que o impediam de consumir a carne suína 20,37% responderam que tinham vários motivos, 20,37% disseram por motivos de transmissão de doenças, 20,37% por questões relacionadas ao sabor, 16,67% afirmaram ser por questões relacionadas a verminoses, 7,41% alegaram ser por questões religiosas, 5,56% alegaram que a carne suína é uma carne remosa, 5,56% por apresentar um alto teor de gordura, 1,85% por questões ideológicas, 1,85% alegaram que nunca experimentaram. Do total de entrevistados, 50,68% afirmaram adquirir a carne in natura, 36,99% disseram que adquirem in natura e processados e 12,33% adquirem produtos processados. Sobre o local de compra 44,52% dos consumidores relataram que compram nas feiras livres, 32,19% compram em mercados e feiras livres e 23,29% disseram comprar nos mercados. Informações equivocadas a respeito da carne suína é um empecilho ao aumento na frequência do consumo desta proteína, com isso faz-se necessário trabalhos educativos para levar informações corretas ao consumidor, e assim quebrar os paradigmas que circundam o consumo desta proteína.

Palavras chaves: Cisticercose; Mitos e preconceitos; Proteína animal, Suínos.

## **ABSTRACT**

Pork is the most consumed animal protein in the world, but this statement contrasts with the reality experienced in Brazil, the low consumption of this protein is related to myths and prejudices ranging from religious problems to high fat, cholesterol, infectious diseases, cysticercosis, among others. This work was developed with the objective of characterizing the pork consumption profile in the municipality of Cabaceiras do Paraguaçu, Ba. For the accomplishment of this work a form containing objective questions was elaborated, being discussed quantitative and qualitative aspects regarding pork, being heard two hundred people in the period of 12 to 31 of May of 2019 in diverse places of the municipality. The population studied was composed of 67% of males and 33% of females, with ages between 18 to 84



years and varied level of education. It was observed in relation to the family income that 65.50% of people receive up to a minimum wage, 27.50% between one and three minimum wages and 7% above three wages. When questioned about the knowledge of the most consumed meat in the world, 77% of the respondents said yes, and of this total, 64% responded to be the bovine. Regarding the meat most consumed, 70% of consumers responded to be beef and pork consumption 72.50% said to consume. Regarding the frequency of consumption, 46.90% of consumers said they consume once a month, 39.31% consume a 9.66% reported consuming each year and 4.41% of the interviewees said they consume daily. When asked if they had some reason not to consume pork 73% of the respondents said no and 27% of the population interviewed said yes. When asked what reasons prevented him from consuming meat 20.37% answered that they had several reasons, 20.37% said reasons for disease transmission, 20.37% for flavor, 16.67% claimed to be related to verminoses, 7.41% claimed to be religious, 5.56% claimed that pork is a meat, 5.56% for having a high fat content, 1.85% claimed that they never experienced it. Of the total interviewed, 50.68% said they purchased the meat in natura, 36.99% said which they acquire in natura and processed and 12.33% acquire products processed. About the place of purchase 44.52% of consumers reported who buy at free fairs, 32.19% buy at markets and fairs and 23.29% said they would buy in the markets. Misinformation about it of pigmeat is an obstacle to the increase in the frequency of consumption of this protein, this will require educational correct information to the consumer, and thus break the paradigms that surrounding the consumption of this protein.

**Keywords:** Cysticercosis; Myths and prejudices; Animal protein, Swine.

## 1. INTRODUÇÃO

Dentre as proteínas de origem animal, mais consumidas no mundo, aparece em primeiro lugar a carne suína (MERLINE et al., 2014). De acordo com ABPA (2018) a China ocupa o primeiro lugar em produção desta proteína, seguida pela União Europeia, Estados Unidos e Brasil, o qual contribui com cerca de 3% da produção mundial e 9% das exportações, o que o coloca como o 4º maior produtor e exportador de carne suína.

Em 2017 a produção brasileira de carne suína foi de 3,75 milhões de toneladas, sendo 81,5% da produção para suprir o mercado interno, enquanto 18,5% foram destinados à exportação. O consumo interno per capita desta proteína em 2017 foi de 14,7 kg. (ABPA, 2018).

A região sul do Brasil caracteriza-se por produções integradas ou cooperadas, com maior grau de tecnificação, e por outro lado, a região nordeste tem sua produção de forma individualizada, com instalações simples e com pouca tecnificação (ABCS, 2016).

A realidade de maior consumo mundial contrasta-se com a realidade do consumo da carne suína no Brasil e principalmente no Nordeste. No Brasil o consumo é de 14,7 Kg por habitante/ano (ABPA, 2018). Na região Nordeste esse consumo é muito baixo, sendo de 4,0 kg por habitante/ano de acordo com a ABCS (2016). Acredita-se a esse baixo consumo a falta de informação, mitos e preconceitos relacionados a essa proteína animal.

Segundo Oliveira et al. (2017), problemas relacionados a falta de conhecimento e informações passadas de forma equivocada a respeito da carne suína, limitam sua aquisição e consumo e faz com que a mesma seja classificada como um alimento que traz malefícios a saúde.

Na perspectiva dos estudos de Truocchio e Antoniale (2008), a carne suína passa por preconceitos, que vão desde questões religiosas a problemas relacionados à cisticercose, alto teor de gordura, colesterol e doenças infecciosas. Silva e Silva (2009) revelam ainda que um sinal de vulnerabilidade que sobressai sobre o consumo da carne suína no Brasil, é a figura do antigo porco criado em chiqueiro, vivendo na lama e sendo alimentado de forma inadequada com sobras de comida humana estragadas.

O julgamento errôneo que pessoas de diferentes perfis socioeconômicos associam a esta proteína, retrata a desinformação sobre as inúmeras atividades desenvolvidas nas últimas décadas como o melhoramento genético, nutrição, sanidade e bem estar animal (FALLEIROS et al., 2008).

Apesar de vários fatores influenciarem negativamente o consumo da carne suína, a falta de informação lidera para o forte preconceito com esta proteína animal em distintas regiões do Brasil. Desse modo, esse trabalho foi realizado com o objetivo de caracterizar o perfil do consumo da carne suína no município de Cabaceiras do Paraguaçu, Bahia.

## 2. METODOLOGIA

Este estudo foi realizado no município de Cabaceiras do Paraguaçu- BA, entre os dias 12 a 31 de maio de 2019. O formulário foi composto por perguntas objetivas, as quais abordavam aspectos quantitativos e qualitativos, onde se buscou caracterizar o perfil do consumo da carne suína no município supracitado. Foi aplicado um total de duzentos formulários, sendo os participantes devidamente informados sobre o objetivo e método do referido estudo, onde o pesquisador fez a leitura do termo de consentimento livre e esclarecimento, deixando os entrevistados seguros sobre a confidencialidade de seus dados. Após a aceitação por parte dos entrevistados, foram assinados os termos e, em seguida, sem nenhuma interferência do pesquisador os questionários foram aplicados (Figura 1), com isso, buscou-se a obtenção de dados confiáveis.

Questões relacionadas ao gênero, idade, grau de instrução, renda familiar, conhecimento a cerca do consumo de qual a carne é a mais consumida no mundo, problemas relacionados ao consumo da carne suína, local de compra, frequência de consumo e motivos que impedem o consumo desta proteína foram devidamente respondidas pelos entrevistados, sendo algumas questões com mais de uma alternativa assinaladas.

Os formulários foram aplicados nas feiras livres que acontece aos domingos no distrito de Geolândia e também na sede do município. Entre os dias da semana também foram entrevistadas pessoas de diversas localidades no município, em diferentes pontos como mercados, praças, restaurantes, escolas entre outros, visando entrevistar pessoas de perfis econômicos diferenciados.

O mercado municipal, um dos locais de realização da pesquisa, fica localizado no distrito de Geolândia, e tem sua estrutura de alvenaria coberto com telhas de amianto sendo a parte interna composta por quatorze boxes de carnes bovina, oito bancas em aço inox destinadas à carne suína, seis bancas também em aço inox destinadas a comercialização de vísceras bovinas, sendo que, no espaço destinado a carne suína também são comercializadas vísceras suínas.

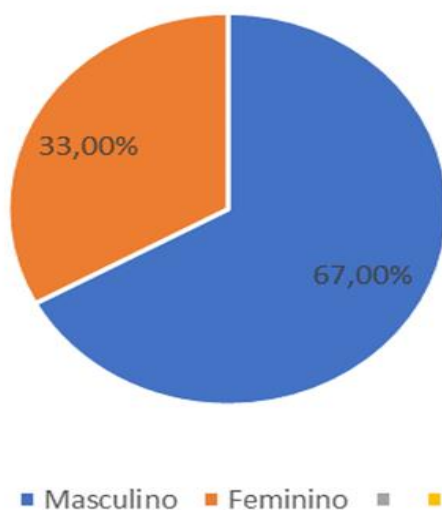
Além das perguntas realizadas neste estudo, também foram registrados através de fotos, as formas de manuseio da carne suína, nos locais de venda e também no momento em que era realizada a pesquisa com pessoas entrevistadas, havendo um consentimento prévio por parte dos entrevistados e responsáveis pelo local de comercialização do produto.

Os dados foram tabulados e analisados de forma descritiva, valendo-se de frequências absolutas e relativas, utilizando o programa Excel, versão 2010 e interpretados através de gráficos.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A população pesquisada foi composta de 33% de entrevistados do sexo feminino e 67% do sexo masculino (Gráfico 1), com idade entre 18 a 84 anos, com 26,31% entre 18 a 30 anos, 28,42% de 31 a 40 anos, 25,78% de 41 a 50 anos, 11,05% entre 51 a 60 anos e 8,42% dos entrevistados acima de 60 anos, com uma média de 33,3 anos.

GRÁFICO 1: Gênero dos entrevistados.



Fonte: Elaborado pelo autor.

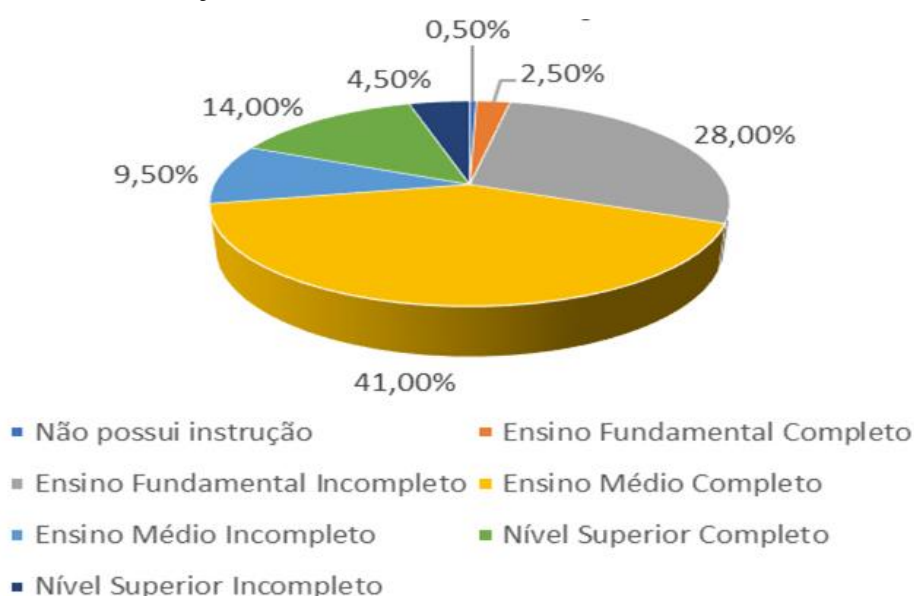
Os referidos dados diferem dos encontrados por Merline et al. (2014) no município de Umuarama, no estado do Paraná, onde foi verificado que 71% do total de entrevistados pertencem ao sexo feminino e 29% ao sexo masculino, com idade entre 18 a 80 anos sendo

31% dos entrevistados entre 18 a 40 anos, 43% entre 41 a 60 anos e 26% dos entrevistados entre 61 a 80 anos.

A divergência entre os resultados observados podem estar relacionados a fatores culturais existentes entre as regiões, onde na maioria das vezes a mulher em muitas regiões ainda limita-se as tarefas domésticas, ficando o homem responsável pelas atividades econômicas.

Quanto ao grau de instrução foram encontrados 41% de entrevistados com ensino médio completo, 28% com ensino fundamental incompleto, 14% com ensino superior completo, 9,50% com ensino médio incompleto, 4,50% com nível superior incompleto, 2,50% com o ensino fundamental completo e 0,50% não possuem grau de instrução (Gráfico 2). Em trabalho realizado por Santos *et al.* (2011), no município de Aquidauana, Mato Grosso do Sul, foi verificado que 30% possuíam o ensino médio completo, 20,6% possuíam o ensino fundamental completo, 13,7% possuíam o ensino médio incompleto, 11,2% possuíam o ensino fundamental incompleto, 9,4% possuíam ensino superior, 8,8% com ensino superior incompleto, 4,4% dos entrevistados tinham pós graduação e 1,9% dos entrevistados não possuíam instrução. Em ambos os estudos foi verificado que o maior número de entrevistados apresenta ensino médio completo e baixo índice de colaboradores com ensino superior completo, fato este que pode estar relacionado a preconceitos existentes a cerca do consumo da carne suína.

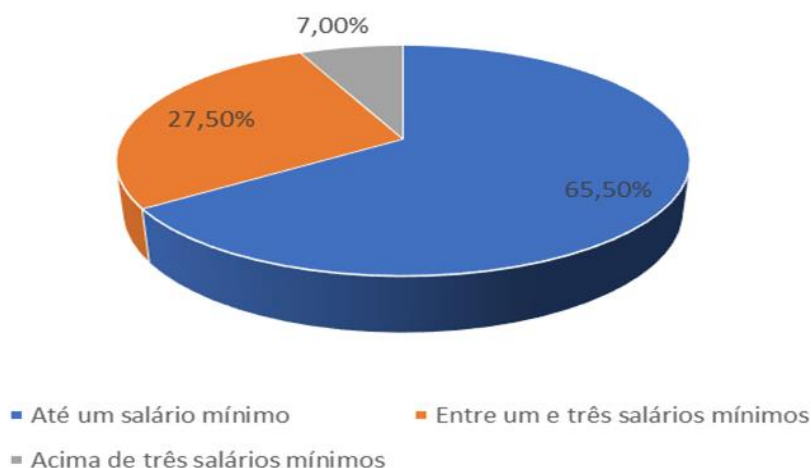
GRÁFICO 2: Grau de instrução dos entrevistados.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Com relação a renda familiar constatou-se que 65,50% dos entrevistados recebe até um salário mínimo, 27,50% entre um e três salários mínimos e 7% dos entrevistados acima de três salários mínimos.

GRÁFICO 3: Renda familiar dos entrevistados.



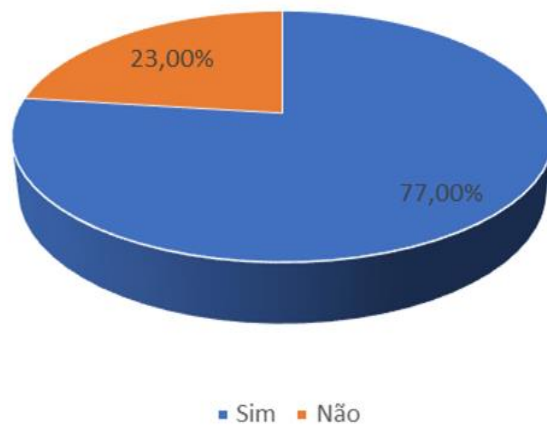
Fonte: Elaborado pelo autor.

Esses resultados divergem dos encontrados por Merline et al. (2014), em trabalho realizado no município de Umuarama, no estado do Paraná onde os mesmos observaram que 47,3% dos entrevistados recebem dois salários, 21,2% cinco salários e 31% recebem até um salário mínimo.

Cabaceiras do Paraguaçu no estado da Bahia apresenta uma renda per capita de R\$ 6.859,34, enquanto Umuarama no estado do Paraná apresenta uma renda per capita de R\$ 28.924,83 (IBGE, 2018), o que pode explicar as diferenças observadas nestes trabalhos.

Quando questionados se teriam conhecimento sobre a carne mais consumida no mundo 77% dos entrevistados responderam que sim, e 23% das pessoas disseram que não tinham conhecimento (Gráfico 4). Contudo, em questão posterior a esta, quando foram oferecidas alternativas de outras carnes que são consumidas mundialmente a carne suína ficou em terceiro lugar, ficando atrás da carne bovina e também da de frango, justificando assim a desinformação a respeito do consumo da carne suína outro fator que pode ter interferido nas respostas da população entrevistada, é a associação que muitos fazem em relação ao consumo de outras proteínas na própria residência.

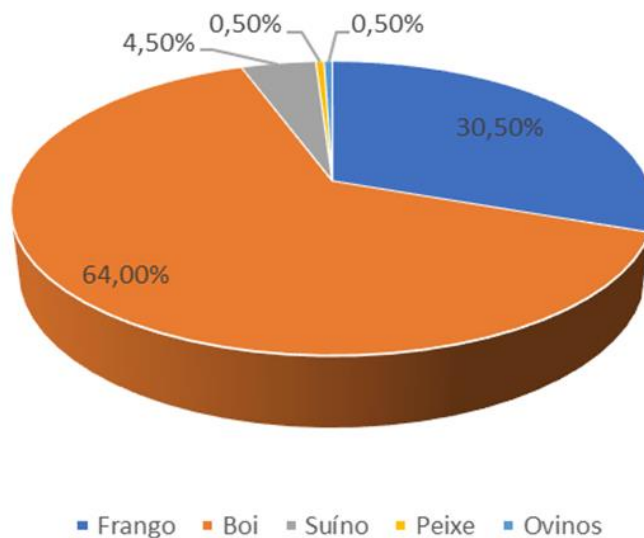
GRÁFICO 4: Percepção sobre o tipo de carne mais consumida no mundo.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Os resultados observados neste trabalho mostram que a carne bovina lidera as respostas entre os entrevistados com 64%, seguida de frango com 30,50%, a carne suína aparece em terceiro lugar com 4,50% na opinião dos entrevistados e aparecendo em quarto lugar a carne de ovinos e peixes ambos com 0,50% das opiniões (Gráfico 5). É provável que o reflexo do baixo consumo da carne suína no Brasil aliado a falta de informações, interfira nas opiniões dos entrevistados, uma vez que a carne suína ocupa o 1º lugar mundialmente na preferência dos consumidores (ABPA, 2018).

GRÁFICO 5: Percepção sobre a carne mais consumida no mundo.

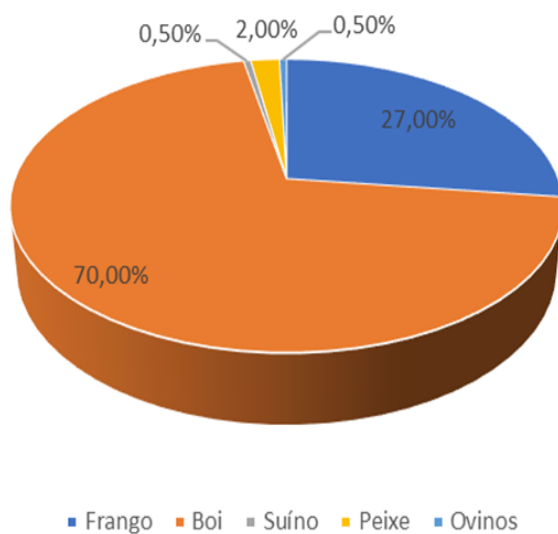


Fonte: Elaborado pelo autor.

Com relação à carne mais consumida nas respectivas residências dos entrevistados obteve-se o seguinte resultado: 70% dos entrevistados responderam consumir mais carne bovina, 27% carne de frango, 2% peixe, 0,50% carne suína e 0,50% carne ovina (Gráfico 6). Os resultados observados neste trabalho mostram o baixo consumo da carne suína na cidade de Cabaceiras do Paraguaçu, Bahia, a qual aparece em quarto lugar com apenas 0,50% dos entrevistados. Semelhante os resultados encontrados por Silva e Silva (2009) na microrregião de Guarabira, Paraíba, onde o consumo da carne suína também ficou em quarto lugar com apenas 3%.

Tais resultados podem estar ligados a problemas culturais, informações errôneas a cerca do consumo da carne suína, além do município de Cabaceiras do Paraguaçu possuir uma atividade pesqueira de subsistência, ocorrendo com isso um maior consumo de peixe comparado com o consumo da carne suína, bem como outras atividades agropecuárias de maior destaque na região, como a criação de gado de corte e avicultura.

GRÁFICO 6: Tipo de carne mais consumida.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Por outro lado, em estudo realizado por Dueli et al. (2018) no município de Viçosa, Minas Gerais, foi observado o maior consumo da carne bovina com total de 57,6% dos entrevistados, seguida de frango com 17,6%, carne suína com 15,6% em terceiro lugar e peixe em quarto, com 8,8%. É possível observar que o consumo da carne suína nessa região fica bem próximo ao consumo de frango, o que pode estar associado ao maior desenvolvimento da atividade suinícola na região Sul e Sudeste, com destaque para Minas Gerais que lidera o abate de suínos na região Sudeste ABPA (2018), contribuindo para maior oferta de produtos

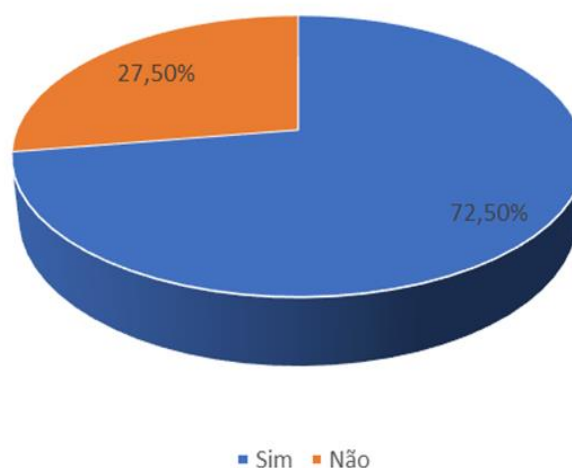


na região, bem como fatores culturais e preconceitos ainda presentes em maior intensidade nas regiões Norte e Nordeste.

Quanto ao consumo da carne suína no município de Cabaceiras do Paraguaçu, 72,50% dos entrevistados responderam que a consomem, enquanto 27,50%, ou seja, mais de  $\frac{1}{4}$  da população não consomem (Gráfico 7). Esses resultados se assemelham aos encontrados por Bezerra *et al.* (2007) em trabalho realizado na micro região de Campina Grande, no estado da Paraíba, onde os pesquisadores verificaram que 78,25% dos entrevistados afirmaram consumir a carne suína, enquanto 21,75% disseram que não consumiam.

Por outro lado, em estudo realizado por Kirinus *et al.* (2016) na cidade de Xanxerê, no estado de Santa Catarina, foi observado que 93,3% dos entrevistados responderam consumir a carne suína, enquanto 6,7% disseram que não consomem, ficando evidente um maior consumo na região Sul. Ainda corroborando o maior consumo na região Sul e Sudeste, foi verificado em estudo Dueli *et al.* (2018) em Viçosa, MG, que apenas 7,6% dos entrevistados não consomem a carne suína.

GRÁFICO 7: Consumo de carne suína.



Fonte: Elaborado pelo autor.

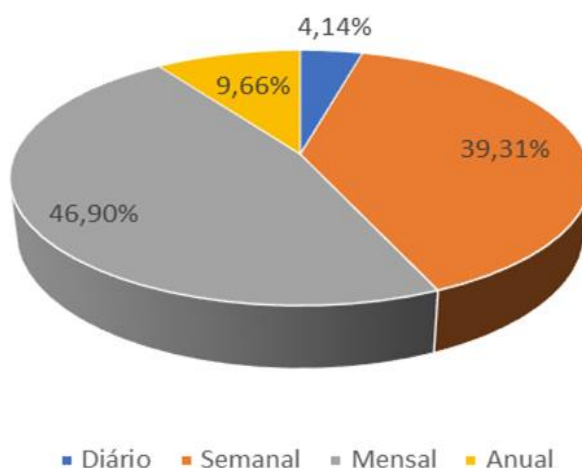
Possíveis justificativas para estes resultados, podem estar relacionadas a fatores culturais, maior produção de suínos nas regiões Sul e Sudeste e níveis de tecnificação da produção, onde o estado de Santa Catarina é o responsável pelo maior número de animais abatidos, chegando a 28,38% de todo o abate de suínos no Brasil, seguido pelo estado do Paraná com 21,01% e em seguida o Rio Grande do Sul com 19,53%. No Sudeste destaca-se o

estado de Minas Gerais, o qual aparece em quarto lugar, com 11,03% dos abates, enquanto os estados do Nordeste apresentam números bem inferiores, sendo a Bahia responsável por 0,02% e Sergipe 0,01% dos abates de suínos no Brasil (ABPA, 2018).

Quanto à frequência de consumo, 46,90% dos entrevistados disseram fazer o consumo mensal, 39,31% responderam consumir uma vez por semana, 9,66% disseram consumir anualmente e 4,41% disseram consumir diariamente (Gráfico 8). Em estudos realizados por Oliveira et al. (2017) na cidade de Colônia no Piauí, foram observados que 34,74% dos entrevistados realizam o consumo mensal em torno de 26,32%; consomem, quinzenalmente, 18,95%; consomem semanalmente, 17,89% em épocas de festa e 2,1% consomem diariamente.

Observa-se em ambos os estudos a baixa frequência no consumo diário, destacando-se o consumo mensal. Também é possível observar um alto índice de pessoas que a consomem em festas ou anualmente em ambas as cidades. Segundo Souza et al. (2011), a carne suína aparece como a mais consumida mundialmente, contudo, estudos relatam que, mesmo em regiões distintas no Brasil, a falta de informação sobre os sistemas de produção e níveis nutricionais desta proteína, impedem que ocorra um aumento na frequência de consumo por parte da população.

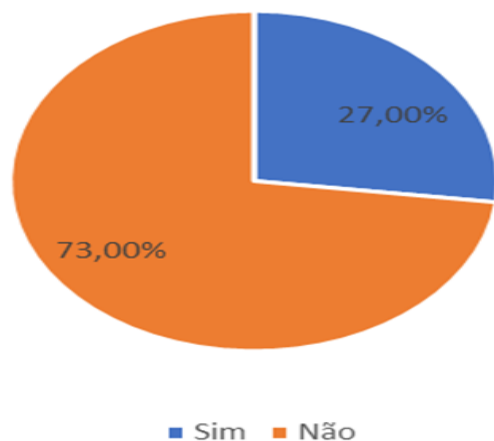
Verificou-se nesse estudo entre a população entrevistada, que possui o ensino superior completo que 78,57% da população consomem a carne suína, e 21,43% não a consomem, porém 63,4% disseram consumir uma vez ao mês, 22,73% disseram consumir uma vez ao ano, 9,09% consomem semanalmente e 4,54% consomem diariamente.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Na alternativa em que a população foi questionada se teria algum motivo para não consumir a carne suína, 73% responderam que não e 27% respondeu que sim (Gráfico 9).

GRÁFICO 9: Possui motivos para não consumir a carne suína.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Quando questionados sobre os motivos que impedem o consumo da carne suína, 20,37% da população estudada responderam que a transmissão de doenças é o principal fator limitante ao consumo (Gráfico 10), similar aos dados encontrados por Santos *et al.* (2012) no município de Rio Largo estado de Alagoas, onde uma parcela de 21,89% da população evidenciou em suas respostas que a carne suína faz mal e é prejudicial a saúde. Tais fatos

podem ser explicados pela cultura local, por informações errôneas passadas a população e preconceitos vivenciados por muitos anos.

No presente estudo, 20,37% da população entrevistada foram enfáticos ao responder que teriam vários motivos para não consumir carne suína, assinalando várias alternativas, o que demonstra total falta de conhecimento a respeito da atividade suinícola moderna. Em seguida 20,37% dos consumidores relataram ser por questões de sabor, fato este que pode estar associado à cultura local, a qual tem na carne bovina a principal opção de consumo na escolha dos entrevistados, seguida por frango e peixe respectivamente.

Do total de entrevistados, 16,67% afirmaram não consumir a carne suína por problemas relacionados à verminose, onde os entrevistados associam a contaminação pela cisticercose ao consumo da carne suína.

O suíno não é transmissor da cisticercose ao homem, e sim contaminado pelo homem, sendo a principal forma de contaminação adquirida pelo homem através da ingestão de alimentos contaminados com fezes de portadores da *Taenia Solium* (ROPPA, 2002). Desse modo, o homem se contamina com tênia alimentando-se de carne mal passada de suínos ou de bovinos, além disso, é muito improvável que ocorra contaminação nos sistemas modernos de criação, uma vez que os suínos são criados confinados e com um rigoroso controle sanitário e nutricional.

Um total de 7,41% dos consumidores disseram não consumir carne suína por motivos religiosos assemelhando-se aos dados encontrados por Santos et al. (2011) no município de Aquidauana no estado de Mato Grosso do Sul, onde em sua pesquisa foi observado que uma parcela de 8,3% dos entrevistados alegaram ser por questões religiosas.

Foi observado que 5,56% dos entrevistados afirmaram que não consomem a carne suína por ser considerada “remosa”. A cultura popular define a carne remosa como sendo aquela que interfere na cicatrização de maneira a prejudicar na recuperação, porém Mussy et al. (2014), em trabalho realizado com objetivo de estudar interferências da ingestão da carne suína na evolução da recuperação de lesão em ratos, foi constatado que ocorreu menor contagem de macrófagos, redução dos focos necrosados e aceleração da epitelização em animais que foram alimentados com suplementação da carne suína. Os autores concluíram que essa proteína animal traz benefícios na recuperação de tecidos, ocorrendo contrariedade a crenças populares no que diz respeito a origem alimentar remosa.

Foi verificado no presente trabalho que 5,56% dos entrevistados não consomem a carne suína por esta apresentar alto teor de gordura. Segundo Roppa (2002), antes do início dos trabalhos de melhoramento genético o suíno apresentava em sua carcaça, 40 a 45% de

carne magra e uma espessura de toucinho entre 5 a 6 cm, ao passo que nos dias atuais, os suínos apresentam em sua composição corporal 58 a 62% de carne magra com espessura de toucinho variando de 1,0 a 1,5 cm, visando atender as exigências do mercado consumidor. Em trabalho realizado por Hooper et al. (2018), confirma-se cientificamente que a gordura animal não está associada a problemas cardiovasculares, como se acreditava anteriormente.

Porem, por falta de informações grande parte da população ainda acredita que esta proteína animal apresenta alta porcentagem de gordura podendo trazer malefícios a saúde.

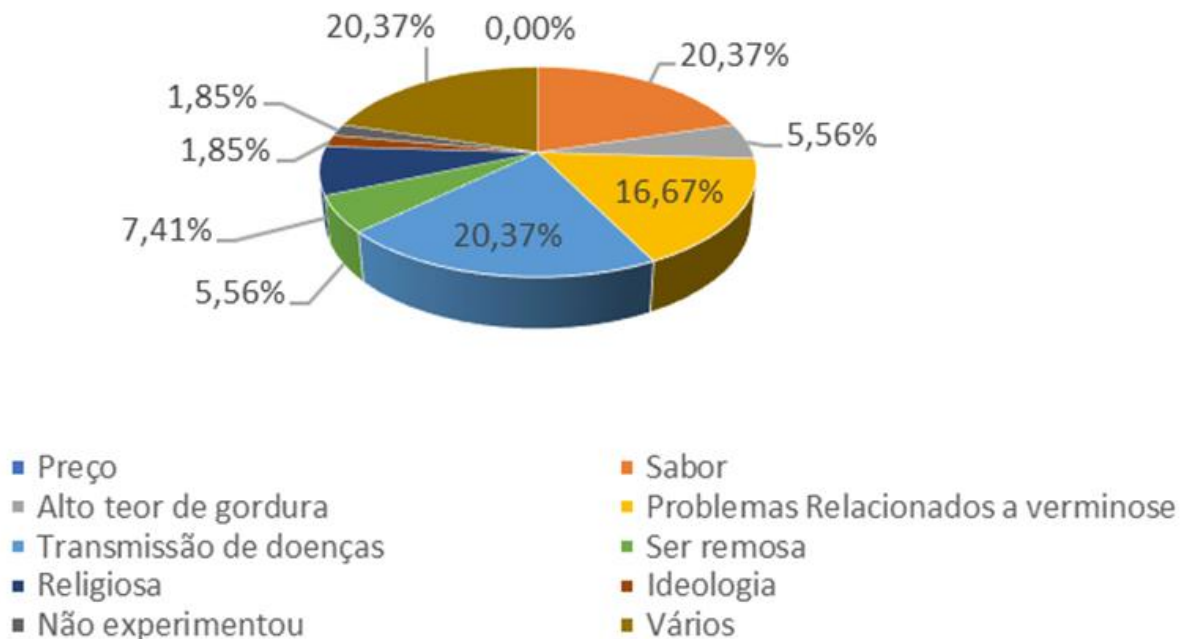
Observou-se que 1,85% dos entrevistados relataram fatores ideológicos como a crença popular que o consumo da carne suína está associado ao surgimento de problemas relacionados à saúde, como problemas cardiovasculares, cisticercose, e também fatores culturais.

Constatou-se que 1,85% dos entrevistados nunca experimentaram a carne suína, o que pode estar associado às informações equivocadas que por décadas são passadas a população, criando preconceitos sobre a carne, ou mesmo por questões culturais que são passadas de geração em geração, de que esta proteína traz malefícios à saúde.

A alternativa relacionada ao preço não foi assinalada pela população entrevistada. Contudo, apesar da baixa renda familiar da população entrevistada, onde 65,50% da população percebe até um salário mínimo, o fator preço não se mostrou determinante no momento de compra, por parte da população justifica-se a essa alternativa, o baixo custo da carne suína em relação a outras proteínas animal, visto que, neste mesmo estudo mostra um maior consumo de carne bovina, seguida de frango e peixes, apesar da carne suína apresentar um menor preço.

Outra possível justificativa para o não consumo da carne suína no presente estudo pode estar associado à falta de conhecimento a cerca da origem do animal e do tipo de abate ao qual foram submetidos, visto que o município não apresenta abatedouros autorizados, sendo a carne disponibilizada à população sem inspeção e muitas vezes sem acondicionamento ideal.

GRÁFICO 10: Motivos do não consumo da carne suína

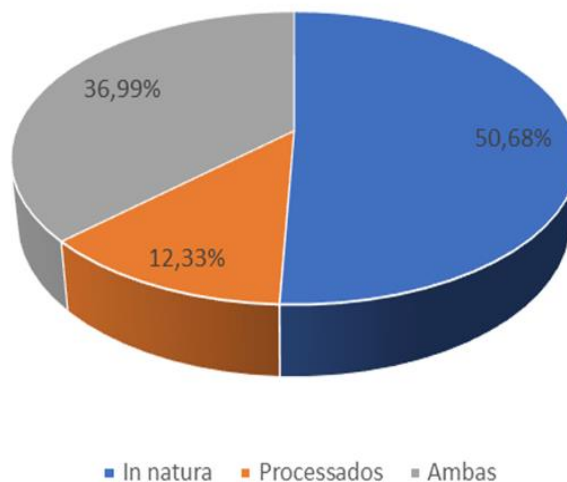


Fonte: Elaborado pelo autor

Em relação à forma de aquisição da carne suína, 50,68% dos entrevistados relataram ser de forma *in natura*, 36,99% relataram adquirir de ambas as formas, enquanto 12,33% relataram adquirir produtos processados (Gráfico 11). Estudos realizados por Oliveira *et al.* (2017) também relatam a preferência dos consumidores da cidade de Colônia, Piauí, de 77% dos entrevistados optando pela carne *in natura*, enquanto 23% adquirem produtos processados.

Fatores relacionados à cultura local, aliados a falta de opção no momento de adquirir a carne suína, podem ser um dos requisitos que justificam a grande aceitação pela carne *in natura*. Porém, trabalhos informativos e aumento na oferta de produtos diferenciados podem contribuir para o aumento no consumo desta proteína, tendo em vista que a maior parte do consumo de carne suína no Brasil, cerca de 89%, se dá na forma de processados e apenas 11% na forma *in natura* ABPA (2015).

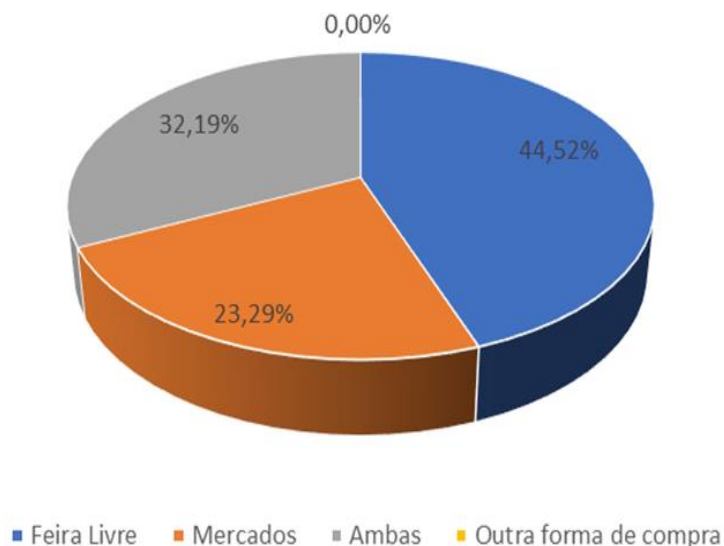
GRÁFICO 11: Formas de aquisição da carne suína.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Quanto ao local de compra da carne suína no município de Cabaceiras do Paraguaçu Bahia, 44,52% dos entrevistados responderam ser em feiras livres, 32,19% responderam ser em feiras e mercados e 23,19% responderam efetuar suas compras em mercados (Gráfico 12).

GRÁFICO 12: Locais de compra da carne suína.



Fonte: Elaborado pelo autor.

A falta de opção no momento da compra parece contribuir para o baixo consumo, visto que foi observado neste estudo que alguns locais de venda deste produto não apresentam condições sanitárias necessárias à sua comercialização, uma vez que a carne fica exposta sem refrigeração, podendo ocorrer proliferação de microrganismos (Figura 2). Em trabalhos realizados por Silva et al. (2017) no município de Grajaú, no estado do Maranhão, 49,5% dos entrevistados responderam que preferem adquirir o produto em açougues, 22% têm preferência em adquirir diretamente com o produtor, 12,5% relataram adquirir em feiras livres e 12,5% e 3,5% em feiras livres e supermercados respectivamente.

#### 4. CONCLUSÃO

Conclui-se que a falta de informações a respeito do consumo da carne suína é o principal empecilho para o aumento no consumo desta proteína, uma vez que os mitos e preconceitos existentes impedem que a população possa consumi-la com maior frequência.

Com isso, faz-se necessário, trabalhos educativos a fim de levar informações corretas ao mercado consumidor, quebrando assim tais mitos e preconceitos.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. - ABPA. **Relatório anual 2018**. São Paulo, 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS- ABCS. **Mapeamento da Suinocultura Brasileira**. Brasília, 2016.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. - ABPA. **Relatório anual 2015**. São Paulo, 2015.

BEZERRA, J. M.; CAVALCANTE NETO, A.; SILVA, L. P. G. et al. Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína na microrregião de Campina Grande, Estado da Paraíba. **Ciência Animal Brasileira**, v.8, n.3, p.485-493, 2007.

DUELI, J. S.; XAVIER, L.M.; FAUSTO, M.C. et al. Perfil de consumo e percepção da qualidade da carne suína por acadêmicos de ensino superior – Viçosa, MG. **Revista UniScientiae | UNIVIÇOSA**. Volume 1, Número 2, p.95-105 jul./dez. 2018.



FALLEIROS, F. T.; MIGUEL, W. C.; GAMEIRO, A. H. A desinformação como obstáculo ao consumo da carne suína in Natura. **Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**. Rio Branco – Acre, 20 a 23 de julho de 2008.

HOOPER, L.; MARTIN, N.; ABDELHAMID, A. et al. Reduction in saturated fat intake for cardiovascular disease. **Article in Cochrane database of systematic reviews** (Online) · June 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA- IBGE. **Dados econômicos do município**. Disponível em: < <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/cabaceiras-do-paraguacu/panorama>>. Acesso em: 03. Jun. 2019.

KIRINUS, J. K.; BENEDETTI, M.; TÉO, A. et al. Caracterização do consumo de carne suína da população de Xanxerê, Santa Catarina, Brasil. **Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental Santa Maria**, v.20, p. 233-240. n. 1, jan.-abr. 2016,

MERLINI, L. S.; FRASQUETTE, L. T.; SPOSITO, P.H. et al. Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína no município de Umuarama, Paraná, Brasil. **Enciclopédia Biosfera**, Centro Científico Conhecer - Goiânia, v.10, n.18; p. 2014.

MUSSY, J. H. A.; CORRÊA, A. C. S. de.; YOKOYAMA, T. L. et al. Cicatrização de ferimentos incisionais em ratos submetidos a alimentação com carne suína. **Revista Paraense de Medicina** - V.28 (3) julho-setembro 2014

OLIVEIRA, A. P. de; SILVA, C. P. da; SANTANA JÚNIOR, H. A. de; SANTOS, M. S. dos. et al. Principais aspectos considerados por consumidores na aquisição e consumo de carne suína em Colônia do Piauí-PI. **Arquivos de Ciências Veterinárias e Zoologia da UNIPAR**, Umuarama, v. 20, n. 2, p. 71-77, abr./jun. 2017.

ROPPA, Luciano. **CARNE SUÍNA: MITOS E VERDADES**. 2002. Disponível em: <[http://www.abcs.org.br/attachments/099\\_5.pdf](http://www.abcs.org.br/attachments/099_5.pdf)>. Acesso em: 10 jun. 2019.

SANTOS, E. L.; SANTOS, E. P. dos; PONTES, E. C. da. et al. MERCADO CONSUMIDOR DE CARNE SUÍNA E SEUS DERIVADOS EM RIO LARGO-AL. **Acta Veterinaria Brasilica**, Alagoas, v. 6, p.230-238, 2012. Disponível em: <<file:///C:/Users/Vanilton-PC/Downloads/2968-Texto%20do%20artigo-9156-1-10-20121227.pdf>>. Acesso em: 10 jun. 2019.

SANTOS, T. M. B.; CAPPI, N.; SIMÕES, A.R.P. et al. Diagnóstico do perfil do consumidor de carne suína no município de Aquidauana-MS. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, Salvador, v.12, n.1, p.1-13 jan/mar, 2011.

SILVA, I. A.; RODRIGUES, J. M. S.; BORGES, J. O. Perfil dos consumidores de carne suína comercializada no município de Grajaú, estado do Maranhão, Brasil. **Scientia Agraria Paranaensis** – Sci. Agrar. Parana. Marechal Cândido Rondon, v. 16, n. 3, jul./set., p. 309-313, 2017.

SILVA, J. P.; SILVA, L. P. G. Estudo e avaliação do consumidor de carne suína “in natura” e industrializada na microrregião de Guarabira – PB. **Agropecuária Científica no Semi-Árido**, v.05, p.57-61, 2009.

SOUZA, R.A.; SANTOS, E. L.; PONTES, E. C. da. et al. As tendências de mercado da carne suína. **PUBVET**, Londrina, v.5, n.25, Ed. 172, Art. 1163, 2011.

TRUOCCHIO, T. B. R.; ANTONIALLI, L. M. Atributos considerados importantes na decisão de compra dos compradores de carne suína em Belo Horizonte- MG. **Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**. Rio Branco – Acre, 20 a 23 de julho de 2008.

## APÊNDICE 1

Figura 1: Aplicação de questionário.



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 2: Local de exposição e venda da carne suína, no Município de Cabaceiras do Paraguaçu.



Fonte: Arquivo pessoal.

## APÊNDICE 2

## FORMULÁRIO

Formulário para avaliação do perfil do consumo da carne suína no município de Cabaceiras do Paraguaçu-BA

1-Nome \_\_\_\_\_

2- Sexo: ( ) Masculino ( ) Feminino

3- Idade : ( ) Prefere não declarar ( )

4-Grau de instrução:

( ) Não possui instrução

( ) Ensino fundamental incompleto

( ) Ensino fundamental completo

( ) Ensino médio incompleto

( ) Ensino médio completo

( ) Nível superior incompleto

( ) Nível superior completo

5-Renda familiar

( ) Até um salário mínimo ( ) Entre um e três salários mínimos ( ) Acima de três salários mínimos

6- Tem conhecimento de qual a carne é mais consumida no mundo?

( ) Sim ( ) Não

7- Em sua residência, qual a carne mais consumida?

( ) Frango ( ) Bovina ( ) Suína ( ) outras \_\_\_\_\_

8-Qual a carne mais consumida mundialmente?

( ) bovina ( ) Suína ( ) Frango Outra \_\_\_\_\_

9- Consome carne suína?

( ) Sim ( ) Não

10-Qual a frequência de consumo?

( ) Diário ( ) Semanal ( ) Mensal ( ) Anual

11- - Algum motivo para não consumir a carne suína?

( ) Sim ( ) Não

12 – Qual desses motivos o impede a consumir?

Preço  Sabor  Alto teor de gordura  Problemas relacionados a verminoses (  
 transmitir doenças  Ser remosa  Religiosos

Outros \_\_\_\_\_

13 – De qual forma adquire a carne suína?

In natura  processados

14 - Qual o local de compra da carne suína?

feira livre  mercados

Outras formas de compra \_\_\_\_\_

## APÊNDICE 3

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O Sr. (a) está sendo convidado (a) como voluntário (a) a participar da pesquisa “Perfil de consumo da carne suína no município de cabaceiras do Paraguaçu-Ba”. O objetivo do presente estudo é avaliar o perfil de consumo da carne suína no município de Cabaceiras do Paraguaçu- Ba, e os principais mitos e preconceitos relacionados a esta proteína.

Para participar deste estudo você não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. O pesquisador irá tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo. Os resultados da pesquisa serão guardados pelo pesquisador por cinco anos depois de finalizada a pesquisa e neste período estará à sua disposição. Seu nome ou o material que indique sua participação não será liberado sem a sua permissão. O (A) Sr. (a) não será identificado em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo.

O (A) Sr. (a) será esclarecido (a) sobre todas as etapas do estudo e estará livre para participar ou recusar-se a participar a qualquer momento. Nesta pesquisa você será convidado a responder um questionário relacionado ao perfil de consumo da carne suína.

Em caso de dúvidas você poderá chamar o estudante Vanilton Gomes da Silva (75) 98161-1127, ou a professora orientadora Priscila Furtado Campos (CCAAB/UFRB) no telefone (75) 99830-1221

Em caso de dúvidas referentes às questões éticas, você poderá consultar o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Rua Rui Barbosa, 710, Centro – Cruz das Almas – Bahia CEP 44.380-000, Fone (75) 3621- 2350.

Declaro que concordo em participar do estudo: Perfil do consumo da carne suína no município de Cabaceiras do Paraguaçu-Ba. Recebi uma cópia deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas.

Local/Data \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Assinatura \_\_\_\_\_