

Perfil das carnes bovinas consumidas nos restaurantes e churrascarias em Chapecó – SC

Taís Cardoso de Oliveira^{1,4}, Karina Aline Mateus^{2,4}, Gabriel Zieher^{1,4}, Aline Zampar^{3,4}, Julcemar Dias Kessler³, Moisés Rodrigues dos Santos^{2,4}, Diego de Córdova Cucco^{3,4}

Resumo: No Brasil a pecuária de corte possui grande destaque, sendo o setor de carnes amplo e com grande demanda. A carne bovina situa-se como uma das mais almejadas pela população. Diante disso torna-se importante conhecer o mercado consumidor. O presente trabalho teve como objetivo analisar o perfil das carnes bovinas consumidas por restaurantes e churrascarias na cidade de Chapecó – SC. Foram entrevistados 17 responsáveis pelos principais restaurantes e churrascarias do município. Foi utilizado o método de questionário, abordaram-se questões como: local e frequência de compra, cortes mais comprados e consumidos, preferências por cor de gordura, nutrição e classe dos animais, além das principais reclamações observadas nos estabelecimentos. A partir dos resultados da pesquisa obteve-se um perfil das carnes utilizadas por estes estabelecimentos e a percepção da grande falta de informação sobre os atributos que propiciam uma carne bovina de qualidade. Assim torna-se importante a exposição dos conhecimentos e difusão das informações e conceitos aos comerciantes e consumidores, a fim de contribuir para a melhoria da carne consumida e comercializada nesta região.

Palavras - chave: consumidor, demanda, informação, qualidade

Introdução

As informações relacionadas à origem da carne, incluindo todos os aspectos de produção e processamento até a chegada ao consumidor final são pouco exploradas. O que acontece até hoje nos estabelecimentos é a avaliação da qualidade dos cortes cárneos baseados nos conhecimentos que os consumidores possuem, em relação à aparência visual e olfativa, obviamente tendo questões de preço muitas vezes como determinantes (Luchiari Filho, 2000).

A qualidade da carne é condicionada por diversos fatores, principalmente relativos à própria carne bem como a todo o sistema de produção, envolvendo animal, nutrição, e manejos utilizados. Para Barcellos (2004), é indispensável à identificação dos atributos de qualidade da carne bovina, uma das formas mais eficientes de relacionar qualidade é através de informação sobre o produto, disponibilizando ao consumidor no momento da compra. Porém de nada adianta possuir as informações se o consumidor não souber compreender as mesmas.

O presente trabalho teve como objetivo, avaliar o perfil de carnes bovinas adquiridas e consumidas nos restaurantes e churrascarias da cidade de Chapecó-SC.

Material e Métodos

Para realização deste estudo utilizou-se informações de 17 restaurantes e churrascarias. Foi aplicado um questionário que abordava itens como: local e frequência de compra, cortes

¹ Acadêmicos do curso de Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil.

² Zootecnistas, Mestrandos em Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil.

³ Professores Doutores do Departamento de Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil. E-mail: diego.cucco@udesc.br

⁴ GMG, Grupo de Melhoramento Genético. www.gmg.udesc.br

mais consumidos, preferências por quantidade e cor de gordura, nutrição e classe dos animais além das principais reclamações observadas nos estabelecimentos.

A pesquisa foi realizada com a visita aos locais, disponibilizou-se uma carta de apresentação do projeto e aplicaram-se perguntas diretamente ao responsável pelo estabelecimento. Após o término da pesquisa, os dados obtidos foram organizados utilizando a estatística descritiva tendo os resultados encontrados apresentados em porcentagens facilitando a utilização e interpretação das informações.

Resultados e Discussão

Os principais locais de aquisição da carne pelos restaurantes e churrascarias foram: Frigoríficos com 47% do volume e os demais 53% através de distribuidores e casas de carnes. Muitos deles não mudam seus fornecedores e usam como justificativa que os produtos e preços apresentam pouca diferença entre os fornecedores disponíveis. A frequência de compra mais citada pelos estabelecimentos foi à aquisição semanal citada por 82% dos entrevistados e os demais 18% compram diariamente. Observa-se que as carnes são compradas na sua maioria em quantidades suficientes para consumo semanal.

As quantidades adquiridas por estes estabelecimentos, referindo-se ao consumo diário, variam de sete até cento e cinquenta quilogramas/dia. Não há uma relação clara entre volume consumido e a frequência de compra, dependendo muito do tamanho do estabelecimento e dos clientes.

Os tipos de cortes que apresentaram maiores volumes adquiridos são os cortes comerciais padrões 94%, dentre os mais consumidos estão à costela 15,09%, alcatra 11,32%, picanha 11,32%, maminha 7,55%, filé mignon 7,55%. Observa-se assim a maior preferência entre os estabelecimentos pela costela, isso devido ao caráter de consumo da região por esse corte.

Relacionado à cor da gordura, 82,30% mostrou-se indiferente. O interesse por gordura branca foi relatado por 11,70% e como justificativas descrevem que é menos enjoativa e mais aceita pelos consumidores, comentam também que a gordura amarela está relacionada a animais velhos. Apenas um indicou a preferência por gordura amarela (6,0%).

Quanto à nutrição dos animais, 58,80% foram indiferentes sobre o assunto, 17,60% confirmam sua preferência por animais criados a pasto, justificando a menor possibilidade de resíduo que cause sabor adverso na carne e 23,60% optam por animais confinados citando que esses animais apresentam maior rendimento e qualidade. Notamos através dos comentários que

muitos tentam evitar a carne de animais confinados devido a experiências prévias negativas principalmente quanto ao sabor.

Com relação ao sexo dos animais 64,70% não relatou preferência, 29,40% preferem animais castrados e 5,90% mencionam fêmeas. Para a preferência por castrados, citam a justificativa de não apresentar sabor adverso na carne, tendo assim um possível confundimento com carne suína que é uma das mais produzidas e consumidas na região.

Quanto às reclamações dos clientes a maioria cita o preço como principal (21,42%), a maciez também é citada por 14,28%, existe algumas reclamações também sobre carnes embaladas à vácuo, carnes com excesso de gordura e com lesões, e alguns relatos com relação ao gosto adverso na carne, sendo isso descrito como relacionado a animais provenientes confinamento e 35,71% relata não ter reclamação de seus clientes.

Conclusão

Obtivemos uma visão geral sobre o consumo de carne pelos restaurantes e churrascarias no município de Chapecó e o conhecimento dos mesmos sobre o assunto. Foi possível constatar que grande parte dos comerciantes ou responsáveis tem pouco conhecimento sobre qualidade de carne e assim muitas vezes não possuem capacidade em adquirir um produto adequado o que prejudica o consumidor final. Entendemos que maiores informações sobre as questões relacionadas à qualidade da carne são de suma importância, sendo que possuem grande relevância no comércio de carnes.

Referências

- LUCHIARI FILHO, A. **Pecuária da carne bovina**. Pirassununga: Ed. Autor, p.134, 2000.
- BARCELLOS, M.D. **Informação e qualidade na compra de carne bovina**. Belo Horizonte: Faces, v. 3, n.2, 2004.