

ANÁLISE DO PERFIL E PREFERÊNCIA DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA EM UMA MICRORREGIÃO DO CENTRO-SUL BAIANO

Pablo Teixeira Viana¹, Priscila Teixeira Fernandes², Kamilla Veloso Teixeira², Elenita Sapolácio Melo², Mirelle Costa Pignata³

¹Zootecnista. Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia – PPZ/UESB. Docente da Faculdade Guanambi – FG/CESG. Guanambi – BA. E-mail: pabloteixeiraviana@yahoo.com.br

²Graduada em Nutrição pela Faculdade Guanambi - FG.

³Engenheira de Alimentos. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UESB. Docente da Faculdade Guanambi – FG/CESG.

RESUMO: O Brasil é considerado o segundo maior produtor mundial de proteína animal e tem no mercado interno o principal destino de sua produção. Como reflexo da melhoria do agronegócio, tem-se, claramente o aumento do consumo de carnes vermelhas no Brasil. Objetivou-se com a realização do presente estudo avaliar o perfil e a preferência do consumidor de carne bovina de uma microrregião do centro-sul baiano. O presente trabalho foi realizado nas cidades des Guanambi, Caetitê, Candiba, Matina, Pindaí, e Urandi-BA. A coleta dos dados foi realizada no período de agosto e novembro de 2012. A amostra foi composta por 150 entrevistados escolhidos aleatoriamente nos diversos pontos de venda de cada município. Foi possível observar que os consumidores de carne bovina da microrregião estudada apresentam-se de forma diversificada no que se refere ao grau de escolaridade, renda e composição familiar. Observou-se que 54,7% dos consumidores preferem comprar a carne bovina semanalmente em açougues, já que 38,0% consomem diariamente. Foi possível constatar que os consumidores comprem, preferencialmente, produtos que apresentam uma boa aparência, em consonância com o parâmetro cor (28,7%) e características físicas e sabor, 30,7%. Em substituição à carne bovina por outro produto cárneo, 48,7% dos consumidores optam pelo consumo de carne de frango. Observou-se que 34,0% dos consumidores da carne bovina preocupam-se com a qualidade do aspecto visual da carne que é consumida seguida pela gordura (28,0%) e cor (22,7%). Quanto ao nível de conhecimento do consumidor referente ao valor nutricional da carne bovina e seus riscos à saúde humana, observou-se que apenas 26,0% tinham conhecimento de suas características. Conclui-se, portanto, estar havendo um processo de mudança no perfil do consumidor indicando uma maior preocupação com a qualidade do produto e sua segurança durante a alimentação, colocando em primeiro lugar a satisfação de consumir, sua saúde e o seu bem estar.

Palavras-chave: Características sensoriais. Consumidor. Produto cárneo. Valor nutricional.