



A percepção dos consumidores de carne ovina na região do Cariri Cearense

Antônio Clebio Ferreira da Silva⁽¹⁾, Cleverton Caçula de Albuquerque⁽¹⁾, Bruno Oliveira Vaz⁽²⁾, Raquel de Sousa Carvalho⁽³⁾, Evandro Vasconcelos Holanda Júnior⁽⁴⁾, Espedito Cezário Martins⁽⁴⁾, Leandro Silva Oliveira⁽⁴⁾, Fernando Henrique Melo Andrade Rodrigues de Albuquerque⁽⁴⁾

¹ Aluno de Pós-Graduação em Zootecnia da UVA/EMBRAPA. E-mail: clebbio@hotmail.com

² Aluno de Graduação em Zootecnia – UVA

³ Mestre em Zootecnia – UVA/EMBRAPA CAPRINOS.

⁴ Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos

Resumo: Objetivou-se com esse estudo caracterizar a percepção do mercado da carne ovina na região do Cariri cearense. Foram aplicados 450 questionários em cinco municípios do Cariri Cearense. Os dados coletados a partir dos questionários respondidos por consumidores de carne ovina e foram submetidos à análise estatística no software SPSS (*Statistical Package of Social Science*), versão 18.0 for Windows. 70% dos consumidores ouvidos preferem cortes específicos e 64,4% preferem uma carne com menor teor de gordura evidenciando que o consumidor prefere uma carne com boa apresentação, comercializada em cortes adequados e com baixo teor de gordura.

Palavras-chave: carne, criação de ovinos, mercado consumidor

The consumers perception of sheep meat in the Cariri Cearense

Abstract: The objective of this study to characterize the market perception of sheep meat in the Cariri Ceará. 450 questionnaires were administered in five municipalities in Ceará Cariri. Data collected from questionnaires answered by consumers of lamb meat were statistically analyzed with SPSS (Statistical Package of Social Science) version 18.0 for Windows. 70% of consumers prefer specific cuts ears, 64.4% prefer a meat with less fat.

Keywords: consumer market, meat, sheep breeding

Introdução

A produção de carne ovina desponta com grandes perspectivas tanto para o mercado interno como para o mercado externo. Uma maior estruturação dos sistemas de produção, com o incremento de novas tecnologias e padronização dos cortes a serem comercializados, torna-se possível atender o mercado que exige produtos de qualidade e ofertados constantemente (Sorrio, 2009). Esse mesmo mercado define o peso ideal da carcaça e, conseqüentemente, o peso ideal dos cortes. De acordo Santos (2002) o mercado ao exigir o peso mínimo para os diferentes cortes, evita o abate de animais que não apresentem desenvolvimento e/ou crescimento satisfatório.

O crescimento e a consolidação da ovinocultura no Brasil, como atividade produtiva inserida na dinâmica do agronegócio, requer que os diversos segmentos da cadeia produtiva organizem-se para estabelecer não só as bases comerciais e de mercado do agronegócio da ovinocultura, mas também para estabelecer o padrão tecnológico capaz de atender às exigências, preferências e demandas do mercado consumidor (Araújo, 2009).

Neste contexto, a pesquisa tem como objetivo principal identificar nos possíveis consumidores de carne ovina, os aspectos associados ao perfil, conceitos e percepção com a finalidade de nortear a segmentação do mercado de carne ovina na região do Cariri cearense.



Material e Métodos

A pesquisa foi desenvolvida na Região do Cariri Cearense no mês de Setembro de 2010, em cinco municípios (Barbalha, Crato, Campos Sales, Farias Brito e Juazeiro do Norte). Foram aplicados 450 questionários estruturados, com consumidores em pontos de varejo como supermercados e açougues. A escolha dos consumidores foi realizada de forma aleatória, cada questionário contendo 45 perguntas possibilitou a caracterização do perfil dos consumidores sobre diferentes aspectos relacionados à carne ovina.

Os dados coletados a partir dos questionários respondidos por consumidores de carne ovina foram submetidos à análise estatística no software SPSS (*Statistical Package of Social Science*), versão 18.0 for Windows. A partir da frequência das respostas do público de respondentes atribuídas a cada atributo do conjunto de fatores, optou-se por aplicar a média ponderada, permitindo com isso levar em consideração as diferentes opiniões dos respondentes sobre a relevância de cada item.

Resultados e Discussão

Identificando as preferências dos consumidores em relação aos corte e ao teor de gordura da carne ovina foi possível entender o padrão do produto que os participantes da pesquisa preferem ou esperam consumir.

Em relação aos cortes grande parte dos consumidores indica claramente a preferência por cortes específicos (70%); 13,1% dos consumidores preferem comprar a carne ovina em banda; apenas 5,8% preferem a carcaça completa; os demais consumidores tem uma variação maior nas suas preferências, como pode ser observado na tabela 01.

Tabela 01. Preferência ao comprar a carne ovina

Tipos de cortes	Frequência	Valor percentual %	Percentual acumulativo %
Em banda	59	13,1	13,1
Carcaça completa	26	5,8	18,9
Cortes específicos	315	70	88,9
Em banda e Carcaça completa	4	0,9	89,8
Em banda e Cortes específicos	16	3,6	93,3
Carcaça Completa e Cortes específicos	2	0,4	93,8
Em banda, carcaça completa e cortes específicos	28	6,2	100,0
Total	450	100,0	

No que se referem ao teor de gordura, 64,4% das informações obtidas apontam para uma carne com menor teor de gordura; 24,9% dos consumidores preferem uma carne com um maior teor de gordura e apenas 10,7% apontaram sua escolha para os dois níveis de gorduras perguntados (Tabela 02).



Tabela 02. Preferência dos consumidores de acordo com o teor de gordura

Teor de gordura	Frequência	Valor percentual %	Percentual acumulativo %
Com maior teor de gordura	112	24,9	24,9
Com menor teor de gordura	290	64,4	89,3
Com maior e com menor teor de gordura	48	10,7	100,0
Total	450	100,0	

De acordo com os resultados obtidos na pesquisa a gordura constitui um importante critério através do qual o consumidor julga a qualidade da carne, uma vez que a ocorrência de problemas de saúde tem sido associada à ingestão de gordura. Sendo a carne com menor teor de gordura a mais preferida pelos entrevistados, provavelmente devido o consumidor está mais consciente em suas decisões de compra, buscando uma alimentação mais saudável.

Conclusões

Foi possível observar preferências em relação às características da carne, tais como a preferência por tipos de cortes e quantidade de gordura, que podem nortear sistemas de produção de carne assim com a possibilidade de identificação de nichos de mercado em função dessas características. Uma carne com boa apresentação, comercializada em cortes adequados e com baixo teor de gordura, favorecem positivamente o consumo.

Literatura citada

ARAUJO, F. C.; MEDEIROS, J. X. ; ROCHA, O. M. ; MAIA, V. B. A. . **Caracterização dos agentes da cadeia de produção da ovinocaprinocultura no Distrito Federal.** In: Josemar Xavier de Medeiros; Marlon Vinicius Brisola. (Org.). Gestão e Organização no Agronegócio da Ovinocaprinocultura. 1 ed. Contagem-MG: Santa Clara Editora Produção de Livros, 2009, v. 1, p. 33-48.

SORIO, A. M.. **Sistema agroindustrial da carne ovina: o exemplo de Mato Grosso do Sul- Passo Fundo.** Méritos, 2009. 110 p.

SANTOS C.L.. Estudo do crescimento e da composição química dos cortes da carcaça de cordeiros Santa Inês e Bergamácia. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2002. 257p. **Tese** (Doutorado em Zootecnia) – Universidade Federal de Lavras.