



47ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia

Salvador, BA – UFBA, 27 a 30 de julho de 2010

*Empreendedorismo e Progresso Científicos na Zootecnia
Brasileira de Vanguarda*



Mercado da carne caprina e ovina na região metropolitana de Teresina – Piauí¹

Jean Carlos Soares², Natanael Pereira da Silva Santos³, Luiz Antonio Silva Figueiredo Filho³, Marcos Jacob de Oliveira Almeida⁴, Fábio Mendonça Diniz⁵

¹Monografia apresentada a coordenação do III Curso de Zoologia Departamento de Biologia na CCN da Universidade Federal do Piauí (UFPI) como requisito à obtenção de título de especialista em Zoologia.

²Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal – UFPI/Teresina. Bolsista CAPES. e-mail: jeancarlosab@bol.com.br

³Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal – UFPI/Teresina. Bolsista FAPEPI.

⁴Analista EMBRAPA Meio Norte.

⁵Pesquisador EMBRAPA Meio Norte

Resumo: O Piauí é detentor do terceiro maior rebanho de caprinos e ovinos do Nordeste. Porém, o consumo das carnes de caprinos e ovinos em Teresina é ainda classificado como baixo. A coleta de dados foi realizada na cidade de Teresina, capital do Piauí. As entrevistas foram aplicadas a gestores de restaurantes, donos de açougues de mercados públicos, feiras livres, pontos fixos distribuídos em quatro zonas (Norte, Sul, Leste e Sudeste) englobando vários bairros. Este trabalho teve o objetivo de descrever características de organização da estrutura de mercado da carne caprina e ovina na região metropolitana de Teresina. Existe aqui grande potencial para o desenvolvimento da cadeia produtiva. Constatou-se que em relação ao sexo a grande maioria comercializa independente do sexo, com relação ao teor de gordura há preferência pelo médio, comercializam qualquer tipo de raça, preferem ovinos quanto à espécie, que a inspeção sanitária é frequente e fazendo-se ressalva pelo dia de sábado como sendo de maior relevância para o consumo e comercialização.

Palavras-chave: comércio, cadeia produtiva, organização

The market for meat goats and sheep in the metropolitan area of Teresina – Piauí

Abstract: Piauí is holder the third largest herd of goats and sheep in the Northeast. But the consumption of meat from goats and sheep in Teresina is still classified as low. Data collection was performed in the city of Teresina, capital of Piauí. Interviews were administered to managers of restaurants, butcher shops owners of public markets, street fairs, fixed point divided into four zones (North, South, East and Southeast) encompassing several neighborhoods. This study had goal to describe characteristics of organization of the market structure of goat meat and sheep in the city of Teresina. Here there is great potential for development of the productive chain. It was found that for the vast majority of sex sells regardless of sex, with respect to the fat is preferred by the average market any kind of race, prefer sheep on the species, which is frequent sanitary inspection and making himself caveat the day on Saturday as being of major relevance for the consumption and marketing.

Keywords: commerce, supply chain, organization

Introdução

O Piauí distingue-se dos demais Estados pela distribuição dos rebanhos por toda a sua extensão territorial, sendo que o Piauí é detentor do terceiro maior rebanho de caprinos e ovinos do Nordeste. Porém, o consumo das carnes de caprinos e ovinos em Teresina é ainda classificado como baixo em decorrência da baixa qualidade do produto ofertado. Silva & Pires (2000) relataram que a variabilidade dos caracteres qualitativos e quantitativos que definem os diferentes tipos de carcaças comercializadas não constitui inconveniente para a comercialização, por oferecer ao mercado carcaças diferentes, que podem satisfazer as mais variadas preferências da demanda. Porém, os consumidores tradicionais apreciadores da carne caprina e ovina, começam a tomar conhecimento das qualidades nutricionais desse produto aumentado sua procura no mercado (SEBRAE-PI, 2003).

Com esse trabalho objetivou-se descrever características da organização da estrutura de mercado da carne caprina e ovina na região metropolitana de Teresina.



Material e Métodos

A coleta de dados foi realizada na cidade de Teresina, capital do Piauí. As entrevistas foram estruturadas segundo Samara & Barros (1997) e aplicadas a gestores de restaurantes, donos de açougues de mercados públicos, feiras livres, pontos fixos distribuídos em quatro zonas (Norte, Sul, Leste e Sudeste) englobando vários bairros correspondendo aproximadamente 90% dos estabelecimentos que comercializam e consomem carne caprina e ovina de acordo com as seguintes variáveis: sexo do animal, quantidade de gordura, idade, raça, espécie, sazonalidade de demanda e inspeção sanitária. Optou-se por realizar entrevistas com os agentes que comercializam as maiores quantidades de carne caprina e ovina em Teresina, pela representatividade na estrutura do mercado. A análise dos dados foi realizada com o auxílio do programa estatístico SPSS 17.0 (Statistical Package for Social Sciences).

Resultados e Discussão

Pode-se indicar com base nos resultados que a partir das entrevistas realizadas com os comerciantes, consumidores dentro dos estabelecimentos pesquisados, gestores de bares e restaurantes, sobre o comércio da carne caprina e ovina, que os “atravessadores” geralmente repassam os animais para feiras, açougues e vendem à população em geral. No tocante a bares e restaurantes, geralmente cada um tem seu próprio fornecedor.

O mercado não possui exigência quanto à idade visto que 43,33% dizem não ter preferência pela idade, 23,33% preferem animais com menos de 1 ano, 30% preferem de 1 a 2 anos e apenas 3,34% preferem com mais de 2 anos (Figura 1).

Quanto ao sexo observou-se que 75,7% declararam comercializar caprino e ovino independente do sexo, 8,6% preferem o “macho inteiro”, e outros 5,7% “macho castrado”, enquanto que apenas 10% revelaram preferência pela fêmea (Figura 2).

Com relação a quantidade de gordura na carcaça do animal 51,69% preferem trabalhar com animais com teor de gordura média, outros 30% preferem animais com alto teor de gordura (gordo) e 18,57% preferem trabalhar com animais magros. Outro fator determinante foi a raça do animal, onde 88% dizem que preferem qualquer tipo de raça, 8% preferem Santa Inês e 4% nativo. Dentre as espécies observou-se que há uma preferência em 80% por ovinos, 20% comercializam indiferente da espécie e que não foi relatado por eles que comercializam apenas caprino ou ovino. No tocante a inspeção sanitária 61,67% diz que ocorre inspeção e 38,33% informam não ocorrer essa inspeção no local de venda dos animais.

Buscou-se ainda levantar o período de maior demanda de carne caprina e ovina de acordo com a comercialização. Observou-se que 46,27% declaram que há uma predileção em consumo nos dias de sábado, 34,33% preferem no domingo, indicando esses, como dias importantes para consumo e comercialização (tabela 1). Tal fato é reportado, que as carnes de caprino e de ovino são consideradas produtos de finais de semana (SEBRAE-RN, 2003).

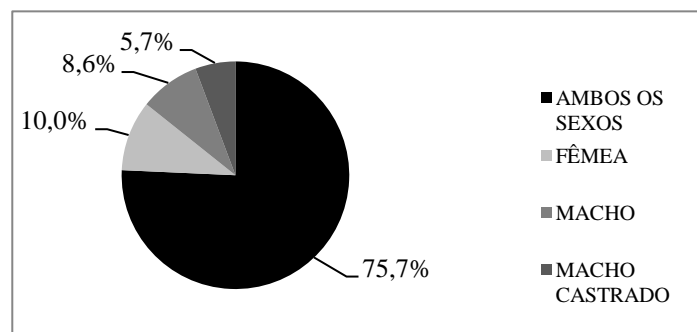


Figura 1 Demanda da carne em função do sexo dos animais

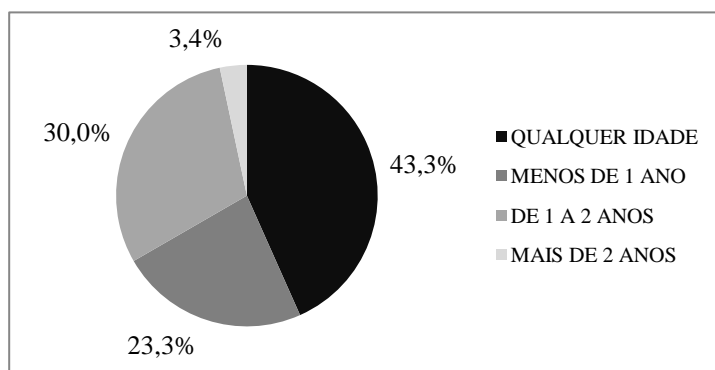


Figura 2 Demanda da carne em função da idade dos animais

Tabela 1 Sazonalidade da comercialização e consumo da carne caprina e ovina em Teresina, Piauí

Preferência (Dias)	Consumo (%)
Segunda	1,49
Terça	5,97
Quarta	4,48
Quinta	1,49
Sexta	5,97
Sábado	46,27
Domingo	34,33
Total	100

Conclusões

Existe maior preferência pela comercialização de ovinos, sem distinção da raça, com médio teor de gordura. Há maior prevalência de comercialização e consumo da carne caprina e ovina aos sábados e domingos.

Há necessidade de qualificação de mão-de-obra, orientação sobre as raças e espécies de animais aqui comercializadas, maior divulgação da importância do consumo de carne caprina e ovina não só nos fins de semana e principalmente fornecerem a sociedade um produto que venha garantir uma alimentação saudável desde a chegada do animal ao abatedouro até a mesa do consumidor.

Literatura citada

- SAMARA, B.S.; BARROS, J.C. **Pesquisa de marketing: conceitos e metodologia**. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 1997. 220p.
- SEBRAE-PI. **Diagnóstico da cadeia produtiva da ovinocaprinocultura piauiense**. Teresina. 2003. 115p.
- SEBRAE-RN. **Diagnóstico da cadeia produtiva agroindustrial da caprino-ovinocultura do Rio Grande do Norte**. Natal: v. 3, 2001. 145p.
- SILVA, L.F.; PIRES, C.C. Avaliação quantitativa e predição das proporções de osso, músculo e gordura da carcaça em ovinos. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.29, n.4, p. 1253-1260, 2000.