

PERFIL E HÁBITOS DE CONSUMO DE CARNE SUÍNA *IN NATURA* EM DIFERENTES REGIÕES DO BRASIL DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Marilu Santos Sousa¹, Elis Regina de Queiroz Vieira², Thayná Murta Pereira Mota³, Carla Fonseca Alves Campos⁴, Gerson Fausto da Silva⁵, Fabiana Cordeiro Rosa⁶.

RESUMO:

A cadeia produtiva de carne suína brasileira, cada vez mais competitiva, ocupa a terceira posição mundial, exporta 23% da sua produção total e destina 77% para o mercado interno, demonstrando aumento do consumo per capita nacional. No entanto, mitos passados por gerações refletem no consumo de carne suína, por questões culturais ou religiosas, que vêm sendo desmistificados, mas pouco se sabe sobre o reflexo dessas antigas crenças na população brasileira do século XXI. O objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil do consumidor de carne suína por região do Brasil durante a pandemia, identificando os principais preconceitos relacionados ao consumo de carne *in natura* que ainda persistem no país. Ademais, buscou-se examinar as razões que norteiam a aceitação e/ou rejeição da carne suína pelos consumidores. Os dados foram coletados de forma on-line a partir de questionário via Google Forms, disponibilizado nas redes sociais. O estudo usou uma abordagem qualitativa e quantitativa, de natureza aplicada, sendo o objetivo da pesquisa descritiva. Os dados foram submetidos ao teste do Qui-Quadrado sob análise do software estatístico SAS, a um nível de significância de 5%. Verificou-se que a carne suína ainda é rodeada de mitos, porém, esses apresentam menor interferência no consumo, demonstrando melhor aceitação pela população brasileira. Observou-se que, do total de respostas obtidas, 88,13% eram positivas ao consumo de carne suína *in natura* e apenas 11,88% dos participantes não fazem consumo dessa proteína de origem animal, demonstrando boa aceitação por parte dos brasileiros e crescente aumento do consumo. No entanto, apesar do elevado consumo, a falta de informações/divulgações por meio de marketing e propagandas pode ser considerada um ponto fraco nesse processo, sendo necessárias ações que busquem persuadir o consumidor e alavancar a demanda da carne suína.

Palavras-chave: Proteína animal, crenças, produção, suinocultura.

CONSUMER HABITS AND PROFILE OF *IN NATURA* PORK IN DIFFERENT REGIONS OF BRAZIL DURING THE COVID-19 PANDEMIC

ABSTRACT:

The increasingly competitive Brazilian pork production chain ranks third globally, exporting 23% of its total production and allocating 77% to the domestic market, demonstrating an increase in per capita consumption. However, myths passed down through generations are reflected in the consumption of pork, for cultural or religious reasons, which have been demystified, but little is known about the impact of these long-held beliefs

¹ Professora Associada na Universidade Federal do Norte do Tocantins, UFNT, Doutora em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Viçosa – Viçosa - MG, E-mail: marilu.santos@ufnt.edu.br, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7014-6724>. ² Professora na Universidade Estadual do Tocantins, Unitins, Doutora em Ciência Animal pela Universidade Federal do Tocantins - Araguaína - TO, E-mail: elis.rq@unitins.br, ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0375-410X>. ³ Bacharel em Zootecnia da Universidade Federal do Norte do Tocantins, UFNT, Araguaína - TO, E-mail: thaynamurta2@hotmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-9875-4423>. ⁴ Professora Adjunta na Universidade Estadual do Maranhão, UEMA, Doutora em Ciência Animal pela Universidade Federal do Tocantins - Araguaína - TO, E-mail: carlacampos@professor.uema.br, ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2982-3994>. ⁵ Professor Titular na Universidade Federal do Norte do Tocantins, UFNT, Doutorado em Zootecnia, Universidade Federal de Viçosa, UFV, Viçosa - MG, E-mail: gerson.silva@ufnt.edu.br, ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-4115-2903>. ⁶ Professora Associada na Universidade Federal do Norte do Tocantins, UFNT, Doutora em Zootecnia pela Universidade Federal de Lavras, Minas Gerais – MG, fabiana.rosa@ufnt.edu.br, ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-9588-3945>.

on the Brazilian population in the 21st century. The objective of this study was to characterize the profile of pork consumers by region in Brazil during the pandemic, identifying the main prejudices related to the consumption of fresh meat that still persist in the country. Furthermore, the study aimed to examine the reasons underlying consumers' acceptance and/or rejection of pork. Data were collected online through a questionnaire distributed via Google Forms and shared on social media. This study employed both qualitative and quantitative applied approaches and a descriptive research objective. The data were analyzed using the Chi-Square test in the SAS statistical software, at a 5% significance level. The findings indicate that pork is still surrounded by certain myths, however, these have a reduced impact on consumption, suggesting a growing acceptance among the Brazilian population. It was observed that, out of the total responses obtained, 88.13% were positive about consuming fresh pork, and only 11.88% of participants do not consume this animal protein, demonstrating good acceptance among Brazilians and a growing increase in consumption. However, despite high consumption, the lack of information and promotion through marketing and advertising can be considered a weakness in this process, thus requiring actions to persuade consumers and boost demand for pork meat.

Keywords: Animal protein, beliefs, pig farming, production.

INTRODUÇÃO

Os suínos foram introduzidos no Brasil no século XVI pelos portugueses. A partir daí, passaram por várias mudanças (seleção e melhoramento genético) a fim de atender às preferências da população, que valorizava cada vez mais uma carne com menos gordura, o que fez surgir a necessidade de um animal com maior produção de carne magra (Fávero et al., 2011). Tanto o javali quanto o suíno doméstico pertencem à mesma espécie (*Sus scrofa*), sendo este último classificado como a subespécie *Sus scrofa domesticus*. O suíno atual é resultado de um longo processo de domesticação, melhoramento genético e cruzamentos seletivos, que promoveram significativas mudanças em relação ao seu ancestral selvagem. Essas transformações contribuíram para o desenvolvimento das características desejadas na produção moderna de carne suína (Holanda et al., 2021).

A maioria dos brasileiros reconhece a carne suína como uma fonte de proteína animal saudável e de boa procedência diante das medidas de controle sanitário empregadas. Em 2020 o consumo por habitante registrado foi de 16 kg/ano, um aumento significativo quando comparado aos anos anteriores (ABPA, 2021). Esse aumento pode estar relacionado à restrição orçamentária decorrente da pandemia de Covid-19 (IBGE, 2021).

A qualidade da carne está diretamente relacionada a fatores extrínsecos, como, por exemplo, o sistema de criação, manejo, transporte e abate que o animal é submetido, além de fatores intrínsecos, como genética, nutrição, idade e sexo (Sarcinelli et al., 2007; Kiefer et al., 2009; Ludtke et al., 2012).

O Brasil ocupa posição de destaque no cenário mundial, segundo dados da ABPA (2021). Em 2020, o país contou com 1.970.611 matrizes alojadas e uma produção de 4.436 milhões de toneladas, destacando-se como o quarto maior produtor mundial, atrás da China, União Europeia e Estados Unidos. Santa Catarina é o estado que se destaca no mercado da carne suína *in natura*, com 27,15% da produção total nacional, seguido pelo Paraná (20,42%), Rio Grande do Sul (20,42%), Minas Gerais (12,18%), Mato Grosso (5,99%), São Paulo (5,20%), Mato Grosso do Sul (4,34%) e Goiás (4,32%) (ABPA, 2021).

A carne é uma peça chave na busca de uma alimentação balanceada. É fonte de nutrientes essenciais e seu reconhecimento na nutrição humana vem se destacando cada vez mais (Weber e Antipatis,

2001). Apesar de grande parte da produção nacional ser direcionada ao mercado interno, fatores sociais relacionados aos hábitos, costumes, estilo de vida, questões culturais e religiosas, cercam essa proteína de origem animal que apresenta tantas qualidades e benefícios a saúde (ABPA, 2021).

Nesse sentido, este estudo teve como objetivo caracterizar o perfil do consumidor de carne suína por região do Brasil durante a pandemia, identificando os principais preconceitos relacionados ao consumo de carne *in natura* que ainda persistem no país. Ademais, busca-se examinar as razões que norteiam a aceitação e/ou rejeição da carne suína pelos consumidores.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi desenvolvida em diversas regiões do Brasil, sem que os respondentes tenham sido preestabelecidos. Partindo desse pressuposto, a pesquisa teve uma amostragem de quinhentos e cinquenta e dois respondentes. Este artigo é classificado como uma pesquisa de abordagem qualitativa e quantitativa, de natureza aplicada, sendo o objetivo da pesquisa descritiva. A pesquisa foi de cunho quantitativo, com base na metodologia de Cervo et al. (2002), visando obtenção de números e informações, de modo a classificar, analisar, caracterizar e interpretar os dados numéricos obtidos na coleta, permitindo a quantificação e análise estatística das evidências coletadas, possibilitando, assim, o tratamento das informações através de técnicas estatísticas. Já a pesquisa descritiva buscou especificar propriedades, características e os perfis dos consumidores, o que possibilitou a realização da análise, apontando características da população brasileira ou do fenômeno de relação entre as variáveis (Gil, 1991). Assim, realizou-se um levantamento de dados através das técnicas padronizadas de coleta com uso de questionário.

Em função da pandemia causada pelo novo Coronavírus (Covid-19), a coleta dos dados foi realizada de forma on-line, mediante questionário elaborado via plataforma Google Forms, disponibilizado para coleta de respostas durante o período de 10 de janeiro a 28 de março de 2022, sem identificação dos participantes.

Os entrevistados foram questionados quanto ao consumo ou não da carne suína, possíveis motivos/causas (mitos) relacionados ao não-consumo, frequência de consumo, consumo durante a pandemia do COVID-19, conhecimento sobre os

sistemas de criação e manejo empregados na criação de suínos, e quanto aos benefícios que a carne suína traz a saúde.

Ao serem questionados sobre os motivos de não consumir a carne suína, as respostas foram agrupadas em: não gostar, questões religiosas e/ou culturais, aspectos intrínsecos da carne e pressuposições relacionados à possibilidade da carne suína trazer doenças. A frequência de consumo foi avaliada em uma a três vezes por mês e considerada frequente para aqueles que consumiam semanalmente, os demais foram agrupados como não-consumidores. Ao questionar os entrevistados sobre o aumento ou não do consumo de carne suína *in natura* durante o período da pandemia COVID-19, as respostas foram agrupadas em: aumento no consumo da carne suína, manteve o consumo habitual ou não realiza o consumo. Logo, foi questionado aos participantes se durante a pandemia do COVID-19 o fator preço influenciou o consumo de carne suína *in natura*, assim, as respostas foram agrupadas como mais acessível financeiramente, menos acessível

financeiramente, manteve o consumo habitual e não realiza o consumo.

Posteriormente, os dados foram submetidos ao teste do Qui-Quadrado sob análise do software estatístico SAS, a um nível de significância de 5% (SAS Institute IC, 2004).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Figura 1, estão expressos os resultados da pesquisa para relação de consumo de carne suína *in natura* por super-região. Ao verificar a aceitação dos entrevistados por super-regiões, agrupadas em Norte e Nordeste, e regiões Sul, Sudeste e Centro-oeste, observou-se que, do total de respostas obtidas, 88,13% eram positivas ao consumo de carne suína *in natura*, e apenas 11,88% dos participantes não fazem consumo dessa proteína de origem animal, demonstrando boa aceitação por parte dos brasileiros e crescente aumento do consumo, corroborando com Falleiros et al. (2008).

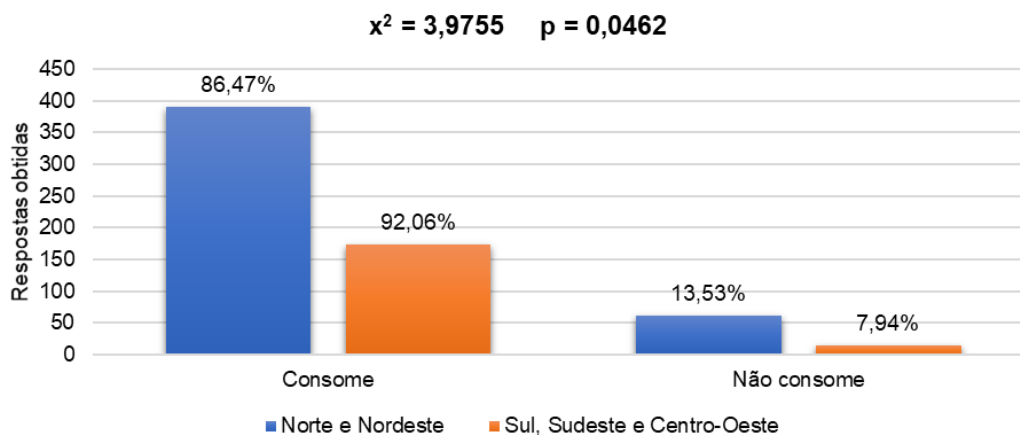


Figura 1. Relação de consumo de carne suína *in natura* por super-região.

Ao compararmos a relação do consumo da carne suína por região (Figura 1), as regiões Norte e Nordeste apresentaram 86,47% respondentes favoráveis ao consumo e 13,53% contrários. Já as regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste apontaram que 92,06% dos participantes realizam o consumo de carne suína e 7,94% não o fazem, demonstrando diferença significativa entre as variáveis ($p < 0,05$).

Miele (2011) destaca que as regiões Sul e Centro-Oeste apresentam maior participação quando levamos em consideração a aquisição domiciliar de carne suína *in natura*. Mesmo com menor número de respostas em relação às regiões Norte e Nordeste no

presente estudo, as regiões Sul e Centro-Oeste apresentaram a maioria das respostas positivas ao consumo da carne suína.

Ao analisar a Figura 2, observou-se que 86,25% realizam o consumo de carne suína, 4,38% não consomem por questões religiosas e/ou culturais, 2,03% relacionam o não-consumo às características intrínsecas da carne suína, 1,41% acreditam que essa proteína animal esteja relacionada a possíveis doenças, e 5,94% apenas não gostam. Tais resultados demonstram que cada vez menos brasileiros relacionam a carne suína a uma carne perigosa, remota ou que faz mal à saúde, divergindo dos

resultados de Roppa (1997). Por outro lado, Falleiros (2008) observou a preferência dos consumidores por outras proteínas de origem animal. Quando

comparadas à carne suína, grande parte da população, segundo o autor, ainda tem preconceito.

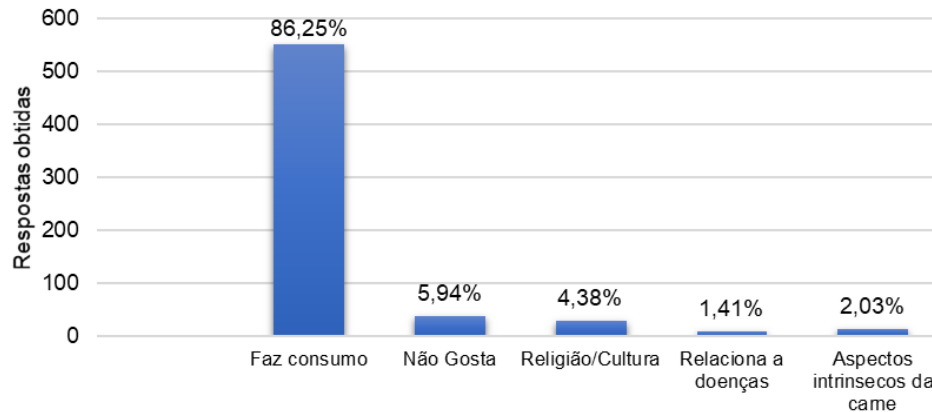


Figura 2. Motivos relacionados ao não consumo de carne suína *in natura*.

Não houve efeito significativo entre os resultados obtidos ($p > 0,05$), demonstrado na Figura 3. As regiões Norte e Nordeste apresentaram maior consumo quando comparados aos motivos para não consumir essa proteína de origem animal, representado por 84,26% das respostas provenientes dessas duas regiões. O não consumo ligado a questões religiosas e culturais representou 5,32%, quanto às características intrínsecas da carne suína, 2,44% não

fazem consumo, 1,77% acreditam que pode trazer doenças e 5,29% não se agradam com a carne.

As regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste também apresentaram maior quantidade de respostas de pessoas que realizam o consumo de carne suína *in natura*, representando 91,01%. Do total, 2,12% não consomem por questões religiosas e culturais, 1,06% interligam o não consumo aos aspectos intrínsecos da carne, 0,53% associam a doenças e 5,29% não gostam de carne suína.

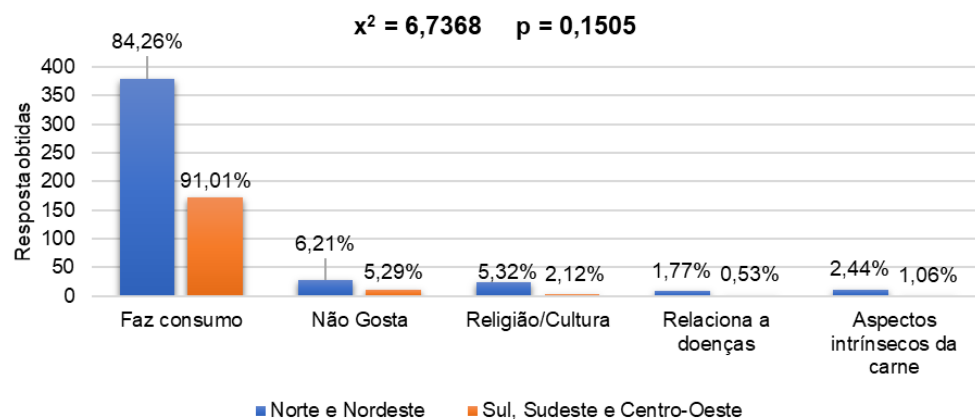


Figura 3. Motivos relacionados ao não consumo de carne suína *in natura* por região.

Na Figura 4 estão expressos os resultados da frequência de consumo de carne suína *in natura* por região. Foram verificados que 42,19% do total de respostas obtidas, realizam o consumo de carne suína no mínimo uma vez ao mês, variando em até três

vezes por mês e 46,56% realizam o consumo de forma frequente.

Com relação à frequência de consumo por região (Figura 4), 46,12% das respostas provenientes das regiões Norte e Nordeste realizam o consumo entre uma a três vezes mensais, 40,8% de forma

frequente e 13,08% não faz consumo. Já nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, 32,8% inserem a carne suína *in natura* na sua alimentação pelo menos uma a três vezes ao mês, 60,32% consomem frequentemente

no dia a dia, e 6,88% não fazem consumo. Demonstrando diferença significativa na frequência de consumo por região ($p < 0,0001$).

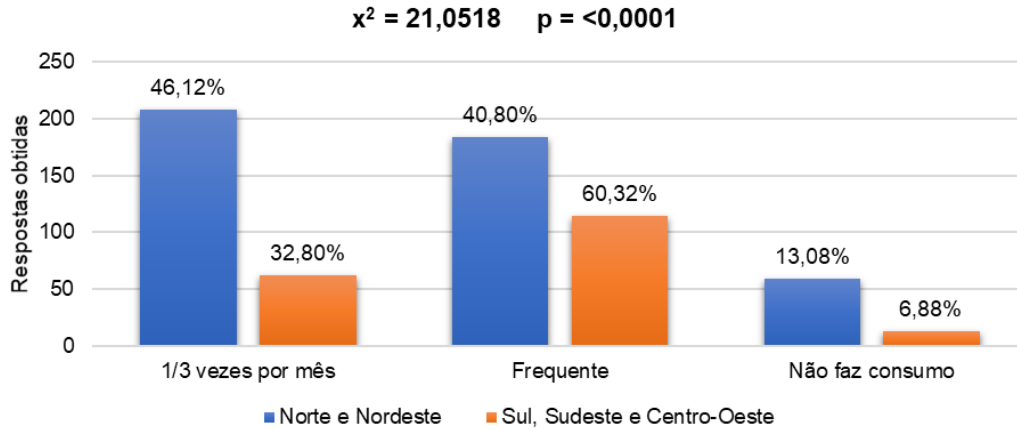


Figura 4. Frequência de consumo de carne suína *in natura* por região.

No ano de 2019, um cenário pandêmico afetou a economia do mundo. A pandemia do COVID-19 trouxe alterações no cenário econômico mundial que ocasionaram aumento ou queda no consumo de alguns alimentos, principalmente quando se fala em proteína animal, pois estas sofreram oscilações de preço.

Neste trabalho, 23,91% dos entrevistados passaram a consumir mais carne suína e 56,41%

mantiveram o consumo habitual durante período pandêmico (Figura 5). Nas regiões Norte e Nordeste, 23,5% das respostas apontam para um aumento no consumo e 56,1% mantiveram o consumo normal, enquanto nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, 24,87% passaram a consumir mais carne suína e 57,14% mantiveram o consumo como de costume (Figura 6), demonstrando que não houve diferença significativa entre as variáveis ($p > 0,05$).

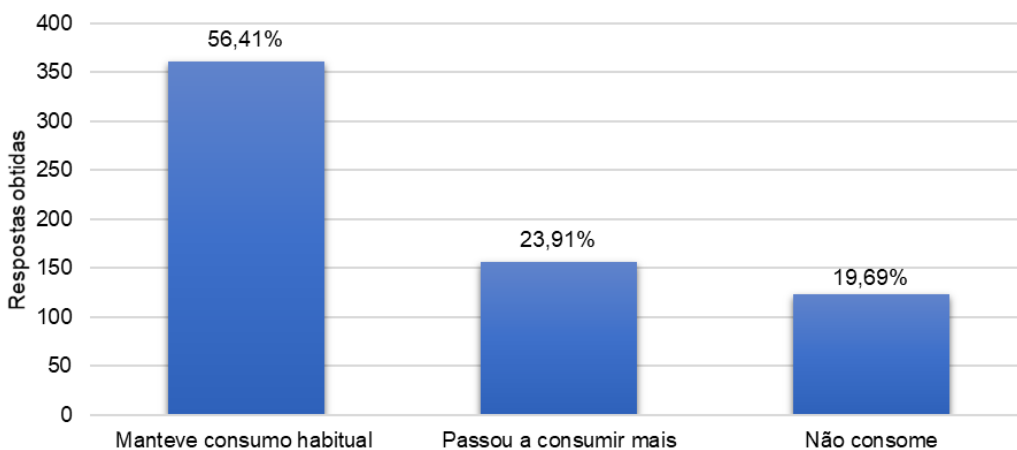


Figura 5. Frequência de consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia do COVID-19.

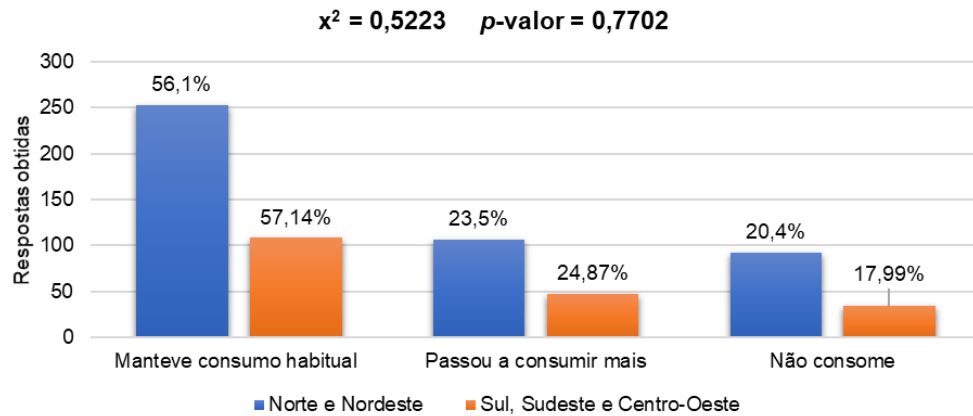


Figura 6. Frequência de consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia do COVID-19 por região.

Este aumento pode estar relacionado à restrição financeira durante o período pandêmico (lockdown, inflação, entre outros). Sendo assim, a carne suína pode ser considerada uma fonte de proteína animal economicamente viável quando comparada às demais. Vale destacar que essa elevação também abrangeu outros setores (IBGE, 2021).

Atentando-se às regiões Norte e Nordeste, 48,78% mantiveram o consumo habitual independentemente do valor, 30,38% dos entrevistados apresentaram aumento no consumo de

carne suína devido o preço estar mais acessível em relação às outras proteínas de origem animal e 7,98% afirmaram que o consumo foi afetado pelo aumento dos preços.

Ao analisar as regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, verificou-se que 55,56% mantiveram o consumo normal, 33,33% das respostas apresentaram um aumento do consumo em função do preço estar mais acessível, 3,7% apontaram que o aumento no custo interferiu negativamente no consumo (Figura 7), demonstrando diferença significativa entre as variáveis observadas ($p < 0,05$).

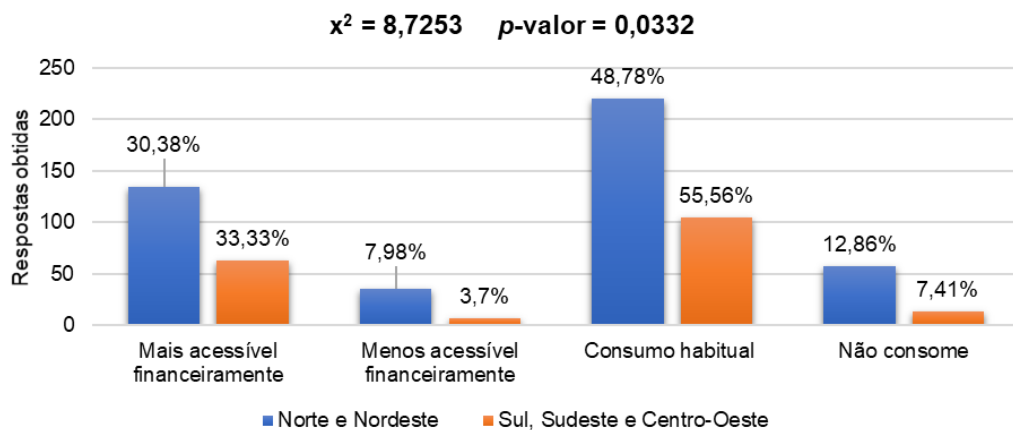


Figura 7. Influência do preço no consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia do COVID-19 por região.

Quando falamos em carne suína e mitos que cercam essa proteína de origem animal, o primeiro pensamento costuma ser o de animais criados com pouco ou nenhum critério de higiene, sanidade e manejo adequado, sem uso de tecnologias e se alimentando de restos de comidas do homem, conhecida como lavagens. Tal prática não é

observada em criações tecnificadas, uma vez que há o controle rigoroso do manejo dos animais e instalações em geral, garantindo o bem-estar dos suínos em todos os processos da produção, para que os mercados importadores e exportadores alcancem bons resultados econômicos e atendam as exigências do consumidor (Garcia, 2022).

Diante disso, os entrevistados foram questionados sobre o conhecimento dos sistemas de criação empregados hoje na suinocultura moderna brasileira. Das respostas avaliadas, 67,5% foram positivas ao conhecimento sobre os sistemas de criação e a forma de manejo empregadas durante a vida e posteriormente no abate desses animais, e

32,5% demonstraram não saber sobre o assunto. Observando as super-regiões ($p>0,05$), Norte e Nordeste apresentaram que 68,74% sabem sobre a criação e 31,26% eram completamente leigos. Já as regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste demonstraram que 64,55% tem esse conhecimento e 35,45% não entendem (Figura 8).

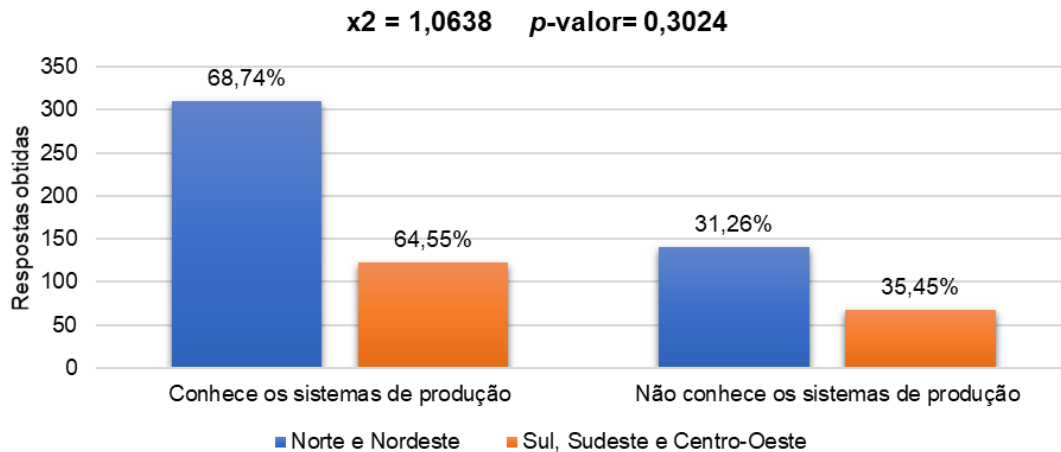


Figura 8. Conhecimento sobre os sistemas de produção de suínos por região.

Ao serem questionados sobre o conhecimento dos benefícios da carne suína, verificou-se que 38,36% das repostas referentes as regiões Norte e Nordeste foram positivas e 61,64% não tinham conhecimento sobre os pontos positivos da carne

suína para a saúde. Já nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, 46,56% dos entrevistados estão cientes dos benefícios da carne suína, enquanto 53,44% não tinham acesso a essas informações (Figura 9).

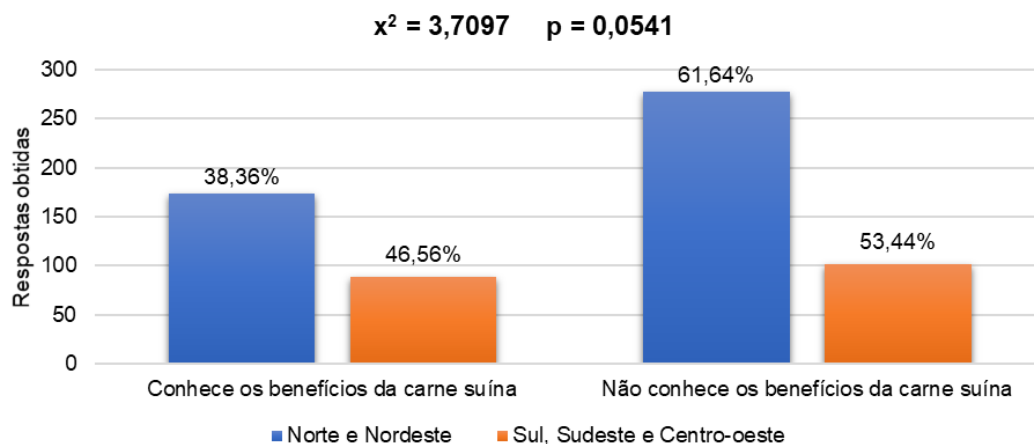


Figura 9. Conhecimento dos benefícios da carne suína por região.

Outro ponto importante que tem influência no consumo de carne suína *in natura* e merece destaque é a associação errônea dessa proteína de origem animal a doenças, e consequentemente, possíveis problemas de saúde, tratando-a como vilã. Esse fato está diretamente relacionado a falta de informação

(Santos et al., 2019), sobre essa carne tão bem aceita e consumida mundialmente (a proteína animal mais consumida no mundo).

CONCLUSÃO

O consumo da carne suína ainda é rodeado de alguns mitos. Neste estudo ficou evidente que uma pequena parte dos entrevistados não consomem a carne suína porque não gostam. Outra parte dos entrevistados não consome por questões religiosas e/ou culturais, associando a doenças ou fatores intrínsecos da carne. O consumo durante a pandemia foi mantido, e boa parte dos entrevistados aumentaram o consumo devido o valor estar mais acessível financeiramente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABPA. **Associação Brasileira de Proteína Animal (2021)**. Relatório Anual 2021. 146p.
- Cervo, A. L. Bervian, P. A (2002). **Metodologia científica**. 5º ed. São Paulo: Prentice Hall. 48p.
- Falleiros, F.T.; Miguel, W. C.; Gameiro, A. H. **A desinformação como obstáculo ao consumo da carne suína in natura**. 2008, Anais.. Brasília: Sober, 2008.. DOI: <https://doi.org/10.22004/ag.econ.108574>.
- Fávero, J.A.; Schenkel, P.C.; Bernardi, M.L.; Wentz, I. & Bortolozzo, F.P. (2011). **Evolução da genética: do “porco tipo banha” ao suíno light**. In: Embrapa Suínos e Aves. Capítulo em livro científico (ALICE), p. 105–136.
- Garcia, A.M. (2000). Bem-estar em suínos: vocalização e transporte para o abate. **Archivos de Zootecnia**, 71(276): 296. <https://www.uco.es/ucopress/az/index.php/az/article/view/5694>
- Gil, A.C. (1991). **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas. 175p.
- Holanda, M.C. R.; Holanda, M.A.C.; Holanda, G. C. R. et al. (2021). **Carne suína brasileira: Uma abordagem segura**. Ponta Grossa – PR: [Editora Atena]. 68 p. ISBN 978-65-5983-708-3. DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.083212211>.
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2021). **Indicadores IBGE: Estatística da Produção Pecuária** – janeiro de 2021.
- Mônica Calixto Ribeiro de Holanda, Marco Aurélio Carneiro de Holanda, Gabriela Calixto Ribeiro de Holanda, et al. -
- Kiefer, C., Meignen, B.C.G., Sanches, J.F. & Carrijo, E.A.S. (2009). Resposta de suínos em crescimento mantidos em diferentes temperaturas. **Archivos de Zootecnia**, 58(221): 55–64. Disponível em: <http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-05922009000100006&lng=es&nrm=iso>. ISSN 1885-4494.
- Ludtke, C.B., Costa, O.A.D., Roça, R.O., Silveira, E.T.F., Athayde, N.B., Araujo, A.P., Mellho Júnior, A. & Azambuja, N.C. (2012). Bem-estar animal no manejo pré-abate e a influência na qualidade da carne suína e nos parâmetros fisiológicos do estresse, **Ciência Rural**, 42(3): 532–537.
- Miele, M. (2011) **Consumo de carne suína no Brasil: indicadores, evolução e diferenças regionais**. Embrapa Suínos e Aves-Artigo de divulgação na mídia (INFOTECA-E), n. 02.
- Roppa, L. (1997). **Suínos: mitos e verdades**. Suinocultura Industrial, 127: 10–27.
- Santos, E.L.; et al. (2019). Perfil dos consumidores de carne suína e derivados em Satuba-Alagoas. **Revista Científica Rural**, 21(1): 142-157. DOI:[10.30945/rcr-v21i1.263](https://doi.org/10.30945/rcr-v21i1.263).
- Sarcinelli, M.F.; Venturini, K.S.; Silva, L.C. da (2007). **Produção de suínos-tipo carne**. Boletim Técnico, UFES 18:14.
- Weber, G.M.; Antipatis, C. (2001). Qualidade da carne suína e dieta de vitamina E. In: II Conferência Internacional Virtual da Qualidade da Carne Suína, Concórdia. Anais eletrônicos. EMBRAPA Suínos e Aves.