



A AVALIAÇÃO DOS ATRIBUTOS CÁRNEOS: UM ESTUDO COMPARATIVO COM A CARNE SUÍNA¹

Luciano Zamberlan², Ariosto Sparemberger³, Pedro Luis Büttgenbender⁴. UNIJUÍ

O presente projeto objetiva avaliar o comportamento do consumidor de diferentes tipos de carne com relação ao processo de escolha e consumo das mesmas, comparando com os atributos avaliados com relação à carne suína. A pesquisa procura ainda verificar quais são as principais características e motivações que fazem os consumidores escolherem os diferentes tipos de carne. Com isso, espera-se identificar as percepções dos consumidores e comparar os atributos intrínsecos e extrínsecos da carne suína com as demais carnes avaliadas. A metodologia da pesquisa visa uma abordagem qualitativa e quantitativa e o método de análise caracteriza-se pelo tipo exploratória e descritiva. Os dados foram coletados através de questionários por meio de entrevistas pessoais. Para a realização do survey selecionou-se uma amostra não probabilística por conveniência de 444 consumidores de carne. Fazendo-se uma avaliação da variação no consumo de carnes no último ano de acordo com os entrevistados, pode-se observar que se mantiveram sem alteração o consumo das carnes de gado (58,5%), suíno (48%) e frango (46,9%). Os embutidos e os miúdos apesar de também apresentarem médias maiores na afirmativa “na mesma” (embutidos 44,1% e miúdos 37,8%), apresentaram também índices ainda maiores somando-se as afirmativas “diminuiu” e “não consome” (embutidos 45,8% e miúdos 53,6%). Já as carnes de peru (66,3%) e ovelha (64,7%) apresentaram maior índice na afirmativa “não consome”. Através da pesquisa pode-se observar a preferência do consumidor pelos diferentes tipos de carne, sendo que a carne de gado é a mais preferida pelos mesmos, posteriormente o frango, o suíno, o peixe, a carne de ovelha, embutidos, miúdos e por último a carne de peru. Pode-se verificar em outro momento que também em relação ao sabor, as carnes de gado e frango são consideradas de sabor muito bom, sendo consideradas também de sabor muito bom, da mesma forma o peixe e o suíno, já os miúdos não são considerados de sabor muito bom. Houve concordância nas respostas do grupo de foco quanto à preferência ao consumo da carne, sendo citados na seguinte ordem de preferência: carne de gado, frango, suíno e peixe.

¹ Projeto de Pesquisa Institucional

² Professor/Pesquisador Mestre do Departamento de Estudos da Administração da UNIJUÍ

³ Professor/Pesquisador Mestre do Departamento de Estudos da Administração da UNIJUÍ

⁴ Professor/Pesquisador Mestre do Departamento de Estudos da Administração da UNIJUÍ