

AVALIAÇÃO DO PERFIL DE CONSUMIDOR DE CARNE CAPRINA NA MICROREGIÃO DE IRECÊ, BAHIA

Daniela da Silva Pereira¹, Olga Cedro de Menezes¹, Ossival Lolato Ribeiro¹

¹ Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas - BA

E-mail: danisilvazoo2012.2@gmail.com

Área temática: Consumo de Carne Caprina

Na região Nordeste do Brasil, a criação de caprino é bastante abrangente, devido à fácil adaptação desse animal a condições endofoclimáticas, o que torna a produção de sua carne de grande importância sócio-econômica. A carne caprina vem se sobressaindo, ao longo das décadas, como uma das grandes opções dentre as carnes vermelhas, por seu valor nutricional e suas qualidades organolépticas (Duarte et al., 2007). As vantagens comparativas em termos nutricionais, da carne de caprino, relativamente às demais carnes consumidas no mercado, estão relacionadas aos baixos teores de gorduras e colesterol, à alta digestibilidade e aos elevados níveis de proteína e ferro, segundo Madruga et al. (2007). Objetivou-se quantificar o consumo e a aceitação da carne caprina pela população da microrregião de Irecê, Bahia. Foram realizadas 80 entrevistas diretas tendo como auxílio um questionário composto por 13 questões objetivas contendo a verificação do sexo, da faixa etária e escolaridade. As entrevistas foram concretizadas em supermercados, açougues e nas feiras livres da microrregião. Dentre os entrevistados, 62,5% foram do sexo feminino e 37,5% do sexo masculino, com a faixa etária de 25% com idades entre 18 e 28 anos, 30% 29 a 39 anos, 11,25% 40 a 50 anos, 13,75% 51 a 61 anos e 20% possuíam idade de 62 anos em diante. Foi observado que 81,25% dos entrevistados consomem a carne caprina, entre esse percentual 1,25% apresenta um consumo diário, 33,75% semanalmente, 12,15% quinzenalmente, 33,75% mensalmente, ao passo que 18,75% não consomem. O pernil e a costela dividem a preferência entre os cortes da carcaça na hora da compra. O número de consumo não é maior segundo 27,5% dos entrevistados por questão de sabor, 50% por outros motivos, dentre eles, a variabilidade no cardápio doméstico e 8,75% por questões sanitárias e por acreditarem que a carne é gordurosa. Grande quantidade dos entrevistados, 58,75%, acredita que o peito de frango é a carne que apresenta menor quantidade de calorias e colesterol, em seguida a carne caprina, depois o filé mignon bovino e o pernil suíno, com 23,75%, 10% e 6,25%, respectivamente. A aquisição da carne caprina, nesta microrregião, ocorre na ordem de 76,25% no açougue, com a média de preço variando entre 18,00 e 20,00 reais. Ainda, 73,75% dos entrevistados alegam não ver a existência de propaganda que incentiva o consumo da referida carne. Desta forma, observou-se que o consumo da carne caprina é favorável ao mercado e apresentou uma boa anuência pela população entrevistada, porém alguns fatores como odor e sabor ainda limita as pessoas a consumirem em maior escala.

Palavra-chave: anuência, carne caprina, consumo, sabor