

CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO CONSUMIDOR DA CARNE DE COELHO NO MUNICÍPIO DE ALAGOA NOVA – PB

Francilayne Rodrigues Barbosa¹; Calionara Waleska Barbosa de Melo²; Pedro Henrique Watanabe³

¹Bacharela em Agroindústria – UFPB, Bananeiras/PB, francilaine19@hotmail.com

²Mestranda em Ciência de Alimentos – UFBA, Salvador/BA, kalionaramelo@hotmail.com

³Docente da Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza/CE, pedrowatanabe@hotmail.com

Introdução

A carne de coelho é considerada mais magra e mais saudável quando comparada às carnes bovina, ovina e suína. Além disso, é altamente digerível, saborosa, baixa em calorias, gorduras e colesterol, sendo frequentemente recomendada pelos nutricionistas em regiões de maior produção dessa carne em detrimento das de ruminantes (HERNÁNDEZ et al., 2000).

Contudo, esse tipo de alimento é considerado um produto de consumo limitado. Isso se deve, em parte, ao maior tempo de preparação por requerer habilidades culinárias e, também, às diferenças culturais entre os consumidores (CAVANI; PETRACCI, 2004).

Atualmente, devido ao mercado consumidor cada vez mais exigente, a divulgação e expansão de atividade da pecuária devem estar associadas ao diagnóstico do produto desejável pelo mercado. Tendo em vista um público com demandas específicas de compradores, estas seriam uma boa alternativa para o aumento da produção deste tipo de carne e assim baixar seu custo final (MELO e WATANABE, 2011).

Este estudo teve como objetivo geral avaliar e caracterizar o perfil dos consumidores da carne de coelho no município de Serraria - PB, buscando compreender os fatores de aceitação ou rejeição da carne, visando contribuir para o desenvolvimento da atividade cunícola no município supracitado.

Metodologia

Foi realizado um estudo de caso e um levantamento de dados sobre a caracterização do mercado consumidor local, onde foram abordados pessoas do gênero feminino e masculino com idade, nível de instrução e renda relativa, onde foi englobada em todo o município que foi avaliado. A pesquisa foi desenvolvida no município de Alagoa Nova – PB. O município é localizado na microrregião do brejo paraibano.

As entrevistas foram realizadas de maneira direta, com questões fechadas, com o objetivo de garantir a representação da amostra. Foram realizadas 244 entrevistas, com número iguais de indivíduos do gênero masculino e feminino com idade superior a 19 anos, sendo ainda conduzido um planejamento de controle da aplicação dos questionários, no intuito de se ter uma distribuição heterogênea da população quanto aos parâmetros de extrato social e idade. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciência da Saúde – CEP/CCS/UFPB processo nº001/2011.

Os dados obtidos diretamente por meio da aplicação dos questionários foram todos tabulados e analisados, para isso foi utilizado o programa da Microsoft Excel.

Resultados e discussão

Do total dos entrevistados, 96% afirmaram consumir carne, com relação à preferência do consumo foi variável, sendo a carne bovina a mais consumida, apresentando um consumo de 40%, enquanto que apenas 9% consomem carne de coelho. Conforme apresenta a (Tabela 1), o número de pessoas abordadas foi caracterizado por renda familiar ou pessoal, em salários mínimos, grau de instrução e idade, conforme o gênero masculino e feminino.

Verificou-se que a maioria dos entrevistados possuía entre 30 a 39 anos, a maioria dos entrevistados possui 2º grau completo, quanto à renda familiar 30% dos entrevistados,

possuem apenas renda de um salário mínimo mensal. Estes resultados corroboram com o estudo realizado por Taffarel et al. (2013), em que 43% das pessoas têm ensino médio completo e 37% recebem entre dois e cinco salários mínimos.

Tabela 1 – Perfil dos consumidores da carne de coelho entrevistados, em %.

Variável	Feminino %	Masculino %
Idade		
19 a 29 anos	10	19
30 a 39 anos	16	18
40 a 49 anos	10	7
50 a 59 anos	8	7
> de 60 anos	1	4
Grau de instrução		
Superior	10	8
2º Grau completo	29	23
1º Grau completo	8	10
1º Grau incompleto	4	3
Não estudou	2	3
Renda familiar		
1 salário mínimo	17	13
2 a 3 salários	13	20
3 a 4 salários	8	14
Acima de 5 salários	6	9

Fonte: próprio autor

Quando questionados sobre quais os aspectos mais importantes no momento da aquisição da carne, os entrevistados consideraram a aparência como aspecto mais relevante no momento da compra (Tabela 2). Os entrevistados atribuíram a escolha da preferência de compra pela aparência, porque segundo eles é um aspecto mais influente, independente do valor a ser pago, a carne deve apresenta-se sob boas condições. Dentre os aspectos que influenciam no momento da aquisição da carne, os entrevistados do gênero feminino, apresentaram maior interesse por observar aparência, preço, sabor e valor nutricional da carne, quando comparado com as respostas obtidas pelos entrevistados do gênero masculino.

Segundo pesquisa realizada por Faria et al. (2006) e Taffarel et al. (2013), o sabor foi o principal motivo para o consumo da carne, seguido pela variação no cardápio e pela facilidade no momento da compra.

Tabela 2 – Aspectos qualitativos mais importantes para compra da carne, %.

Variável	Feminino %	Masculino %
Aparência	30	15
Preço	7	3
Sabor	10	7
Valor nutricional	16	5
Outros	5	2

Fonte: próprio autor

Com relação ao baixo consumo da carne de coelho, observa-se que grande parte dos entrevistados apresenta pouca informação a respeito do coelho como animal pra consumo (Tabela 3), demonstrando a necessidade de maior divulgação sobre esta carne. Grande parte da falta de informação é devido à inexistência de propaganda a respeito da qualidade da carne de coelho. O baixo consumo da carne de coelho em relação ao consumo de outras carnes está atribuído principalmente a alguns fatores como: indisponibilidade da mesma no mercado, já que o coelho na maioria das vezes é visto como animal de estimo e não para consumo, assim como também a falta de conhecimento dos consumidores a cerca das propriedades nutricionais da carne, a falta de cortes específicos de baixo valor agregado (acessíveis à

população de baixa renda), também é um fator influente. Em geral um dos fatores principais que motivam a rejeição da carne de coelho é a falta de acesso, correspondente a 32% e a falta de conhecimento dos consumidores, do coelho, como animal de consumo 31%. Outras variáveis não tiveram muito influencia quanto à rejeição da carne.

Tabela 3 - Aspectos que influenciam no baixo consumo da carne de coelho, %.

Variável	Feminino %	Masculino %
Não aprecia a textura	1	--
Questões ideológicas	11	12
Acha indigesta	--	--
Nojo	8	4
Não tem acesso	13	19
Desconhece a carne	14	17
Outros	--	1

Fonte: próprio autor

Portanto, aconselha-se investir em ações que demonstrem os principais fatores socioeconômicos envolvidos no consumo da carne de coelho, além de estudos que analisem a qualidade do produto e o real impacto ambiental gerado com a sua produção, a fim de mostrar para a sociedade a importância das constantes mudanças que afetam o setor produtivo e o consumo dos alimentos.

Conclusões

De acordo com a caracterização do mercado consumidor da carne de coelho, foi constatado que as causas de rejeição ocorrem devido à indisponibilidade que o mercado possui, além da falta de informação dos consumidores com relação ao valor nutricional da carne de coelho.

Palavras-Chave: Aceitação; cunicultura; valor nutricional

Referências

CAVANI, C.; PETRACCI, M. Rabbit meat processing and traceability. **World Rabbit Congress**, September, Puebla, México. Proceedings. v. 8 p. 1318-1336, 2004.

FARIA, I. G.; FERREIRA, J. M.; GARCIA, S. K. Mercado consumidor de carne suínos e derivados em Belo Horizonte. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 58, n. 2, p. 251-256, 2006.

HERNÁNDEZ, P. et al. Relationships between meat quality measurements. **Rabbits fed with three diets of different fat type and content. Meat Science**, v. 55, n. 4, p. 379-384, 2000.

MELO, C. W. B.; WATANABE, P. H. **Caracterização do mercado consumidor da carne de coelho na microrregião do Brejo Paraibano**. XIX Encontro de Iniciação Científica, Areia - PB, p.725, 2011.

TAFFAREL, R.T. et al. Mercado consumidor de carne suína e derivados no município de Lavras, Minas Gerais. **Revista Eletrônica de Pesquisa Animal**, v. 01, n. 01, p. 51-61, 2013.