

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE MEDICINA

THALITA MICAELLE ALVES PEREIRA

**CONSUMO DE CARNES PELA POPULAÇÃO DE UBERLÂNDIA, MINAS
GERAIS**

Uberlândia
2022

THALITA MICAELLE ALVES PEREIRA

**CONSUMO DE CARNES PELA POPULAÇÃO DE UBERLÂNDIA, MINAS
GERAIS**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à coordenação do Curso de
Graduação em Nutrição da
Universidade Federal de Uberlândia,
como requisito parcial para a obtenção
do título de Nutricionista.

Orientadora: Prof.^a Dra. Luciana Saraiva da Silva

Uberlândia

2022

RESUMO

O consumo de alimentos saudáveis é essencial para que haja manutenção e prolongamento da vida, assim, o consumo de carnes auxilia de forma positiva no balanço de proteínas no organismo. Deste modo, o presente estudo, teve como objetivo identificar o perfil de consumo de carnes bovina, suína, frango e peixe pela população de Uberlândia, Minas Gerais. O estudo foi realizado no município de Uberlândia, durante os meses de fevereiro e março de 2020, a partir de um questionário semiestruturado contendo 10 questões, que foram aplicados em quatro hipermercados escolhidos de forma não probabilística por conveniência. Foram entrevistados 420 indivíduos, sendo 55,5% (n=233) do sexo feminino. Foi predominante a preferência por carne bovina (46,7%), seguida de frango (37,4%), peixe (19,5%) e suína (7,6%). Embora a preferência seja por carne bovina, o frango foi a carne mais consumida, seguida da bovina, suína e peixe.

Palavras-chave: consumo de carnes, proteína animal, nutrição.

ABSTRACT

The consumption of healthy foods is essential for the maintenance and prolongation of life, thus, the consumption of meat positively helps in the balance of proteins in the body. Thus, the present study aimed to identify the consumption profile of beef, pork, fish and poultry by the population of Uberlândia, Minas Gerais. The study was carried out in the city of Uberlândia, during the months of February and March 2020, from a semi-structured questionnaire containing 10 questions, which were applied in four supermarkets chosen in a non-probabilistic way for convenience. A total of 420 individuals were interviewed, of which 55.5% (n=233) were female. The preference for beef (46.7%) was predominant, followed by chicken (37.4%), fish (19.5%) and pork (7.6%). Although the preference is for beef, chicken was the most consumed meat, followed by beef, pork and fish.

Keywords: meat consumption, animal protein, nutrition.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
2 MATERIAL E MÉTODOS	8
3 RESULTADO	9
4 DISCUSSÃO	11
5 CONCLUSÃO.....	13
REFERÊNCIAS	14

1 INTRODUÇÃO

Segundo Recine e Radaelli (2001) a nutrição, saúde e bem estar físico e mental estão diretamente relacionados, uma vez que a alimentação saudável auxilia na prevenção e tratamento de doenças. Assim, é necessário que sejam consumidos os nutrientes em quantidades adequadas para a manutenção da saúde.

Nutrientes como os carboidratos, gorduras e proteínas são essenciais para o corpo humano, sendo que os primeiros são responsáveis pelo fornecimento de energia para o organismo, estando presentes em pães, arroz, milho e massas (RECINE; RADAELLI, 2001).

As gorduras ou lipídeos são a segunda fonte de energia para o nosso corpo, além de proteger contra lesões, manter a temperatura corporal e auxiliar na absorção de vitaminas e sensação de saciedade, podendo esta ser proveniente de origem animal e vegetal, como óleos de canola, soja, oliva, manteiga etc. (RECINE; RADAELLI, 2001).

No que tange as proteínas, são componentes essenciais para a construção e reparação de tecidos no corpo, sendo constituintes de todos os tipos de células presentes no corpo, sendo que assim como os lipídeos, podem ser adquiridas de origem animal ou vegetal, como a carne, o peixe, ovo, leite, queijo e iogurte (RECINE; RADAELLI, 2001).

As proteínas possuem como característica a composição de um número elevado de aminoácidos, formando grandes cadeias e estas, de acordo com Marzzoco (1999), além de estarem presentes em grande abundância no organismo, apresentam grande diversificação quanto sua estrutura e dinâmica, fornecendo componentes ao esqueleto celular e de estruturas de sustentação. Podemos destacar ainda a participação em processos biológicos e transporte de moléculas.

De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) (2006) a carne que possui maior consumo no Brasil é a carne de frango, seguida da carne bovina e suína.

Em estudo elaborado pela Diretoria da Aquicultura e Pesca da Secretaria da Agricultura do Estado de Minas Gerais (2015) foi demonstrado que a preferência dos mineiros se concentra na carne bovina, seguida pelo frango e pescado, sendo que o pescado é consumido pelo menos uma vez por semana.

Segundo Gringo (2020), apesar do Brasil ser responsável pela segunda maior produção mundial de carne bovina, grande parte de sua produção é destinada ao consumo interno, enquanto que na carne suína e avícola, ocorre grande escoamento de produção

para o mercado internacional e nacional, concomitante.

Um fator marcante quanto ao perfil de consumo é a capacidade de aquisição de cada categoria, sendo que nos últimos anos, principalmente em virtude da crise que assola o mundo todo, ligada à pandemia e às condições desfavoráveis de criação (seca e chuvas em excesso), há impacto direto no consumo de carne dos diferentes elos sociais (GRINGO, 2020).

Acerca dos estudos de Schlindwein e Kassouf (2006), nosso país passa por constantes mudanças socioeconômicas e demográficas, gerando novas tendências de gastos familiares com alimentação, sendo observada a redução de consumo de alimentos com maior demanda de tempo de preparação e que necessitam de maior poder aquisitivo do comprador. O gasto com alimentação, apesar de perder importância nas últimas décadas, ainda é o segundo mais importante na participação das despesas das famílias, com 20,75% do total, sendo que, de acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) o consumo de carne está ligado com a capacidade aquisitiva, escolaridade e ocupação profissional (IBGE, 2019).

Neste contexto, o objetivo do presente estudo é identificar o perfil de consumo de carnes bovina, suína, frango e peixe pela população de Uberlândia, Minas Gerais.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado no município de Uberlândia, que possui uma população, segundo estimativas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), de 699 097 habitantes em julho de 2020. O público alvo foram os consumidores maiores de 18 anos, que frequentaram hipermercados dos diferentes setores do município. Segundo dados da Prefeitura Municipal de Uberlândia, o município está dividido em setores: Norte, Sul, Leste, Oeste, Central e zona rural.

A coleta de dados ocorreu durante os meses de fevereiro e março de 2020, a partir de um questionário semiestruturado contendo 10 questões, que foram aplicados em 4 hipermercados escolhidos de forma não probabilística por conveniência incluindo as zonas da cidade: zona norte, sul, oeste e central. Assim os hipermercados escolhidos foram: Assaí (zona central), Mart Minas do bairro jardim botânico (zona sul), Atacadão bairro Roosevelt (zona norte) e ABC do jardim das palmeiras (zona oeste). A permissão para realização da pesquisa foi concedida através do contato direto com o gerente da unidade.

A entrevista seguiu um roteiro semiestruturado (Anexo 1) previamente estabelecido, sem adaptação às perguntas de acordo com a situação, havendo liberdade para reordenar a sequência de perguntas, sem a elaboração de novos questionamentos.

Para favorecer a aceitação do público entrevistado, foram seguidos os parâmetros mencionados por Costa (2022) como o estabelecimento de clima amistoso, com clareza nos objetivos da pesquisa, apresentando uma pergunta de cada vez, começando pelas que não tinham probabilidade de serem recusadas e evitando perguntas sugestivas ou que induziam uma resposta. Por fim, as respostas foram registradas e a entrevista foi encerrada com cordialidade.

A análise dos dados foi feita por meio de estatística descritiva, visando organizar, resumir e descrever características observadas, sendo que foram utilizadas tabelas de frequências absoluta e relativa como ferramentas auxiliaadoras para a interpretação dos dados (REIS; REIS, 2002).

3 RESULTADOS

No total foram entrevistadas 420 pessoas, sendo 55,5% (n=233) do sexo feminino. Embora o número amostral tenha sido homogêneo, a maioria (n=101, 24,0%) estava entre 40 a 49 anos de idade, 43,1% possuíam ensino médio completo, seguido de 23,6% com superior completo.

Tabela 1. Caracterização dos participantes do estudo. Uberlândia, 2020.

Variáveis	Total (n=420) N (%)	Feminino (n=233) N (%)	Masculino (n=187) N (%)
Idade (anos)			
18 a 29	62 (14,8)	41 (62,2)	21 (37,8)
30 a 39	90 (21,4)	46 (51,1)	44 (48,9)
40 a 49	101 (24,0)	65 (64,4)	36 (35,6)
50 a 59	88 (21,0)	43 (48,9)	45 (51,1)
60 ou mais	79 (18,8)	38 (48,1)	41(51,9)
Escolaridade			
Fundamental incompleto	46 (10,9)	26 (55,6)	20 (44,4)
Fundamental completo	43 (10,2)	23 (53,5)	20 (46,5)
Médio incompleto	25 (6,0)	12 (48,0)	13 (52,0)
Médio completo	181 (43,1)	94 (51,9)	87 (48,1)
Superior incompleto	26 (6,2)	15 (57,7)	11 (42,3)
Superior completo	99 (23,6)	63 (64,9)	36 (35,1)

Foi predominante a preferência por carne bovina (46,7%), seguida de frango (37,4%), peixe (19,5%) e suína (7,6%), conforme Tabela 2.

Tabela 2. Preferência de consumo dos diferentes tipos de carnes de acordo com o sexo. Uberlândia, 2020.

Tipo de carne	Total N (%)	Feminino N (%)	Masculino N (%)
Bovina	196 (46,7)	87 (44,4)	109 (55,6)
Suína	32 (7,6)	9 (28,1)	23 (71,9)
Frango	157 (37,4)	109 (69,4)	48 (30,6)
Peixe	82 (19,5)	47 (57,3)	35 (42,7)

Embora a preferência dos participantes tenha sido por carne bovina, o frango foi a carne mais consumida, sendo que 68,6%, ou seja, 288 dos entrevistados consumiam de

2 a 4 vezes por semana (Tabela 3). A carne bovina apareceu em segundo lugar com 64,8% (n = 272) dos entrevistados consumindo de 2 a 4 vezes por semana, seguido pela carne suína, que teve consumo de 1 vez por semana por 32,9% (n=138). O peixe, por sua vez, foi consumido com menor frequência sendo que 26,7% dos entrevistados consumiam raramente.

No presente trabalho, em relação à preferência, o peixe fica à frente da carne suína em 11,9%. E em soma, 44,8% dos entrevistados consomem peixe pelo menos uma vez por semana. Outro ponto a destacar é que houve uma ligeira preferência das mulheres ao pescado em relação aos homens entrevistados, 54,4% e 45,6% respectivamente.

Tabela 3. Frequência de consumo dos diferentes tipos de carnes. Uberlândia, 2020.

		1 ou mais vezes por dia	2 a 4 vezes por semana	1 vez por semana	2 vezes por mês	1 vez por mês	Raro ou nunca
	Total	58 (13,8)	272 (64,8)	62 (14,8)	3 (0,7)	4 (1,0)	21 (5,0)
Bovina	Feminino	28 (44,5)	151 (55,5)	32 (51,6)	3 (100)	2 (50,0)	17 (78,7)
	Masculino	30 (55,5)	121 (44,5)	30 (48,4)	0 (0)	2 (50,0)	2 (21,3)
	Total	7 (1,6)	134 (31,9)	138 (32,9)	10 (2,4)	23 (5,5)	108 (25,7)
Suína	Feminino	2 (33,3)	57 (42,5)	78 (56,5)	5 (50,0)	16 (69,6)	75 (65,5)
	Masculino	5 (66,7)	77 (57,5)	69 (43,5)	5 (50,0)	7 (30,4)	33 (34,5)
	Total	33 (7,8)	288 (68,6)	68 (16,2)	2 (0,5)	11 (2,6)	16 (3,8)
Frango	Feminino	22 (63,6)	165 (57,3)	32 (47,1)	2 (100)	5 (45,5)	7 (38,3)
	Masculino	11 (36,4)	123 (42,7)	36 (52,9)	0 (0)	6 (54,5)	9 (61,65)
	Total	5 (1,2)	92 (21,9)	91 (21,7)	35 (8,3)	79 (18,8)	112 (26,7)
Peixe	Feminino	3 (50,0)	49 (53,3)	56 (61,5)	17 (48,6)	37 (46,8)	68 (60,6)
	Masculino	2 (50,0)	43 (46,7)	35 (38,5)	18 (51,4)	42 (53,2)	44 (39,4)

4 DISCUSSÃO

Foi predominante a preferência por carne bovina, seguida de frango, peixe e suína. Embora a preferência seja por carne bovina, o frango foi a carne mais consumida, seguida da bovina, suína e peixe. Esses dados corroboram com o perfil de consumo nacional (ABPA, 2020; ABIEC, 2020).

Ao analisar a influência de fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil, Schlindwein e Kassouf (2006) afirmaram que a mesma é significativa, sendo que a carne com maior consumo foi a bovina, seguida da carne de frango e suína, o que difere dos resultados obtidos no presente estudo.

Destaca-se que o nível de renda, urbanização, escolaridade da mulher e composição familiar são fatores determinantes para o consumo, sendo que, no que tange a renda familiar, um aumento na mesma gera elevação da probabilidade de consumo das carnes. Quanto a urbanização, gerou efeito negativo no consumo de carne suína e efeito positivo na carne de frango e bovina. Por fim, a escolaridade da mulher e composição familiar contribuem significativamente para o aumento do consumo (SCHLINDWEIN; KASSOUF, 2006).

Em estudo realizado por Schneider et al. (2014), ao entrevistar 2.732 adultos, na região Sul do país, com predominância de mulheres (60%) e pessoas com cor de pele branca (80%), houve maior consumo de carne de frango, seguida das carnes vermelhas e por fim a carne de peixe, assim como os dados apresentados no estudo realizado em Uberlândia, podendo ser relacionado ao fato de que a região apresenta a maior produção do país de carne de frango.

De acordo com Travassos e Coelho (2017) no que tangem as carnes bovina, suína e de frango, seu consumo é afetado principalmente pela elasticidade do preço, que apresenta grande influência no consumo e possível substituição de carnes no dia-a-dia, podendo este ser um ponto de melhoria a ser considerado em políticas públicas, aplicando iniciativas que reduzam os custos dos produtores para que os mesmos não sejam repassados ao consumidor.

Nos estudos de Fanalli (2018), a pesquisadora menciona que além dos atributos financeiros e culturais, o consumo cárneo é influenciado por aspectos visuais, como cor, cheiro, sabor, limpeza do corte, preço, marca, embalagem e conhecimento da origem, podendo este ser um fator que influencia significativamente no consumo de peixes, uma vez que o odor e apresentação dos mesmos não contribuem para a aceitação da população.

Segundo Porto, Kohls e Rigatto (2006) o maior consumo da região de Pelotas – RS é de carne de rês, nome dado a carne bovina na localidade, e de carne de frango, havendo consumo eventual de suíno, ovelha e peixe, não apresentando consumo considerável de carnes exóticas.

Ao analisar o perfil do consumidor no Alto Pantanal sul-mato-grossense, Nascimento et al. (2018) obtiveram como resultado o maior consumo de carne bovina e o menor de carne de pescado, sendo que o consumo de carne de frango é favorecido pelo custo, ocorrendo o efeito inverso no pescado.

Ao conduzir um estudo ligado ao padrão da região de Campo Grande – MS, Dias et al. (2015) obtiveram como resultado que a frequência do consumo de carne pelos indivíduos mostrou que 45,92% têm o hábito de consumir carne bovina diariamente. Em ordem de consumo, a carne bovina foi escolhida como primeira opção com 80,65% das respostas, seguida de frango, suíno, pescado e ovina. Quando desconsiderado o preço das carnes, observou-se mudança nas respostas, havendo aumento na preferência pelo consumo de carne de pescado, porém, ainda assim a carne bovina foi escolhida como primeira opção.

De acordo com Bombardelli et al. (2005) o baixo consumo de pescado, encontrado na literatura e no presente estudo, pode estar relacionado com a qualidade, preço elevado, pouca diversidade de produtos oferecidos, tempo e praticidade de preparo, tabus alimentares, bem como à comercialização inadequada que tem sido praticada durante os últimos anos, mesmo que esta apresente qualidade nutricional elevada.

5 CONCLUSÃO

Embora os participantes do estudo tenham relato preferência pelo consumo de carne bovina, o frango foi a carne mais consumida, seguida da bovina, suína e peixe. Os achados reforçam a necessidade de instaurar políticas públicas que proporcionem maior possibilidade de consumo para os diferentes níveis de renda, além de possibilitar melhores condições ao produtor, para que os custos obtidos na produção e que são repassados ao consumidor final, não sejam elevados.

REFERÊNCIAS

BOMBARDELLI, R. A.; SYPPERRECK, M. A.; SANCHES, E. A. Situação atual e perspectivas para o consumo, processamento e agregação de valor ao pescado. **Arq. ciên. vet. zool.** UNIPAR, v. 8, n. 2, p. 181–195, 2005.

COSTA, A. **Técnicas de coleta de dados e instrumentos de pesquisa.** Disponível em: <<https://docente.ifrn.edu.br/andreacosta/desenvolvimento-de-pesquisa/tecnicas-de-coletas-de-dados-e-instrumentos-de-pesquisa>> Acesso: 9 mar. 2022.

DIAS, L., ISERNHAGEN, L., BRUMATTI, R., FARIA, F., FRANCO, G., KIEFER, C., & ÍTAVO, C. Estudo sobre o padrão de consumo da carne bovina na cidade de Campo Grande, MS, Brasil. **Boletim De Indústria Animal**, v. 7, n. 2, 148-154. 2015.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Estatística de produção.** Disponível em: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/milho/arvore/CONTAG01_14_168200511157.html#:~:text=Diferente%20do%20que%20acontece%20no,carne%20bovina%20e%20da%20su%C3%ADna.> Acesso: 10 mar. 2022.

FANALLI, S. L. Perfil de consumo e percepção dos consumidores de carne: consequências sobre a saúde pública. **REVISTA CIENTÍFICA DE MEDICINA VETERINÁRIA** - ISSN 1679-7353 Ano XV - Número 31 – JULHO de 2018.

GRINGO, M. **Análise sobre a produção de carnes no Brasil.** Disponível em: <<https://thetricontinental.org/pt-pt/brasil/analise-sobre-a-producao-de-carnes-no-brasil/>> Acesso: 07 mar. 2022.

LIMA, D. S. Nutrição Orientada e os remédios de natureza. 3ª edição. **Editora Casa Publicadora Brasileira**, 1985.

MAZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica Básica. 2ª edição. **Editora Guanabara Koogan**, 1999.

NASCIMENTO, J. D.; OLIVEIRA, D. M.; ROCHA, T. O. F.; ROHOD, R. V.; PIAZZON, C. J.; ESCOBAR, L. S. Perfil do consumidor de carnes do Alto Pantanal sul-mato-grossense. **Rev. Acad. Ciênc. Anim. [Internet]**. 21º de maio de 2018 [citado 17º de março de 2022];16:1-9. Disponível em: <https://periodicos.pucpr.br/cienciaanimal/article/view/16517>. 2018.

PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro : IBGE, 2020.

PORTO, R. G.; KRAUSE KOHLS, V.; RIGATTO, P. PERFIL E HÁBITOS DO CONSUMIDOR FINAL DE CARNES EM PELOTAS-RS **READ - Revista Eletrônica de Administração**, vol. 12, núm. 6, p. 691-710 Universidade Federal do Rio Grande do Sul Porto Alegre, Brasil. 2006.

RECINE, E.; RADAELLI, P. **Alimentação saudável**. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel.pdf> Acesso: 09 mar. 2022.

REIS, E.A., REIS I.A. (2002) **Análise Descritiva de Dados**. Relatório Técnico do Departamento de Estatística da UFMG. Disponível em: <<http://www.est.ufmg.br/portal/arquivos/rts/rte0202.pdf>> Acesso: 03 mai. 2022.

SCHLINDWEIN, M. M.; KASSOUF, A. L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, v. 44, n. 3, Set 2006.

SCHNEIDER, B. C.; DURO, S. M. S.; ASSUNÇÃO, M. C. F. Consumo de carnes por adultos do sul do Brasil: um estudo de base populacional, **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 8, p. 3583-3592, 2014.

SECRETARIA DE AGRICULTURA DE MINAS GERAIS. **Pesquisa mostra o perfil do consumidor de pescado em Minas Gerais**. Disponível em: <<http://www.agricultura.mg.gov.br/ajuda/story/2230-pesquisa-mostra-o-perfil-do-consumidor-de-pescado-em-minas-gerais>> Acesso: 03 mai. 2022.

SOLLER, J. **Proteínas animais e proteínas vegetais: como elas se comparam?** Disponível em: <<https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/proteinas-animais-e-proteinas-vegetais-como-elas-se-comparam/20190926-224214-c982>> Acesso: 12 mar. 2022.

TRAVASSOS, G. F.; COELHO, A. B. Padrão de Substituição entre Carnes no Consumo Domiciliar do Brasil. **Rev. Econ. Sociol. Rural** V. 55, n. 2, 2017.

ANEXO – Questionário semiestruturado

Entrevistador:

Data ___ / ___ / ___

Loca:

Turno:

1- Nome:

2- Idade: () menor que 20 anos () 20 a 29 anos () 30 a 39 anos () 40 a 49 anos () 50 a 59 () 60 anos ou mais

3- Gênero: () Feminino () Masculino

4- Qual sua preferencia alimentar em relação carne? () Bovina () Suína () Frango () Peixe () Outros _____

5- Qual é a frequência alimentar destes itens?

Carnes	Nunca	1x por semana	2 a 4 vezes por semana	1x ao dia	2x ou mais por dia
Bovina					
Suína					
Frango					
Peixe					

6- Você gosta de peixe? () sim ou () não

7- Qual espécie você mais consome? () Tilápia () Atum () Sardinha () Pintado () Outros _____

8- Qual o tipo de preparação do peixe mais gosta? () Frito () Assado () Grelhado () Ao Molho () Cru (Comida Japonesa)

9- Frequência do consumo de peixe: () Semanalmente () mais que 1x por semana () a cada 15 dias () às vezes

10- Quais fatores limitam seu cansumo? () Dificuldade no preparo () Preço () Não é de costume () Dificuldade de encontrar () Falta de interesse () Outro (resença de espinhos, alergias, odor): _____