

**Mercado consumidor de carne caprina e ovina do município de Capanema, Estado do Pará****Consumer market for goat and sheep meat in Capanema, Pará**

DOI:10.34117/bjdv6n5-583

Recebimento dos originais: 13/04/2020

Aceitação para publicação: 28/05/2020

**Waldjânio de Oliveira Melo**

Formação acadêmica: Zootecnista.

Instituição: Universidade Federal Rural da Amazônia.

Endereço: campus de Paragominas, PA-256, s/n - Nova Conquista, CEP 68627-451, Paragominas, Pará, Brasil.

E-mail: waldjaniomelo@zootecnista.com.br

**Gerson Diego Pamplona Albuquerque**Formação acadêmica: Eng<sup>o</sup>. Agrônomo .

Instituição: Universidade Federal Rural da Amazônia, Instituto Ciberespacial.

Endereço: Avenida Presidente Tancredo Neves, N<sup>o</sup> 2501, Terra Firme, CEP 66.077-830, Belém, Pará, Brasil.

E-mail: gdpa88@gmail.com

**Antônio Valmiquê Alves da Silva Filho**

Formação acadêmica: Discente de Agronomia .

Instituição: Universidade Federal Rural da Amazônia, campus de Capanema.

Endereço: Avenida Barão de Capanema, S/N<sup>o</sup>, Caixa D'agua, CEP 68.700-665, Capanema, Pará, Brasil.

E-mail: engenheiro.valmique@gmail.com

**Bruno Henrique Cardoso de Freitas**

Formação acadêmica: Discente de Agronomia .

Instituição: Universidade Federal Rural da Amazônia, campus de Capanema.

Endereço: Avenida Barão de Capanema, S/N<sup>o</sup>, Caixa D'agua, CEP 68.700-665, Capanema, Pará, Brasil.

E-mail: brunohcfreitas123@gmail.com

**Ebson Pereira Cândido**

Formação acadêmica: Professor da Universidade Federal Rural da Amazônia, campus de Capanema.

Endereço: Avenida Barão de Capanema, S/N<sup>o</sup>, Caixa D'agua, CEP 68.700-665, Capanema, Pará, Brasil.

E-mail: ebson.candido@ufra.edu.br

**RESUMO**

Objetivou-se com este trabalho caracterizar o perfil dos consumidores de carne de caprinos e ovinos no município de Capanema-PA. Foram aplicados 400 questionários contendo perguntas abertas e fechadas, a fim de obter dados qualitativos e quantitativos. Os resultados foram processados com software Excel for Windows versão 2007. Dentre os entrevistados, 56,03% (224/400) são do sexo feminino e 43,97% (176/400) do sexo masculino. A maioria possui entre 1 a 2 salários mínimos (40,70%) e ensino médio completo. Verificou-se que 69,75% (279/400) dos entrevistados não comem carne de nenhuma das duas espécies estudadas principalmente devido não apreciar (57,28 %). Observou-se que 63,51% dos consumidores desfrutam o produto esporadicamente, assada na brasa (84,30%), preferindo comprar em açougue (37,97%) ou feira livre (37,97%), desconhecendo (83,47%) a procedência desse produto. A costela (64,46%) e o pernil (17,36%) são os cortes comerciais preferidos. O consumo de carne caprina e ovina no município de Capanema-PA ainda é baixo, havendo necessidade de maior divulgação e fortalecimento desse mercado. A ausência do consumo deve-se principalmente pela não apreciação da carne e pela dificuldade em encontrar para comprar. A buchada e o sarapatel são consumidos por uma parcela significativa dos apreciadores de carne de pequenos ruminantes.

**Palavras-chave:** atributos da carne; ovinocaprinocultura; comportamento; perfil; socioeconômico.

**ABSTRACT**

The objective of this work was to characterize the profile of goat and sheep meat consumers in the city of Capanema-PA. 400 questionnaires containing open and closed questions were applied in order to obtain qualitative and quantitative data. The results were processed using Excel for Windows version 2007 software. Among the interviewees, 56.03% (224/400) are female and 43.97% (176/400) are male. Most have between 1 and 2 minimum wages (40.70%) and complete high school. It was found that 69.75% (279/400) of the interviewees do not eat meat from either of the two species studied, mainly because they do not appreciate it (57.28%). It was observed that 63.51% of consumers enjoy the product sporadically, roasted over hot coals (84.30%), preferring to buy at a butcher shop (37.97%) or open market (37.97%), unaware (83.47 %) the origin of this product. Ribs (64.46%) and ham (17.36%) are the preferred commercial cuts. The consumption of goat and sheep meat in Capanema-PA is still low, with the need for greater disclosure and strengthening of this market. The absence of consumption is mainly due to the lack of appreciation of the meat and the difficulty in finding places to sell. Buchada and sarapatel are consumed by a significant portion of meat lovers from small ruminants.

**Keywords:** meat attributes; sheep and goat farming; profile; socioeconomic.

**1 INTRODUÇÃO**

A criação de caprinos e ovinos mostra-se como um negócio rentável e promissor, especialmente voltada para atividade de corte, porque sua carne se adequou as mudanças nos hábitos de consumismo da população, que buscam a cada dia uma alimentação saudável e com baixo teor de gordura (COSME, 2016).

No Brasil a atividade está vinculada principalmente a agricultura familiar, tendo em vista que quando comparados à bovinocultura, é uma atividade que exige uma menor necessidade de investimentos para implantação e manutenção, possuindo grande relevância para economia (SANTOS, 2019).

Apesar do mercado de carne de caprinos e ovinos obter crescimento nos últimos anos (SANTOS et al., 2008), o setor de produção desse alimento e o mercado consumidor ainda é bastante reduzido, pois além da culinária ser restrita, há uma oferta inconstante por parte dos açougues e supermercados, uma má apresentação do produto e excesso de gordura nas carcaças (GOIS et al., 2018).

Estes fatores corroboram com baixo consumo de carne ovina no Brasil, que se mantém em 0,6 kg per capita/ano (ESTURRARI, 2017) e também de caprina com consumo de 700 gramas/pessoa/ano, enquanto que o consumo em países do primeiro mundo varia de 20 a 28 kg/pessoa/ano (PESSOA et al., 2019).

De acordo com Dias et al. (2018), o mercado de produtos oriundos desses animais passou a se desenvolver no mundo quando buscou identificar o perfil de exigência dos consumidores. Estes estão cada dia mais atentos, buscando produtos com características que atendam suas expectativas, sejam elas no âmbito econômico, visando o preço e a qualidade, ou na busca por produtos considerados mais saudáveis.

Dessa forma, conhecer as preferências e comportamentos dos indivíduos que irão adquirir o produto final é crucial para o desenvolvimento dos sistemas produtivos, pois são os potenciais consumidores desta carne, determinando os nichos de mercado para distribuição dos produtos (FELISBINO, 2019).

Neste contexto, objetivou-se com este trabalho caracterizar o mercado consumidor de carne de caprinos e ovinos do município de Capanema, localizado na região nordeste do Estado do Pará, bem como identificar a preferência pelo local de compra e os fatores que determinam suas escolhas.

## **2 MATERIAL E MÉTODOS**

O estudo foi realizado no município de Capanema, localizado na região nordeste do Estado do Pará. Foi elaborado um questionário pré-estruturado composto de questões abertas e fechadas, com a finalidade de obter dados qualitativos e quantitativos. Foi constituído de dois blocos: a) o primeiro bloco, referindo-se ao perfil dos respondentes: idade, sexo, estado civil, renda, nível de escolaridade, estilo de vida; b) segundo bloco, referindo-se aos seguintes tópicos abordados: Atributos mais importantes a respeito do local da venda e de qualidade da carne de frango.

O método utilizado para coleta de dados foi o survey longitudinal com amostra probabilística, por se tratar de coleta de dados ao longo do tempo, em período específico onde todos os elementos da população tem a mesma chance de ser escolhidos, resultando em uma amostra representativa da população (FREITAS et al., 2000). A definição do número de entrevistados ( $n = 400$ ) necessário baseou-se considerando um erro amostral máximo de 5% e uma população de 63.639 habitantes no censo de 2010 (IBGE, 2020). Foi formada uma equipe de sete pessoas treinadas para a enquete.

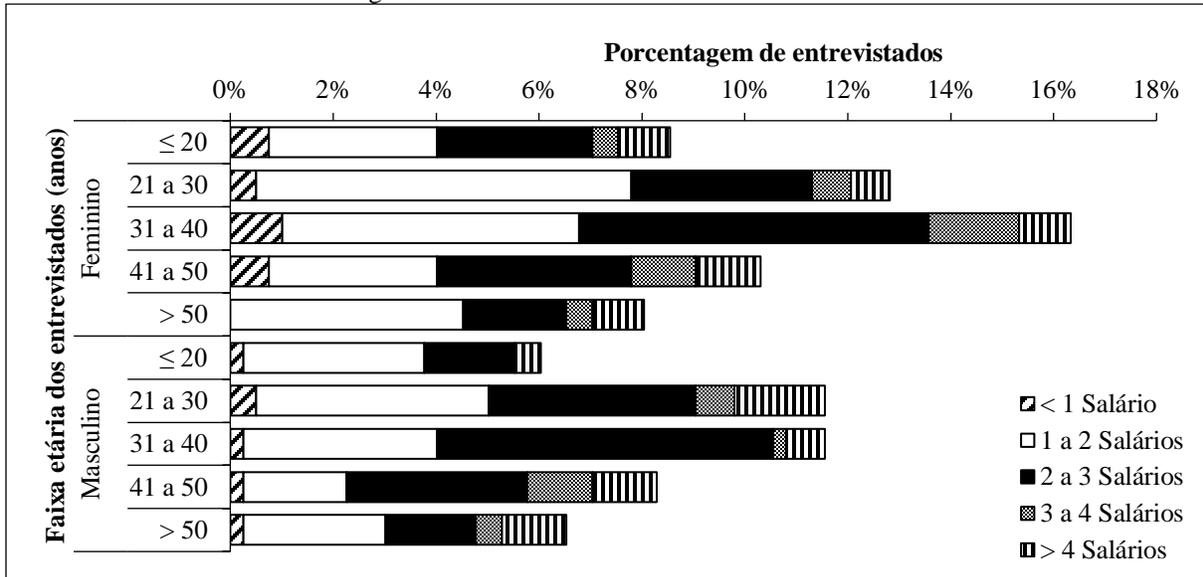
Os entrevistados foram selecionados aleatoriamente, sendo convidados enquanto se encontravam em pontos de venda de carne no município de Capanema-PA. Propositamente, buscou-se identificar alguns locais onde foram efetuadas as coletas, de forma que contemplasse diferentes bairros da cidade. Os resultados foram processados com software Excel for Windows versão 2007, no qual foram feitas as análises estatísticas descritivas e inferenciais.

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Dentre os resultados obtidos, constatou-se que 56,03% (224/400) dos entrevistados são do sexo feminino e 43,97% (176/400) do sexo masculino, com faixa etária majoritária de 21 a 40 anos tanto para mulheres (29,15%) quanto para homens (23,12%). Silva; Lima Filho e Sproesser (2007) reportam que mesmo com as mudanças sociais dos últimos tempos, a mulher ainda é responsável por realizar a compra de alimentos para a família o que explica maior participação feminina no presente estudo.

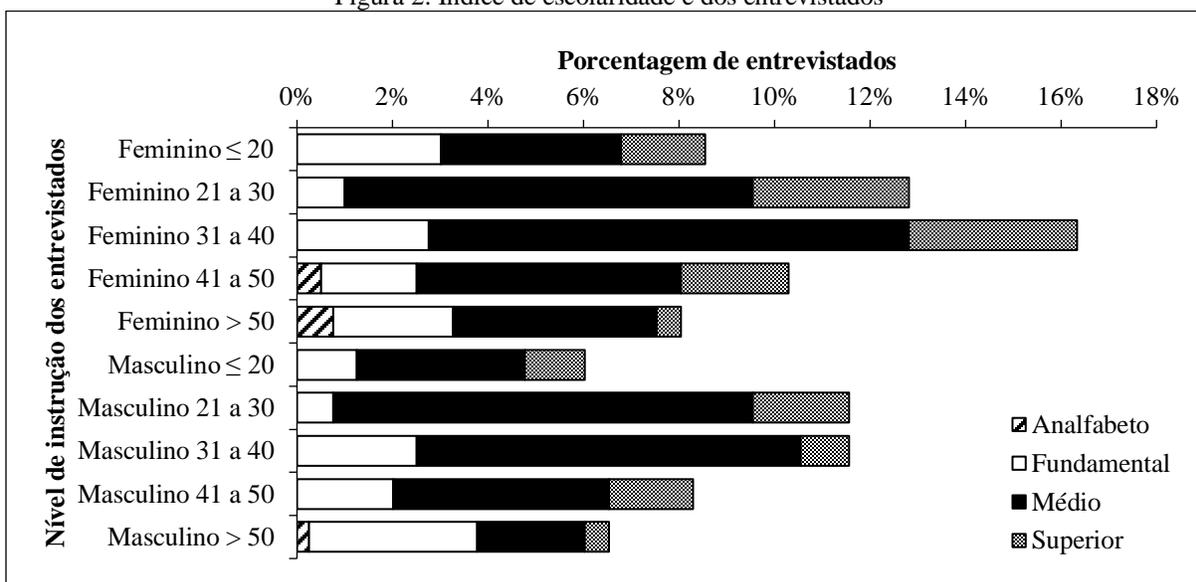
Em relação à renda familiar mensal, verificou-se que a maioria possui entre 1 a 2 salários mínimos (40,70%) e 2 a 3 Salários (36,68%) (Figura 1), corroborando com o censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, onde verificaram salário médio mensal de 1,7 salários mínimos dos capanemenses em 2017 (IBGE, 2020).

Figura 1: Perfil socioeconômico dos entrevistados



Foram avaliados ainda níveis de escolaridade, onde deixa claro que os consumidores têm um bom grau de instrução, sendo a maioria do sexo masculino (27,14%) e feminino (32,16%) possui o ensino médio completo o que os torna mais exigentes em relação à qualidade dos produtos (Figura 2). Esses resultados são semelhantes aos encontrados por Dias et al. (2018) na cidade de Uberlândia no Estado de Minas Gerais, onde verificou-se maior proporção ligadas a pessoas que possuem ensino médio (40,0%) em estudo sobre consumidores de produtos de origem caprina. Em contraponto, Alves et al. (2017) verificaram que a maioria das pessoas que participou da pesquisa sobre o perfil do consumidor de carne ovina na cidade de Dourados no Estado do Mato Grosso do Sul, possuía ensino superior incompleto (63,33%).

Figura 2: Índice de escolaridade e dos entrevistados



Em relação ao mercado da carne das espécies em estudo, 69,75% (279/400) dos entrevistados declararam não consumir, 18,5% (74/400) consomem carne caprina e ovina, 2% (8/400) apenas caprina e 9,75% (39/400) ovina, mostrando que apenas 30,25% (121/400) adquiram produto de pelo menos uma das espécies (Tabela 1). Esses resultados diferem dos encontrados por Castro Júnior (2017) na região metropolitana de Recife-PE, onde 90,3% e 87,4% dos entrevistados apreciam e consomem com frequência carne de caprinos e ovinos respectivamente.

Tabela 1. Cruzamento entre renda familiar e tipo do produto comparado com maior frequência pelos consumidores em Capanema-PA.

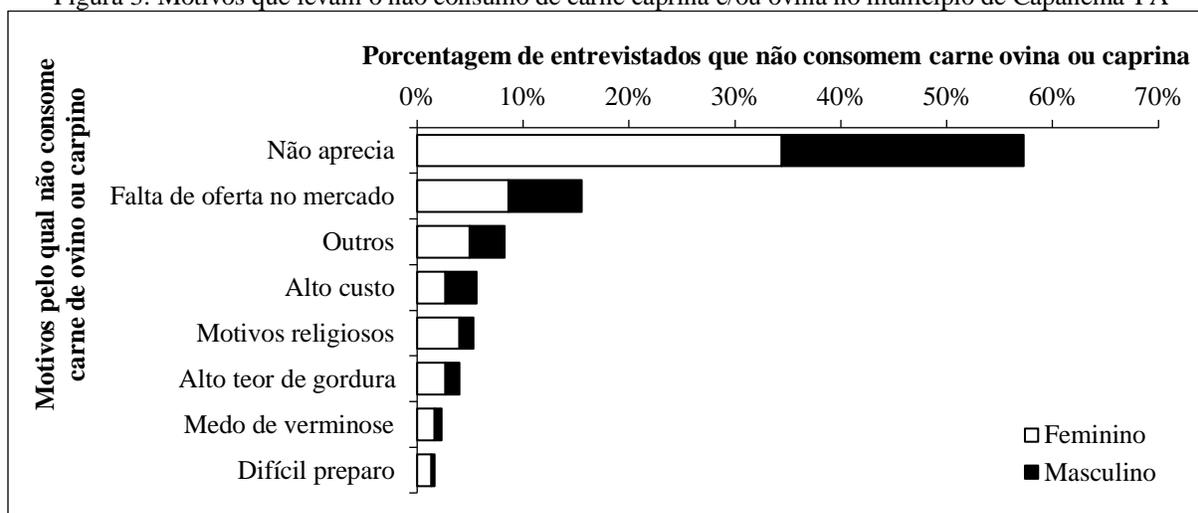
Renda familiar (salários mínimos)	Consumo de carne				Total
	Nem ovina nem caprina	Caprina	Ovina	Caprina e ovina	
	(%)				
< 1	3,50	0,00	0,50	0,50	4,50
1 a 2	32,50	0,25	2,50	5,75	41,00
2 a 3	22,50	1,00	4,75	8,25	36,50
3 a 4	5,25	0,50	0,75	1,00	7,50
> 4	6,00	0,25	1,25	3,00	10,50
<b>Total</b>	<b>69,75</b>	<b>2,00</b>	<b>9,75</b>	<b>18,50</b>	<b>100,00</b>

As variações no consumo podem ser explicadas por fatores relacionados aos aspectos socioeconômicos e culturais da população, tais como renda média do consumidor, questões culturais e até mesmo as crenças que podem delinear seu pensamento quanto ao que adquirem para consumir (CASTRO JÚNIOR, 2017). Esse comportamento foi identificado no presente estudo onde verificou-se que a renda familiar influenciou o consumo da carne das espécies em estudo sendo o grupo que possui 2 a 3 salários mínimos obteve maior frequência de indivíduos que declaram consumir esse alimento. Corroborando com estudo de Dias; Ribeiro e Pacheco (2019) no município de Santarém onde a maior frequência de consumo foi de pessoas com 1 a 2 salários mínimos e de 2 a 3 salários mínimos.

Quando questionados sobre os motivos que levam a não consumir carne caprina e/ou ovina, podendo citar mais de uma razão, 57,28 % (173/302) disseram por não apreciar e 15,56 % (47/302) devido à falta de oferta no mercado (Figura 3). Firetti; Oliveira e Oliveira (2014) reportam que possivelmente a desmotivação pelo consumo está relacionada a experiências ruins, seja com produtos provenientes de animais muito velhos, ou pela falta de conhecimento na hora de preparar da carne.

Estudo de Firetti et al (2011) também apontam a dificuldade em encontrar produtos nos locais comuns de comercialização de carne (supermercado e açougue) como um dos principais fatores que contribui para o baixo nível de consumo no município de Presidente Prudente, Estado de São Paulo. Dessa forma, considerando os principais fatores que influenciam negativamente o consumo de carne caprina e/ou ovina, sugere-se a necessidade de colocar no mercado produto de melhor qualidade e com maior acesso ao consumidor capanemense.

Figura 3: Motivos que levam o não consumo de carne caprina e/ou ovina no município de Capanema-PA



Ao analisar as pessoas que afirmaram consumir carne caprina e/ou ovina, verificou-se média de quantidade comprada de 3,05 kg por ano, entretanto a maioria consome média de 2 kg por ano (47,27%), sendo influenciado pela renda familiar onde indivíduos que possuem 2 a 3 salários mínimos (45,45%) e 1 a 2 salários (30,91%) adquirem maior quantidade de carne (Tabela 2).

Tabela 2. Cruzamento entre renda familiar e quantidade de carne adquiridas pelos consumidores em Capanema-PA.

Renda familiar (salários mínimos)	Quantidade comprada (kg)						Total
	1	2	3	4	5	>5	
	(%)						
< 1	0,00	3,64	0,00	0,00	0,00	0,00	3,64
1 a 2	5,45	14,55	5,45	1,82	0,00	3,64	30,91
2 a 3	5,45	23,64	14,55	0,00	1,82	0,00	45,45
3 a 4	1,82	3,64	1,82	0,00	0,00	0,00	7,27
> 4	0,00	1,82	0,00	1,82	7,27	1,82	12,73
<b>Total</b>	<b>12,73</b>	<b>47,27</b>	<b>21,82</b>	<b>3,64</b>	<b>9,09</b>	<b>5,46</b>	<b>100,00</b>

Em relação à frequência de consumo de carne caprina e/ou ovina pelos entrevistados, percebeu-se que grande parte consome esporadicamente (63,51%) ou mensalmente (17,57%) indicando baixo consumo (Tabela 3). Os resultados apontam semelhanças ao observado em pesquisa realizada por Santos e Borges (2019) no município de Dom Pedrito, Estado do Rio Grande do Sul onde 46% dos entrevistados

declararam consumir esporadicamente/Em datas comemorativas. Porém diferem dos dados obtidos por Pessoa et al. (2018) onde observaram prevalência da frequência semanalmente (53%) no município de Olho d'Água, Estado da Paraíba.

Tabela 3. Cruzamento entre renda familiar e a frequência de compra de carne caprina e/ou ovina pelos consumidores em Capanema-PA.

Renda familiar (salários mínimos)	Frequência de compra					Total
	> 1 vez na semana (%)	1 vez na semana	Esporádica	Mensal	Quinzenal	
< 1	0,00	1,35	1,35	1,35	0,00	4,05
1 a 2	0,00	1,35	24,32	4,05	1,35	31,08
2 a 3	2,70	1,35	28,38	8,11	2,70	43,24
3 a 4	1,35	1,35	4,05	0,00	1,35	8,11
> 4	1,35	2,70	5,41	4,05	0,00	13,51
<b>Total</b>	<b>5,41</b>	<b>8,11</b>	<b>63,51</b>	<b>17,57</b>	<b>5,41</b>	<b>100,00</b>

Buscou-se conhecer onde o consumidor de carne caprina e ovina prefere adquirir seu produto, a maioria afirmou que compra em açougue (37,97%) ou feira livre (37,97%) (Tabela 4). De acordo com Kaur (2010) há uma tendência dos consumidores em adquirir o produto em pontos de venda mais populares, onde o custo tende a ser menor. Esse comportamento deve-se a fatores culturais, renda e contato direto com o vendedor e/ou produtor que gera certa confiança. Porém, outro ponto importante que também pode ter influenciado a preferência pelo local de compra é a disponibilidade do produto pois, sabe-se que esses estabelecimentos são mais fáceis de encontrar carne caprina e ovina no município de Capanema-PA.

Tabela 4. Cruzamento entre renda familiar e o local de compra de carne caprina e/ou ovina pelos consumidores em Capanema-PA.

Renda familiar (salários mínimos)	Local de compra				Total
	Açougue ou Frigorífico (%)	Feira Livre	Mercado Público	Supermercado	
< 1	2,53	0,00	1,27	0,00	3,80
1 a 2	11,39	11,39	3,80	5,06	31,65
2 a 3	12,66	20,25	3,80	5,06	41,77
3 a 4	5,06	2,53	0,00	0,00	7,59
> 4	6,33	3,80	3,80	1,27	15,19
<b>Total</b>	<b>37,97</b>	<b>37,97</b>	<b>12,66</b>	<b>11,39</b>	<b>100,00</b>

Observou-se que grande parte dos consumidores de carne caprina e ovina (83,47%) desconhece a procedência desse produto (Tabela 5), o que pode indicar falta de conscientização sobre a importância de adquirir carne inspecionada. Segundo Bortoli (2008) a informalidade de aquisição da carne ovina, afirma que o abate clandestino e a comercialização diretamente na propriedade são apontados como problemas culturais que prejudicam a cadeia de produção de ovinos e podem ser minimizados com aumento na escala produtiva e padronização dos produtos, incentivando os consumidores a buscarem carnes inspecionadas.

Tabela 5. Cruzamento entre renda familiar e o conhecimento em relação à procedência da carne de caprina e/ou ovina pelos consumidores em Capanema-PA.

Renda familiar (salários mínimos)	Conhecimento em relação à procedência da carne		Total
	Desconhece (%)	Conhece	
< 1	3,31	0,00	3,31
1 a 2	23,97	4,13	28,10
2 a 3	42,98	3,31	46,28
3 a 4	4,96	2,48	7,44
> 4	8,26	6,61	14,88
<b>Total</b>	<b>83,47</b>	<b>16,53</b>	<b>100,00</b>

Dentre os fatores que podem aumentar o consumo da carne, podendo citar mais de uma razão, no geral, campanhas de esclarecimento e propaganda da carne (12,28%), melhoria na apresentação do produto (10,96%), redução do preço (10,76%) e aumento do número de postos de vendas (10,76%) foram os mais citados. Observou-se influência da renda familiar nos parâmetros estudados, onde o grupo que possui 1 a 2 salários mínimos relataram aumento do preço das outras carnes (29,41%) e aprimoramento de novos cortes (30,12%) como fatores mais decisivos já aqueles que pertencem a classe de renda 2 a 3 salários mínimos apontam promoção de vendas (49,02%) e aumento do preço de outras carnes (48,24%) (Tabela 6).

Esse comportamento foi semelhante ao encontrado por Alves et al. (2017) na cidade de Dourados – MS onde 68,27% (114/167) dos consumidores afirmaram que a compra se dá principalmente quando o preço da carne ovina for inferior aos demais tipos de carne.

Tabela 6. Cruzamento entre renda familiar e fatores que podem aumentar o consumo da carne caprina e/ou ovina pelos consumidores em Capanema-PA.

Fatores que podem aumentar o consumo da carne	Renda familiar (salários mínimos)					Total
	< 1 (%)	1 a 2	2 a 3	3 a 4	> 4	
Promoção de vendas	3,92	28,43	49,02	5,88	12,75	100,00
Aumento do oferecimento do produto	4,12	27,84	46,39	7,22	14,43	100,00
Aumento do preço de outras carnes	3,53	29,41	48,24	5,88	12,94	100,00
Aumento do número de postos de vendas	3,77	27,36	47,17	6,60	15,09	100,00
Aumento da renda familiar	5,33	28,00	41,33	10,67	14,67	100,00
Redução do preço da carne	3,77	27,36	48,11	7,55	13,21	100,00
Melhoria na apresentação do produto	3,70	25,93	48,15	7,41	14,81	100,00
Construção de abatedouro inspecionado no município	3,92	29,41	46,08	7,84	12,75	100,00
Aprimoramento de novos cortes	3,61	30,12	43,37	7,23	15,66	100,00
Campanhas de esclarecimento e propaganda da carne	3,31	28,10	46,28	7,44	14,88	100,00

Quando questionados sobre o local de consumo, uma maior proporção relatou que frequentemente consome em casa (75,21%) ou restaurante (22,31%) (Tabela 7). Estudo de Andrade (2017) também encontrou maior preferência de consumo em casa, porém, a proporção do consumo em restaurantes foi menor.

Tabela 7. Cruzamento entre renda familiar e local de consumo da carne caprina e/ou ovina pelos em Capanema-PA.

Renda familiar (salários mínimos)	Local de consumo				Total
	Bares (%)	Casa	Feira	Restaurante	
< 1	0,00	2,48	0,83	0,00	3,31
1 a 2	0,83	23,97	0,00	3,31	28,10
2 a 3	0,00	33,06	0,83	12,40	46,28
3 a 4	0,00	4,13	0,00	3,31	7,44
> 4	0,00	11,57	0,00	3,31	14,88
<b>Total</b>	0,83	75,21	1,65	22,31	100,00

Percebe-se predominância do modo de preparo da carne assada na brasa (84,30%) entre os consumidores de Capanema –PA em todas as classes sociais (Tabela 8). Quando se associa a frequência e local de consumo, identifica-se que os capanemenses possuem hábito de consumir carne de caprinos e/ovinos em eventos esporádicos. Resultando semelhante foi encontrado por Firetti et al. (2017) em estudo englobando a população de oito cidades: Araçatuba (SP), Bauru (SP), Dourados (MS), Londrina (PR), Marília (SP), Maringá (PR), Presidente Prudente (SP) e São José do Rio Preto (SP), onde constatou-

se que a forma de preparo preferida é assada (87,3%), utilizando os métodos de grelhados/assados na brasa (68,5%).

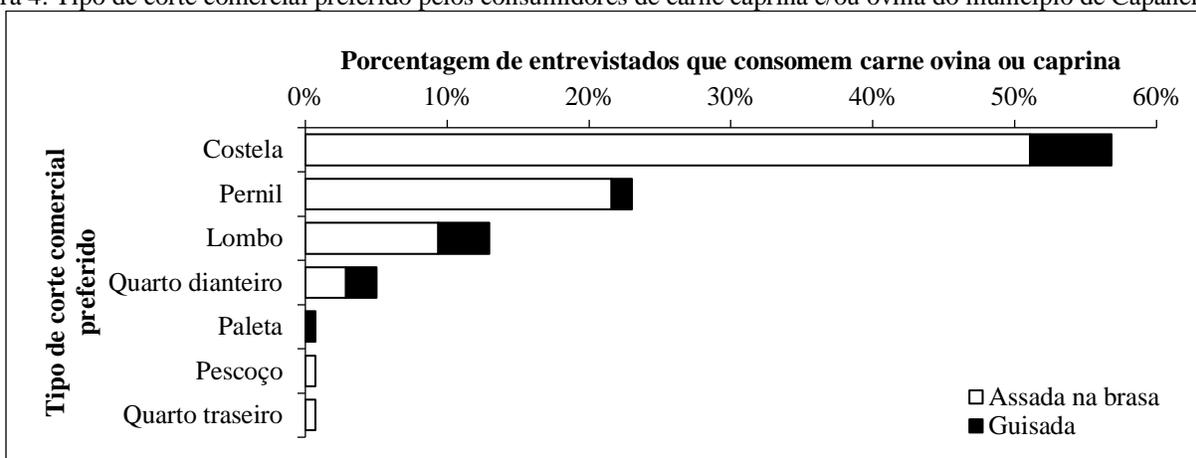
O comportamento desse estudo corrobora com a pesquisa de Felisbino (2019) no Estado de Santa Catarina a qual constatou que o consumo está sendo direcionado para datas especiais e o churrasco é a forma mais expressiva desse produto, havendo assim uma área para incentivos ao consumo, marketing e investimento em elevar estes hábitos de consumo.

Tabela 8. Cruzamento entre renda familiar e modo de preparo preferencial da carne caprina e/ou ovina pelos em Capanema-PA.

Renda familiar (salários mínimos)	Modo de preparo preferencial		Total
	Assada na brasa (%)	Guisada	
< 1	3.31	0.00	3.31
1 a 2	24.79	3.31	28.10
2 a 3	37.19	9.09	46.28
3 a 4	6.61	0.83	7.44
> 4	12.40	2.48	14.88
<b>Total</b>	<b>84.30</b>	<b>15.70</b>	<b>100.00</b>

Em relação ao produto adquirido, verificou-se que a costela (64,46%) e o pernil (17,36%) são os cortes comerciais preferidos pelos consumidores do município de Capanema-PA, sendo que a paleta foi o único corte em que houve prevalência do modo de preparado guisado (Figura 4). Felisbino (2019) também verificou prevalência da aquisição desses cortes no Estado de Santa Catarina, porém em ordem inversa, sendo pernil com 24% seguido pela costela (21,3%).

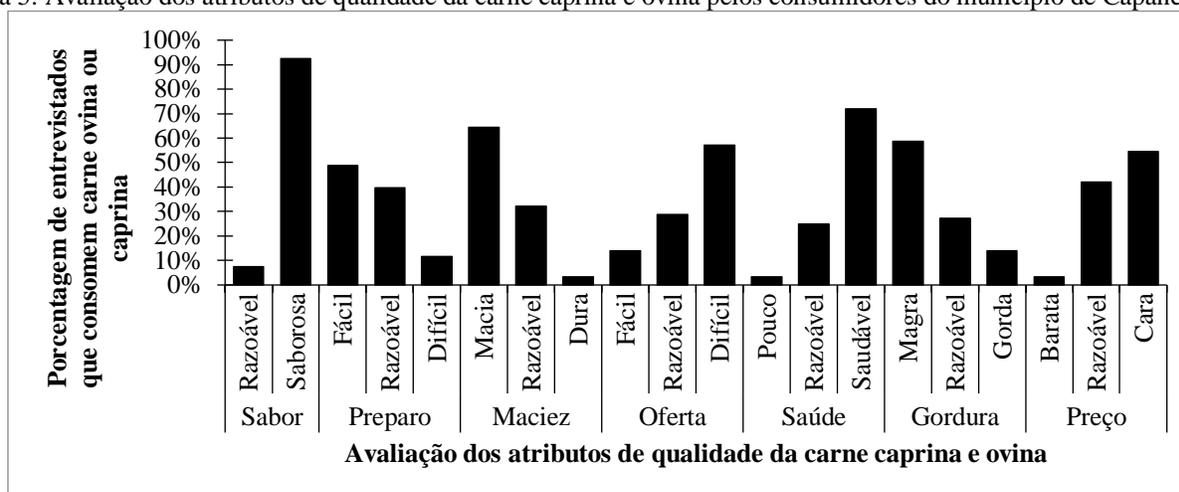
Figura 4: Tipo de corte comercial preferido pelos consumidores de carne caprina e/ou ovina do município de Capanema-PA



Em relação aos atributos de qualidade da carne caprina e ovina, observa-se que a maioria dos consumidores acha a carne saborosa (92,56%), de preparo fácil (48,76%) a moderado (39,67%), macia (64,46%), difícil oferta (57,02%), saudável (71,90%), gordurosa (58,68%) e cara (54,55%) (Figura 5). Dessa forma, os aspectos ligados a qualidade da carne (sabor, maciez, sanidade e gordura) tiveram percepção mais elevada, assemelhando com os resultados de Santos e Borges (2019) em estudo com consumidores do município de Dom Pedrito – RS identificou maiores médias foram “sabor”, “qualidade da carne”, “textura e maciez”.

Destaca-se também a oferta dessa comódite na cidade, fato evidenciado por 57,02% dos consumidores que declaram ser difícil para adquirir carne de caprina e ovino e 28,93% que afirmaram grau razoável de dificuldade. Firetti et al. (2011) também encontraram número significativo (66%) de pessoas que indicaram problemas na disponibilidade do produto no município de Presidente Prudente –SP, estando entre os principais fatores que contribuem para o baixo nível do consumo.

Figura 5: Avaliação dos atributos de qualidade da carne caprina e ovina pelos consumidores do município de Capanema-PA



Quando questionados sobre o consumo de iguarias com vísceras de caprinos e ovinos, a maioria (52.07%) dos apreciadores da carne relatou consumir buchada e sarapatel contra 32,23% que declaram não consumir nenhuma das duas, sofrendo influência da renda familiar (Tabela 9). Corroborando com estudo de Pessoa et al. (2018) onde constatou que 61% dos entrevistados do município de Olho d'Água – PB apreciam o consumo da buchada enquanto 39% não gostam desta iguaria.

De acordo com Castro Júnior (2017), a buchada é um prato “típico” bastante apreciado principalmente na região Nordeste do país. Trata-se de produtos elaborados a partir de vísceras comestíveis de caprinos e ovinos (coração, rins, fígado, pulmões, intestinos e rúmen, além do sangue), os quais, geralmente, são pouco aproveitados. Esses componentes comestíveis representam até 40% do peso vivo dos ovinos e são comercializados em quilograma, podendo constituir cerca de 30% do valor do animal (GOIS et al., 2019).

Tabela 9. Cruzamento entre renda familiar e a forma de consumo de vísceras e caprinos e ovinos no município de Capanema-PA.

Renda familiar (salários mínimos)	Forma de consumo				Total
	Nem sarapatel nem buchada (%)	Sarapatel	Buchada	Sarapatel e buchada	
< 1	0.83	0.00	0.00	2.48	3.31
1 a 2	9.92	0.83	3.31	14.05	28.10
2 a 3	16.53	4.96	4.96	19.83	46.28
3 a 4	0.83	0.00	0.00	6.61	7.44
> 4	4.13	0.83	0.83	9.09	14.88
<b>Total</b>	<b>32.23</b>	<b>6.61</b>	<b>9.09</b>	<b>52.07</b>	<b>100.00</b>

#### 4 CONCLUSÃO

O consumo de carne caprina e ovina no município de Capanema-PA ainda é baixo, havendo necessidade de maior divulgação e fortalecimento desse mercado. A ausência do consumo deve-se principalmente pela não apreciação da carne e pela dificuldade em encontrar para comprar. A costela e o pernil são os cortes preferidos pelos capanemenses onde os açougues e feiras livres constituem os locais favoritos de compra, sendo que a maioria dos consumidores desconhece a procedência da carne o que pode levar o consumo de alimento não inspecionado colocando a saúde humana em risco. A buchada e o sarapatel são consumidos por uma parcela significativa dos apreciadores de carne e derivados de pequenos ruminantes.

#### REFERÊNCIAS

- ALVES, L.G.C.; CUNHA, C.M.; FERNANDES, A.R.M.; VARGAS JUNIOR, F.M.; HIRATA, A.S.O.; PAES, M.R.S.; MESSA, R.S.; OSÓRIO, J.C.S. Perfil do consumidor de carne ovina na cidade de Dourados – MS. Revista Agrarian. v.10, n.37, p. 288-293, 2017. DOI: <https://doi.org/10.30612/agrarian.v10i37.6671>.
- ANDRADE, J.C. Percepção do consumidor brasileiro em relação à carne ovina e produtos derivados. 2017. 215f. Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos) - Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 2017. Disponível em: <https://ppgcal.iq.ufrj.br/wp-content/uploads/2019/06/6-Tese-Juliana-Cunha.pdf>. Acessado em 20 abr. 2020.
- BORTOLI, E. C. O mercado de carne ovina no Rio Grande do Sul sob a ótica de diversos agentes. 2008. 139 f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) –Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/12744/000632000.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acessado em 20 abr. 2020.
- CASTRO JÚNIOR, A.C. 2017. 74f. Perfil do consumidor de carne caprina e ovina na região metropolitana do Recife. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) –Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife: 2017. Disponível em: <http://www.tede2.ufrpe.br:8080/tede2/bitstream/tede2/7011/2/Alexandre%20Correa%20de%20Castro%20Junior.pdf>. Acessado em 20 abr. 2020.
- COSME, A. P. S. Caracterização do comércio varejista e do consumidor de carnes de caprinos e ovinos no município de Fortaleza-CE. 2016. 45f. Monografia (Graduação em Agronomia) - Universidade

Federal do Ceará, Fortaleza: 2016. Disponível em: [http://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/36679/1/2016\\_tcc\\_apscosme.pdf](http://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/36679/1/2016_tcc_apscosme.pdf). Acessado em 20 abr. 2020.

DIAS, A.B.S.; RIBEIRO, A.L.S.; PACHECO, A. Perfil do consumidor de carne ovina e caprina em Santarém Pará. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA, 29., 2019, Uberaba. Anais... Uberaba: ABZ, 2019. p.1-5. Disponível em: <https://proceedings.science/zootec-2019/papers/perfil-do-consumidor-de-carne-ovina-e-caprina-em-santarem-para>. Acessado em 21 abr. 2020.

DIAS, A.G.; VARANIS, L.F.M.; ALVES, L.K.S.; RAINERI, C. Percepção de consumidores sobre produtos de origem caprina na cidade de Uberlândia, Minas Gerais. *Brazilian Journal of Animal and Environmental Research*. v. 1, n. 1, p. 99-114, 2018. Disponível em: <http://www.brazilianjournals.com/index.php/BJAER/article/view/734/619>. Acessado em 21 abr. 2020.

ESTURRARI, E. F. Oferta e demanda do mercado de ovinos de corte: um panorama nacional de perspectivas, tendências e oportunidades. 2017. 31 f. Monografia (MBA em Gestão do Agronegócio) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba: 2017. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/54055/R%20-%20E%20-%20EVERTON%20FERNANDO%20ESTURRARI.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acessado em 22 abr. 2020.

FELISBINO, S.D. Perfil do consumidor de carne ovina no estado de Santa Catarina. 2019. 48f. Monografia (Graduação em Zootecnia) -Universidade Federal de Santa Catarina., Florianópolis: 2019.

FIRETTI, R.; ALBERTI, A.L.L.; ZUNDT, M.; CARVALHO FILHO, A.A.; OLIVEIRA, E.C. Identificação de Demanda e Preferências no Consumo de Carne Ovina com Apoio de Técnicas de Estatística Multivariada. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 55, nº 04, p. 679-692, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1234-56781806-94790550404>.

FIRETTI, R.; COSTA, L.P.R.; MOREIRA, A.L.; CARRER, C.C.; RIBEIRO, M.M.L.O. Aspectos mercadológicos da carne ovina no município de Presidente Prudente, Estado de São Paulo. *Revista de Informações Econômicas*, v. 41, n. 3, 2011. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/ftpiea/publicacoes/ie/2011/tec1-0311.pdf>. Acessado em 22 abr. 2020.

FIRETTI, R; OLIVEIRA, E. C. de; OLIVEIRA, D. E. S. Características e preferências de consumo de carne ovina em cidades do interior do estado de São Paulo. *Informações Tecnológicas*. v. 11, n. 2, p8, São Paulo, 2014.

FREITAS, H.; OLIVEIRA, M.; SACCOL, A.Z.; MOSCAROLA, J. O método de pesquisa survey. *Revista de Administração*, v.35, n.3, p.105-112, 2000. Disponível em:

[http://www.clam.org.br/bibliotecadigital/uploads/publicacoes/1138\\_1861\\_freitashenriquerausp.pdf](http://www.clam.org.br/bibliotecadigital/uploads/publicacoes/1138_1861_freitashenriquerausp.pdf).

Acessado em 12 mar. 2020.

GOIS, G. C.; PESSOA, R. M. dos S.; SANTOS, R. N.; CUNHA, D.S.; ARAÚJO, C. A.; MACEDO, A. Características de carcaça e componentes não-carcaça de ovinos: uma revisão. *Arquivos de Ciências Veterinárias e Zoologia da UNIPAR*, v. 22, n. 4, p. 139-146, 2019. DOI: <https://doi.org/10.25110/arqvet.v22i4.2019.7101>.

GOIS, G.C.; CAMPOS, F.S.; PESSOA, R.M.S.; SILVA, A.A.F.; FERREIRA, J.M.S.; MATIAS, A.G.S.; NOGUEIRA, G.H.M.S.M.F.; SANTOS, R.N. Qualidade da carne de ovinos de diferentes pesos e condição sexual. *PUBVET*. v.12, n.5, p.1-9, 2018. Disponível em: <https://www.pubvet.com.br/artigo/4696/qualidade-da-carne-de-ovinos-de-diferentes-pesos-e-condiccedilatildeo-sexual>. Acessado em 12 abr. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Síntese de Indicadores Sociais: Uma análise das Condições de Vida da População Brasileira. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/capanema/panorama>. Acesso em: 10 de abr. 2020.

KAUR, B. Consumer preference for goat meat in Malaysia: market opportunities and potential. *Journal of Agribusiness Marketing*, v.3, p.40-55, 2010. Disponível em: <http://www.fama.gov.my/documents/20143/0/v3+3.pdf/ab3f030d-a9c4-f59d-2a0b-82d87f671688>. Acessado em 12 abr. 2020.

PESSOA, R.M.S.; GOIS, G.C.; COSTA, D.C.C.C.; SILVA, A.P.R.; SANTOS, R.N. Caracterização do perfil dos consumidores de carne caprina comercializada no município de Areia – PB. *Nutritime Revista Eletrônica*, v.16, n.01, p.8364-8369, 2019. Disponível em: <https://www.nutritime.com.br/site/wp-content/uploads/2019/10/Artigo-483.pdf>. Acessado em 20 abr. 2020.

PESSOA, R.M.S.; GOIS, G.C.; SILVA, A.A.F.; FERREIRA, J.M.S.; MATIAS, A.G.S.; CAMPO, F.S.; LIMA, C.A.B.; RODRIGUES, R.M.A.; SANTOS, L.F.D. A percepção do consumidor de carne ovina e caprina no município de Olho d'Água – PB. *PUBVET*. v.12, n.5, p.1-6, 2018. Disponível em: <https://www.pubvet.com.br/uploads/c42861004cbde2f50f3ed42d9d90a859.pdf>. Acessado em 20 abr. 2020.

SANTOS A.P.; BORTOLLI, E.C.; OLIVEIRA, T.E.; MACHADO, J.A.D.; BARCELLOS, J.O.J.; CHRISTOFARI, L.F.; FISHMANN, M.S. Perfil dos consumidores porto-alegrenses de carne ovina. In.: *CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA*, 8., 2008, João Pessoa. Anais... João Pessoa: ABZ, 2008.

SANTOS, L. L.; BORGES, G. R. Fatores que influenciam no consumo de carne ovina. *Consumer Behavior Review*, v.3, n.1, p.42-56, 2019. DOI: <https://doi.org/10.21714/2526-78842019v3n1p42-56>.

SANTOS, L.T.A. Caracterização morfométrica de ovinos da raça Bergamácia Brasileira. 2019. 78 f. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) - Universidade Federal de Alagoas, Rio Largo: 2019. Disponível em: <http://www.repositorio.ufal.br/handle/riufal/5425>. Acessado em 20 abr. 2020.

SILVA, L.M.; LIMA FILHO, D.O.; SPROESSER, R.L. Perfil dos consumidores de carne de frango: um estudo de caso na cidade de Campo Grande, Estado do Mato Grosso do Sul. *Informações Econômicas*, v.37, n.1, 2007. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/ie/2007/tec2-0107.pdf>. Acessado e