



UNIVERSIDADE FEDERAL DO NORTE DO TOCANTINS
CAMPUS DE ARAGUAÍNA
CURSO DE ZOOTECNIA

THAYNÁ MURTA PEREIRA MOTA

**CONSUMO DE CARNE SUÍNA:
MITOS E REALIDADES SOBRE A CARNE SUÍNA NO BRASIL**

ARAGUAÍNA (TO)
2022

THAYNÁ MURTA PEREIRA MOTA

CONSUMO DE CARNE SUÍNA:
MITOS E REALIDADES SOBRE A CARNE SUÍNA NO BRASIL

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Zootecnia da Universidade Federal do Norte do Tocantins, como parte das exigências para a obtenção do grau de Bacharel em Zootecnia.

Orientadora: Prof. Dra. Marilú Santos Sousa

ARAGUAÍNA (TO)
2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Tocantins

M917c Mota, Thayná Murta Pereira .
CONSUMO DE CARNE SUÍNA: MITOS E REALIDADES SOBRE
A CARNE SUÍNA NO BRASIL. / Thayná Murta Pereira Mota. –
Araguaína, TO, 2022.
59 f.

Monografia Graduação - Universidade Federal do Tocantins –
Câmpus Universitário de Araguaína - Curso de Zootecnia, 2022.
Orientadora : Marilú Santos Sousa

1. Consumo de proteína animal. 2. Carne suína. 3. Preferências
alimentares. 4. Crenças. I. Título

CDD 636

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS – A reprodução total ou parcial, de
qualquer forma ou por qualquer meio deste documento é autorizado desde
que citada a fonte. A violação dos direitos do autor (Lei nº 9.610/98) é crime
estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal.

**Elaborado pelo sistema de geração automática de ficha catalográfica
da UFT com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).**

THAYNÁ MURTA PEREIRA MOTA

CONSUMO DE CARNE SUÍNA:
MITOS E REALIDADES SOBRE A CARNE SUÍNA NO BRASIL

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Zootecnia da Universidade Federal do Norte do Tocantins, como parte das exigências para a obtenção do grau de Bacharel em Zootecnia.

Aprovado em sua forma final pela Orientadora e pela Banca Examinadora.

Data de Aprovação: 06/07/2022.

Banca examinadora:

Prof. Dra. Marilú Santos Sousa, orientadora, UFNT.

 Documento assinado digitalmente
GERSON FAUSTO DA SILVA
Data: 13/07/2022 11:35:47-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Prof. Dr. Gerson Fausto da Silva, examinador, UFNT.

 Documento assinado digitalmente
CARLA FONSECA ALVES CAMPOS
Data: 14/07/2022 00:29:29-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Prof. Dra. Carla Fonseca Alves Campos, examinadora, UFNT

Primeiramente a Deus, sem fé não chegamos a lugar algum. A meus familiares, amigos e mestres que me apoiaram e motivaram durante toda caminhada, em especial, meus avós Walkíria, Dailton José e Maria Angélica.

AGRADECIMENTOS

Aos meu pais, Fabiano e Simone que nunca mediram esforços em me apoiar.

Aos meus irmãos, Thauan e Dailton José.

Aos meus amigos que sempre me acolheram nas várias chegadas e partidas, Lara, Marcela, Isabella e Mariana.

Aos meus amigos e colegas de caminhada que participaram direta e indiretamente na elaboração desse trabalho Carol, Loyse, Thays, Jorge e Kaynan.

A Prof. Dra. Marilú Santos Sousa, pela orientação e motivação durante a graduação.

Ao Prof. José Carlos Ribeiro Júnior por compartilhar e ensinar, a partir do amor pela sua profissão, por inspirar e incentivar.

RESUMO

A cadeia produtiva de carne suína brasileira, cada vez mais competitiva, ocupa a terceira posição mundial, exporta 23% da sua produção total e destina 77% para o mercado interno, demonstrando aumento do consumo per capita nacional. Esse aumento está relacionado a baixa no preço na comercialização do animal vivo e também no cenário econômico de restrição orçamentária, levando a carne suína a competir com as demais proteínas de origem animal. No entanto, mitos passados por gerações refletem no consumo de carne suína, por questões culturais ou religiosas, que vem sendo desmistificados, mas pouco se sabe sobre o reflexo dessas antigas crenças na população brasileira do século XXI. O objetivo deste estudo foi identificar os principais preconceitos relacionados ao consumo de carne suína *in natura* que ainda persistem no Brasil, mesmo após anos de melhoramento genético, manejos, desenvolvimento de técnicas e tecnologias dentro da suinocultura. Os dados foram coletados de forma *online* a partir de questionário via Google Forms, disponibilizado nas redes sociais. Verificou-se que a carne suína ainda é rodeada de mitos, porém, esses apresentam menor interferência no consumo, demonstrando melhor aceitação pela população brasileira. A falta de informações/divulgações por meio de marketing e propagandas pode ser considerada ponto fraco nesse processo, portanto, necessitando uma reunião de atividades e ações que tentem persuadir o consumidor e alavancar a demanda da carne suína.

Palavras-chave: produção, consumo de proteína animal, crenças.

ABSTRACT

The Brazilian pork production chain, increasingly competitive, occupies the third position in the world, exports 23% of its total production and sends 77% to the domestic market, demonstrating an increase in national per capita consumption. This increase is related to the low price in the sale of live animals and also in the economic scenario of budgetary restriction, leading pork meat to compete with other proteins of animal origin. However, myths passed down for generations reflects on the consumption of pork, for cultural or religious reasons, which has been demystified, but little is known about the reflection of these ancient beliefs in the Brazilian population of the 21st century. The objective of this study was to identify the main prejudices related to the consumption of pork in natura that still persist in Brazil, even after years of genetic improvement, management, development of techniques and technologies within swine farming. Data were collected online using a questionnaire via Google Forms, available on social platforms. It was found that pork is still surrounded by myths, however, these have less interference in consumption, demonstrating better acceptance by the Brazilian population. The lack of information/disseminations through marketing and advertisements can be considered a weak point in this process, therefore, requiring a meeting of activities and actions that try to persuade the consumer and leverage the demand for pork.

Keywords: production, consumption of animal protein, beliefs.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Composição nutricional de diferentes tipos de carne suína, bovina e de aves	20
Tabela 2. Motivos para o não consumo de carne suína <i>in natura</i> de acordo a faixa etária	36
Tabela 3. Correlação entre sexo e os motivos para o não consumo de carne <i>suína in natura</i>	39
Tabela 4. Relação grau de escolaridade e motivos para o não consumo de carne <i>suína in natura</i>	44

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Relação de consumo de carne suína <i>in natura</i> por super-região	26
Figura 2. Motivos relacionados ao não consumo de carne suína <i>in natura</i>	27
Figura 3. Motivos relacionados ao não consumo de carne suína <i>in natura</i> por região	28
Figura 4. Frequência de consumo de carne suína <i>in natura</i> por região	29
Figura 5. Frequência de consumo de carne suína <i>in natura</i> durante a pandemia do COVID-19	30
Figura 6. Frequência de consumo de carne suína <i>in natura</i> durante a pandemia do COVID-19 por região	30
Figura 7. Influência do preço no consumo de carne suína <i>in natura</i> durante a pandemia do COVID-19 por região	31
Figura 8. Conhecimento sobre os sistemas de produção de suínos por região	32
Figura 9. Conhecimento dos benefícios da carne suína por região	33
Figura 10. Relação da faixa etária e consumo de carne suína <i>in natura</i>	34
Figura 11. Relação faixa etária e frequência de consumo de carne suína <i>in natura</i> .	35
Figura 12. Correlação entre a faixa etária e o conhecimento dos sistemas de produção de criação de suínos	37
Figura 13. Correlação entre a faixa etária e o conhecimento dos benefícios da carne suína	38
Figura 14. Correlação entre sexo e consumo de carne suína <i>in natura</i>	39
Figura 15. Correlação entre sexo e frequência de consumo de carne suína <i>in natura</i>	40
Figura 16. Correlação entre sexo e conhecimento dos sistemas de produção de criação de suínos	41
Figura 17. Correlação entre sexo e conhecimento dos benefícios da carne suína ...	42
Figura 18. Relação entre grau de escolaridade e consumo de carne suína <i>in natura</i>	43
Figura 19. Relação entre grau de escolaridade e frequência de consumo de carne suína <i>in natura</i>	45
Figura 20. Relação entre grau de escolaridade e frequência de consumo de carne suína <i>in natura</i> durante a pandemia do COVID-19	46

Figura 21. Relação entre grau de escolaridade e interferência do preço no consumo de carne suína <i>in natura</i> durante a pandemia do COVID-19	47
Figura 22. Relação entre grau de escolaridade e conhecimento dos sistemas de produção de criação de suínos	48
Figura 23. Relação entre grau de escolaridade e conhecimento dos benefícios da carne suína	49

LISTA DE SIGLAS

ABCS - Associação Brasileira dos Criadores de Suínos

ABPA - Associação Brasileira de Proteína Animal

CA - Conversão alimentar

DFD - Escura, dura e seca

DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

GMDP – Ganho Médio Diário de Peso

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

POA - Produtos de origem animal

PSE - Pálida, mole e exsudativa

SISCAL - Sistema Intensivo de Suínos Criados ao Ar Livre

SISCON - Sistema Intensivo de Suínos Confinados

SNA - Sociedade Nacional de Agricultura

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 REFERENCIAL TEÓRICO	14
2.1 Panorama da carne suína no Brasil	14
2.2 Evolução do suíno: tipo banha x tipo carne	15
2.3 Suinocultura no Brasil: Sistemas de criação	15
2.3.1 Sistema Extensivo	16
2.3.2 Sistema Semi-Extensivo	17
2.3.3 Sistema Intensivo de Suínos Confinados (SISCON)	17
2.3.4 Sistema Intensivo de Suínos Criados Ao Ar Livre (SISCAL)	17
2.4 Qualidade da carne suína	18
2.5 Tecnologia de abate de suínos	20
2.6 Complexo teníase-cisticercose	22
3 OBJETIVOS	24
3.1 Objetivo geral	24
3.2 Objetivos específicos	24
4 METODOLOGIA	25
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES	26
5.1 Características de consumo de carne suína <i>in natura</i> por super-região	26
5.2 Características de consumo de carne suína <i>in natura</i> por faixa etária	33
5.3 Características de consumo de carne suína <i>in natura</i> de acordo com o sexo	38
5.4 Características de consumo de carne suína <i>in natura</i> de acordo com o grau de escolaridade	42
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	50
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	51
ANEXO	56

1 INTRODUÇÃO

Os suínos foram introduzidos no Brasil no século XVI pelos portugueses e a partir daí, passaram por várias mudanças (seleção e melhoramento genético) afim de atender as preferências da população, que passaram a valorizar menos a gordura do porco, surgindo a necessidade de um animal com maior produção de carne magra (FÁVERO et al, 2011).

A qualidade da carne está diretamente relacionada a fatores extrínsecos, como por exemplo, o sistema de criação, manejo, transporte e abate que o animal é submetido, além de fatores intrínsecos, como genética, nutrição, idade e sexo (SARCINELLI; VENTURINI; SILVA, 2007) (a).

A carne suína é composta por 72% de água, 20% de proteína, 7% de gordura, 1% de minerais e menos de 1% de carboidratos. É rica em vitamina B₁, B₂, B₆, B₁₂, A e C. Por outro lado, os níveis de colesterol variam de acordo com o tipo de corte, raça, idade e dieta em que o suíno foi submetido, demonstrando as qualidades nutricionais que essa pode trazer a saúde humana (BRAGAGNOLO e RODRIGUEZ-AMAYA, 2002).

A produção suinícola já foi conhecida como atividade complementar, em ambientes inapropriados, sem inspeção sanitária e submetidos a uma alimentação composta por sobras. A suinocultura moderna refere-se a uma complexa cadeia produtiva seguindo padrões higiênico-sanitários que juntamente as técnicas de bem-estar animal, atingem altos índices zootécnicos e garantem um produto final de qualidade na mesa do consumidor (FALLEIROS; MIGUEL; GAMEIRO, 2008).

O Brasil ocupa posição de destaque no cenário mundial, sendo o quarto maior produtor de carne suína, chegou a produzir em 2020, segundo dados da ABPA (2021), 4.436 milhões de toneladas, sendo que 77% de sua produção permanece no país para o consumo interno.

Por outro lado, mesmo sendo a proteína animal mais consumida no mundo, esta ainda passa por diversos rótulos e pré-conceitos perante o consumidor brasileiro. Apesar de grande parte da produção nacional ser direcionada ao mercado interno, fatores sociais relacionados aos hábitos, costumes, estilo de vida, questões culturais e religiosas, acercam essa proteína de origem animal que apresenta tantas qualidades e benefícios a saúde (ABPA, 2021).

Diante do exposto, objetivou-se com essa pesquisa, identificar os principais preconceitos relacionados ao consumo de carne suína *in natura* que ainda persistem no Brasil.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Panorama da carne suína no Brasil

A suinocultura brasileira apresenta alto desenvolvimento e se destaca no cenário mundial. Segundo dados da ABPA (2021), em 2020, o país contou com 1.970.611 matrizes alojadas e uma produção de 4,436 milhões de toneladas, destacando-se como o quarto maior produtor mundial, atrás da China, União Europeia e Estados Unidos.

Santa Catarina é o estado que se destaca no mercado da carne suína *in natura*, com 27,15% da produção total nacional, seguido pelo Paraná (20,42%), Rio Grande do Sul (20,42%), Minas Gerais (12,18%), Mato Grosso (5,99%), São Paulo (5,20%), Mato Grosso do Sul (4,34%) e Goiás (4,32%) (ABPA, 2021).

O produto brasileiro é bem aceito mundialmente, sendo importado por mais de 90 países (ABPA, 2021). Pesquisas apontam que esse desempenho se deu graças aos avanços tecnológicos na cadeia produtiva, que trouxe aumento na produtividade dos rebanhos, inspeção de granjas e tecnologias de abate (MIELE, 2011).

A maioria dos brasileiros reconhece a carne suína como uma fonte de proteína animal saudável e de boa procedência diante das medidas de controle sanitário empregadas. Em 2020 o consumo por habitante registrado foi de 16 kg/ano, houve aumento significativo quando comparado aos anos anteriores (ABPA, 2021). E esse aumento pode estar relacionado à restrição orçamentária decorrente da pandemia de COVID-19 (IBGE, 2021).

Em 2021, pelo segundo trimestre consecutivo, o consumo per capita da carne suína no Brasil atingiu média de 17,69 kg/ano (ABPS, 2021). Segundo a ABPA (2021), em 2022 a suinocultura deve crescer 4%, em relação a 2021.

A produção brasileira é caracterizada por um sistema de integração entre empresas e produtores, que auxilia na garantia da qualidade e medidas sanitárias implementadas, onde a indústria oferta os leitões, insumos necessários e assistência técnica, enquanto o produtor integrado se responsabiliza pelos cuidados da granja e criação do plantel. Esse modelo mantém o produtor confortável em relação ao mercado e garante a indústria matéria-prima de qualidade (ABPA, 2021).

A ABPA destaca que, em 2020, cerca de 1/3 dos empregos gerados dentro do setor produtivo no Brasil foram provenientes da suinocultura, ou seja, mais de 20 mil

novos empregados diretamente e indiretamente, durante a pandemia do corona vírus. Momento em que vários setores foram obrigados a fechar as portas e parte da economia do país foi paralisada (MARQUES, 2021). Além da fonte de renda de muitos brasileiros, o mercado suinícola tem participação em ações sociais locais e muitas dessas empresas contam com projetos direcionados exclusivamente a projetos sociais (ABPA, 2021).

2.2 Evolução do suíno: Tipo banha x Tipo carne

Evoluído a partir do Javali (*Sus vitatus*), o suíno doméstico (*Sus Scrofa*) dos dias atuais é completamente diferente de seu ancestral. Através do melhoramento genético e cruzamento de raças específicas, a espécie passou por longa jornada até chegar as características e qualidades que hoje se encontram na mesa do consumidor (HOLANDA et al, 2021).

Oriundo de um animal rústico e selvagem que vivia da caça e precisava se defender, o Javali apresentava características físicas que pudessem auxiliar em seus ligeiros movimentos e sobrevivência, contando com grandes dentes afiados, cabeça robusta e 70% de seu peso sobre o pernil dianteiro, o que lhe garantia defesa, força e velocidade (HOLANDA et al, 2021).

Registros apontam que a domesticação desses animais teve início no período neolítico. Com a domesticação e o contraste entre sua vida selvagem e seu dia a dia em cativeiro, o suíno passou a ter seu corpo em distribuição harmônica, daí surgiu o suíno “tipo banha”, inicialmente, criados aos fundos de quintal e alimentando-se de restos de comida, que perdurou por séculos (HOLANDA et al, 2021).

Direcionado para a produção de banha, era um animal que apresentava características de baixo desempenho, com um baixo ganho médio diário de peso (GMDP), baixa qualidade de carcaça e péssima conversão alimentar (CA). Essa exploração perdurou aproximadamente até o século XVIII, quando foi substituída pela opção “tipo carne”, um animal com maior volume de seu peso corporal depositado nas regiões de cortes nobres, região de lombo e pernil, além de alteração na sua espessura de toucinho, que passou a ser mais fina (SARCINELLI; VENTURINI; SILVA, 2007) (b).

2.3 Suinocultura no Brasil: Sistemas de criação

Os primeiros suínos chegaram ao Brasil em 1532 por meio dos portugueses que trouxeram algumas raças, essas se adaptaram, cruzaram e formaram as raças nacionais, extremamente rústicas e em sua maioria, voltadas a produção de banha (FÁVERO et al, 2011).

Com a necessidade de adaptação ao novo mercado, priorizando a produção de carne, estudos na área de melhoramento genético e cruzamentos, realizados com animais importados começaram a tomar espaço, com a criação da Associação Brasileira de Produtores de Suínos (ABPS), em 1958. Mais a frente, a associação contou com o apoio da Embrapa Suínos e Aves que foi peça fundamental para os avanços e aprimoramento das raças (FÁVERO et al, 2011).

A suinocultura brasileira apresenta peculiaridades variando em função da região de criação, do sistema que será empregado e as raças que serão trabalhadas naquele ambiente. No entanto, segue padrões de países bem desenvolvidos, demonstrando o potencial produtivo (MACHADO e DALLANORA, 2014).

A escolha de um sistema de criação depende de uma junção de fatores, como região, instalações, biosseguridade, presença de mão de obra qualificada, adaptabilidade dos animais que irão compor o plantel, se é uma granja de ciclo completo ou de fase com apoio de outros planteis, o capital disponível a ser investido, e principalmente, o mercado consumidor, tendo sempre em mente as condições de bem-estar animal, visando maior produtividade (MACHADO e DALLANORA, 2014).

De acordo com Carvalho e Viana (2011), dentro das qualificações empregadas para a escolha de um sistema destinado a produção de suínos, podem ser definidos: Sistema Extensivo, Sistema Semi-Extensivo, Sistema Intensivo de Suínos Confinados (SISCON) e o Sistema Intensivo de Suínos Criados Ao Ar Livre (SISCAL).

2.3.1 Sistema Extensivo:

O sistema extensivo ou “à solta” é caracterizado pela criação dos animais ao ar livre, geralmente por pequenos produtores. Na maioria das vezes, essa atividade é destinada ao consumo próprio, contando com pouca ou nenhuma tecnologia e sem acompanhamento nutricional adequado (CARVALHO e VIANA, 2011).

Para Macleod (2020), este sistema não possibilita um completo controle das fases de criação, visto que não existe preocupação com a produtividade e também nenhum controle técnico sobre a criação, sendo assim, o produtor deve confiar na

aptidão de seus animais, já que a produção em sistema extensivo não conta com muitas técnicas de manejo, além dos riscos de contaminação por endoparasitas, já que vivem à solta sem um controle higiênico-sanitário.

2.3.2 Sistema Semi-Extensivo:

Semelhante ao Extensivo, esse sistema também apresenta características de alta rusticidade e pouca ou nenhuma assistência técnica. No entanto, o produtor aparenta ter maior entendimento sobre a criação e o manejo desses animais, apresentando na propriedade algumas instalações e piquetes, muitas vezes improvisados utilizando-se de recursos disponíveis na região e também realizam a separação de algumas fases de produção, como creche e terminação (FILHA, OL SILVA et al, 2005).

2.3.3 Sistema Intensivo de Suínos Confinados (SISCON):

Nesse sistema os animais são confinados em instalações altamente tecnificadas, equipadas para oferecer ao plantel condições de adaptação ao clima e manejo adequado durante todo o processo de criação em que serão alojados. Animais oriundos de granjas de ciclo completo não entram em contato com o meio externo em momento algum, a não ser para entrada de novo lote de reprodutores e saída para o abate. A criação é dividida em fases, onde cada uma recebe tratamentos ideais às suas necessidades, como por exemplo, nutrição e ambiência. Cooperativas que contam com vários criadores de diferentes fases também seguem os mesmos padrões (TALAMINI et al, 2006).

Os reprodutores são selecionados para garantir a qualidade genética desejada, a alimentação é baseada em dietas de qualidade direcionadas às fases e necessidades (exigências nutricionais) do rebanho (de acordo com a fase de criação), visando maior ganho de peso em menor espaço de tempo. Contam também com assistência técnica, mão-de-obra qualificada, supervisão profissional e todos os aparatos necessários ao manejo e bem-estar. (TALAMINI et al, 2006).

2.3.4 Sistema Intensivo de Suínos Criados Ao Ar Livre (SISCAL):

Considerado como alternativa de menor custo, o SISCAL conta com a produção de suínos em piquetes e terminados em confinamento, também separados por fases. As instalações ou abrigos nos piquetes são mais simples, quando comparadas ao SISCON, o que caracteriza o menor investimento. Para as fases finais, estas são realizadas em confinamento, e seguem os padrões citados anteriormente. O rebanho é acompanhado durante todas as suas fases e recebem todos os manejos indicados de acordo, assim como os padrões em confinamento (LEITE et al, 2001).

Sesti e Sobestianky (1996) afirmam que, quando comparado ao SISCON, o SISCAL apresenta maior exposição aos elementos climáticos, mas quando se fala em relações sociais, demonstra melhor desempenho associado ao bem-estar dos animais.

Segundo Holanda et al. (2021) a cadeia produtiva de suínos do Brasil é caracterizada pelo SISCON e conta com animais de alto padrão, instalações fechadas altamente tecnológicas com ambiente controlado, manejos nutricionais, higiênico-sanitários e reprodutivos, tratadores treinados, acompanhamento zootécnico e veterinário, o que garante ao rebanho sanidade, conforto, produtividade e bem-estar.

2.4 Qualidade da carne suína

O consumidor está cada vez mais atento quando se refere ao consumo de produtos de origem animal e com a carne suína não seria diferente. Sua qualidade está diretamente relacionada a uma série de fatores intrínsecos, que vão desde escolha das raças para composição do plantel, nutrição recebida durante a criação, idade ao abate e sexo. Por outro lado, encontram-se os fatores extrínsecos que tem início no transporte na saída da granja para o abatedouro e todos os acontecimentos até chegar ao prato do consumidor, passando pelo abate, câmara fria, métodos de conservação e tipo de cozimento (SARCINELLI; VENTURINI; SILVA, 2007) (a).

A carne é uma peça chave na busca de uma alimentação balanceada, essa é fonte de nutrientes essenciais e seu reconhecimento na nutrição humana vem se destacando cada vez mais (WEBER e ANTIPATIS, 2001).

Para Bragagnolo (2001), com os novos hábitos de vida saudável e dietas, o consumidor vem prestando mais atenção no produto em que está acrescentando na sua rotina alimentar. Características sensoriais como textura, cor, sabor, suculência e

aroma, são fortes indicadores de qualidade e apresentam grande influência no consumo (SARCINELLI; VENTURINI; SILVA, 2007) (a).

A coloração da carne suína é uniforme, variando entre rosada e avermelhada. Esse tom é determinado pela quantidade de mioglobina presente no músculo e a quantidade pode variar de acordo com o sexo, localização anatômica do corte e pela quantidade de exercícios físicos que o animal realizou durante a vida. Os cortes da carne suína apresentam maciez característica, sendo afetados por fatores *ante-mortem* e *post-mortem*; a suculência está relacionada a sensação de umidade ao se iniciar a mastigação, estando diretamente relacionada a quantidade de gordura intramuscular. O sabor e o aroma estão ligados a fatores intrínsecos e fatores extrínsecos após o abate (SARCINELLI; VENTURINI; SILVA, 2007) (a).

Rica em vitaminas do complexo B, a carne suína conta com a vitamina B₁ (tiamina), que trabalha no organismo ativando enzimas responsáveis por processos bioquímicos responsáveis pela produção de energia e também desempenha função importante de conduzir impulsos nervosos (JÚNIOR e LEMOS, 2010). Já a vitamina B₂ é um nutriente essencial que atua como cofator das reações enzimáticas, mantendo normais as funções do metabolismo energético (DELGADILLO E AYLA, 2009).

Além das vitaminas do complexo B, a carne suína é considerada também como fonte de minerais, tais como: potássio (K), que auxilia na regulação dos níveis de sódio do corpo, ferro (Fe), selênio (Se) e cálcio (Ca), podendo ser considerado um alimento completo e deve ser incluído na alimentação de crianças em fase de crescimento (GEESDORF, 2016).

Quanto a gordura, esta é composta principalmente por ácidos graxos monoinsaturados, seguidos por ácidos graxos saturados e, em menor proporção, ácidos graxos poli-insaturados, predominantemente do tipo ômega-6. Quando comparada com outros tipos de proteína animal, a carne suína apresenta menor conteúdo de ácidos graxos saturados que a gordura bovina e melhor relação ômega-6/ômega-3 do que a gordura de aves (BERTOL, 2019).

Para Benatti (2015), quando se fala em composição nutricional da carne suína, esse varia de acordo ao corte e quando comparados a outras proteínas de origem animal, o lombo suíno apresenta calorias e gordura semelhantes ao patinho bovino, considerados carnes magras. Pode-se verificar também que o pernil e a costela suína demonstram semelhança a picanha e alcatra bovino, denominadas carnes mais gordas, mas muito bem aceitas e apreciadas (Tabela 1).

Tabela 1. Composição nutricional de diferentes tipos de carne suína, bovina e de aves.

Alimento Cru	Energia (kcal)	Prot (g)	Lip (g)	AGS (g)	AGM (g)	AGP (g)	Col (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	B6 (g)	B12 (mcg)
Carnes suínas																
Bisteca	133	22,5	4,1	1,4	1,7	0,7	63	0,55	22	63	1,7	0,60	0,25	7,24	0,60	0,5
Lombo	120	20,7	3,5	1,8	1,4	0,6	65	0,97	27	52	1,87	0,98	0,34	6,61	0,77	0,5
Costela	211	19,9	14,0	4,6	6,3	1,5	60	0,76	20	42	1,6	0,78	0,25	4,63	0,41	0,5
Paleta	236	17,2	18,00	6,2	8,0	1,9	71	1,05	18	65	2,7	0,77	0,28	3,83	0,35	0,7
Pernil traseiro	182	20,3	10,6	3,5	4,4	2,2	63	0,62	20	73	1,7	0,50	0,31	5,62	0,51	0,4
Carnes bovinas																
Alcatra	201	22,3	12,7	5,1	5,4	0,5	75	1,48	21	52	3,6	0,06	0,09	5,99	0,56	1,1
Picanha	199	19,7	13,4	5,1	7,1	0,4	68	2,40	22	80	7,1	0,08	0,22	3,55	0,39	2,7
Costela	254	19,3	19,1	7,7	8,2	0,7	61	1,39	20	49	3,3	0,06	0,09	5,70	0,53	1,0
Filé Mignon	139	21,9	5,7	1,9	2,1	0,4	61	2,50	12	44	3,2	0,05	0,32	4,76	0,61	3,5
Fraldinha	165	21,2	8,3	3,4	3,4	0,3	68	1,55	22	54	3,8	0,06	0,09	6,84	0,57	1,2
Músculo	113	19,2	3,5	1,1	1,3	0,4	75	0,76	21	84	4,0	0,08	0,27	7,46	0,44	1,4
Patinho	124	21,9	3,2	1,2	1,4	0,3	61	0,79	25	57	5,7	0,08	0,20	5,76	0,62	2,9
Carnes de aves																
Sobrecoxa de frango	121	19,6	4,1	1,1	1,5	0,9	94	0,81	23	94	1,6	0,09	0,20	5,6	0,4	0,6
Peito de frango	120	22,5	2,6	0,6	0,7	0,4	73	0,37	28	45	0,7	0,09	0,18	9,6	0,8	0,2
Peito de peru	114	23,3	2,3	0,4	0,3	0,3	57	0,73	28	113	1,3	0,04	0,15	9,9	0,8	0,6

Adaptado de Benatti (2015).

Legenda: Prot = proteínas; Lip = lipídios; AGS = ácidos graxos saturados; AGM = ácidos graxos monossaturados; AGP = ácidos graxos poli-saturados; Col = colesterol; Fe = ferro; Mg = magnésio; Na = sódio; B6 = vitamina B6; B12 = vitamina B12.

2.5 Tecnologia de abate de suínos

Os cuidados que antecedem ao abate têm início ainda no embarque dos animais no caminhão em que serão transportados até o frigorífico. O conjunto de práticas adotadas tem a finalidade de minimizar riscos e perdas econômicas, proporcionando níveis adequados de bem-estar animal e facilitando as condições de trabalho dos colaboradores (DALLA COSTA et al, 2012).

O manejo *ante-mortem* conta com o jejum anterior ao embarque, com o intuito de facilitar o manejo dos animais e reduzir o risco de possíveis acidentes, evitando que os animais regurgitem ou passem mal durante o transporte e também possível contaminação de carcaça em caso de rompimento das vísceras. Lembrando que esse jejum não deve passar de 21 horas, uma vez acima desse tempo tendem a apresentar carne com defeito DFD, “escura, dura e seca” (DALLA COSTA et al, 2012).

Ainda no plantel os animais são separados em lotes para o embarque que deve acontecer de forma calma, sem tumultos, agressividade e barulho intenso, evitando estressar os animais. O estresse agudo pode ocasionar uma carne PSE, “pálida, mole e exsudativa” (DALLA COSTA et al, 2012).

O caminhão deve estar devidamente higienizado e esse manejo deve ser repetido antes do embarque e após o desembarque, também deve contar com equipamentos para auxiliar na regulação da temperatura e o percurso deve ser o mais tranquilo possível. Ao chegar no destino, o grupo é desembarcado e destinado as baias de descanso para amenizar os efeitos do estresse do transporte (DALLA COSTA et al, 2012).

Após descanso, os animais são direcionados a higienização a partir de jatos de água clorada para retirada de sujidades superficiais e vão em direção ao box de imobilização para o atordoamento. Este pode ser realizado a partir de descarga elétrica ou em uma câmara de CO₂ (PACHECO e YAMANAKA, 2006).

Com o atordoamento, os suínos tendem a vomitar, defecar ou urinar. Dessa forma, devem ser limpos novamente, e, posteriormente, pendurados de cabeça para baixo ou deitados em esteiras, iniciando a sangria com o corte dos grandes vasos sanguíneos do pescoço a partir de uma faca devidamente higienizada. O sangue escorre em tanques e depois é levado para a indústria ou coletado de forma asséptica quando é para fins farmacêuticos (PACHECO, YAMANAKA, 2006).

Finalizando a sangria, os animais passam pela escaldagem com o objetivo de facilitar a retirada dos pelos, unhas e cascos, são imersos em água quente, a temperatura média de 65 °C por um minuto. Na sequência são depilados com auxílio de um cilindro giratório, removendo os pelos por atrito, as unhas e cascos são removidos manualmente com auxílio de facas e os animais são novamente içados e para completar a depilação, passam por maçaricos a gás e são lavados novamente sob pressão (PACHECO, YAMANAKA, 2006).

A evisceração tem início com corte do pescoço até a região inguinal, com a faca sempre de dentro para fora, evitando que microorganismos do lado de fora contaminem a carcaça. É feita amarração do ânus e bexiga, evitando possíveis acidentes por extravasamento, as vísceras são retiradas, colocadas em bandejas, separadas, inspecionadas e seguem para o processamento ou descarte, a depender do resultado da inspeção, a carcaça inteira pode ser descartada (PACHECO e YAMANAKA, 2006).

A carcaça é cerrada longitudinalmente e dividida em duas, são retirados a medula, o cérebro e alguma outra víscera que possa ter ficado. Em seguida são lavadas com água sob pressão e seguem para câmara fria com temperatura controlada para resfriamento e conservação (PACHECO e YAMANAKA, 2006). As

carcaças devem resfriar sua temperatura interna para menos de 7 °C e após resfriadas seguem a desossa e realização dos cortes. Após processadas e embaladas são mantidas sob refrigeração para expedição (PACHECO, YAMANAKA, 2006).

De acordo com Terra e Fries (2000), todas as etapas citadas, devem ser realizadas de forma rápida e seguindo todos os padrões higiênico-sanitários que irão garantir a qualidade microbiológica da matéria-prima. Todos os equipamentos e ambientes utilizados devem ser higienizados várias vezes, durante e após o abate. Os operadores também devem atentar-se a sua saúde e higiene pessoal (PACHECO, YAMANAKA, 2006).

2.6 Complexo teníase-cisticercose

O complexo teníase-cisticercose refere-se a duas doenças ligadas ao mesmo parasita, cisticercose, quando *Taenia saginata*, em bovinos, ou *Taenia solium*, em suínos, se encontram em fase larval, podendo acometer homem e animais, e a teníase, que corresponde a *Taenia* em fase adulta, no organismo humano (MEDEIROS et al, 2008).

Para Narata et al. (1998), a *Taenia solium* tem como hospedeiro definitivo o homem que se contamina ao ingerir os cisticercos (*Cysticercus cellulosae*) que podem estar presentes na carne suína, quando esta é mal cozida ou mal passada. No intestino delgado a larva adulta vai se reproduzir e liberar ovos que sairão do corpo pelas fezes e irão se disseminar no ambiente. O hospedeiro intermediário então vai entrar em contato, ingerir aquele alimento contaminado, se contaminar e dar continuidade ao ciclo (MARTINS, 2019).

Durante o ciclo, o ser humano pode também ser um hospedeiro intermediário, nesse caso, a forma larval se direciona aos olhos e cérebro. A cisticercose pode causar alterações patológicas desde cegueira a transtornos neurológicos. Enquanto como hospedeiro definitivo, a teníase, normalmente, permanece assintomática, mas pode vir a desencadear distúrbios digestivos. Nos suínos, essa doença é quase que imperceptível, trazendo perdas econômicas, já que a carcaça será totalmente descartada após inspeção e confirmação da presença de larvas e metacestodas (MARTINS, 2019).

A ocorrência da cisticercose está diretamente relacionada as boas práticas de higiene que devem ser empregadas na produção animal e indústria de processamento

dessa matéria-prima. É evidente que esse problema é uma questão de saúde pública, visto ser uma zoonose parasitária e de fácil disseminação (SOUZA, 2002).

O decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 estabelece normas que regulam a inspeção, fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal (POA) com o intuito de preservar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e a saúde do consumidor. Em seus demais artigos aborda questões como, inspeção e reinspeção de *ante* e *post-mortem* em animais de açougue, propriedades fornecedoras, estabelecimentos, higiene, limpeza, sanitização e programas de controle (BRASIL, 2017).

A IN nº 60 de dezembro de 2018, estabelece o controle microbiológico em carcaça de suínos e em carcaça e carne de bovinos em abatedouros frigoríficos, registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), com objetivo de avaliar a higiene do processo e reduzir a prevalência de agentes patogênicos (BRASIL, 2018).

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Identificar os principais preconceitos relacionados ao consumo de carne suína *in natura* que ainda persistem no Brasil, mesmo após anos de melhoramento genético, desenvolvimento de técnicas e tecnologias dentro da suinocultura.

3.2 Objetivos específicos

- Observar o atual comportamento dos brasileiros com relação aos mitos empregados a carne suína;
- Verificar o conhecimento da população brasileira a respeito dos sistemas de criação e seu efeito sob consumo de carne suína;
- Analisar o conhecimento da população brasileira a respeito da qualidade e benefícios que a carne suína pode trazer a saúde humana e seu efeito sob consumo da carne suína.

4 METODOLOGIA

Utilizou-se de pesquisa com abordagem quantitativa, visando obtenção de números e informações, de modo a classificar e analisar em que os resultados observados foram apontados de modo descritivo, apontando características da população brasileira ou fenômeno de relação entre as variáveis.

Em função da pandemia causada pelo novo Coronavírus (Covid-19), a coleta dos dados foi realizada de forma *on-line*, através de questionário (anexo) elaborado via plataforma Google Forms, disponibilizado para coleta de respostas durante o período de 10 de janeiro a 28 de março de 2022, sem identificação dos participantes.

Os entrevistados foram questionados quanto ao consumo ou não da carne suína, possíveis motivos/causas (mitos) relacionados ao não consumo, frequência de consumo, consumo durante a pandemia do COVID-19, conhecimento sobre os sistemas de criação e manejo empregados na criação de suínos, e quanto aos benefícios que a carne suína traz a saúde.

Posteriormente, os dados foram submetidos ao teste do Qui-Quadrado sob análise do software estatístico SAS, a um nível de significância de 5%. Diante disso, verificou-se os principais mitos que ainda entravam o consumo de carne suína no país e como esses influenciam no seu consumo e correlaciona-lo em função da região geográfica, faixa etária, sexo e grau de escolaridade.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

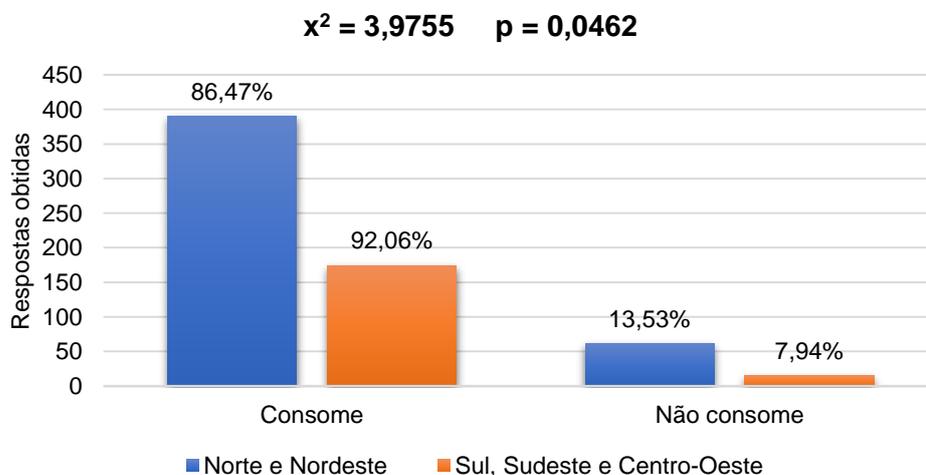
5.1 Características de consumo de carne suína *in natura* por super-região

Ao verificar a aceitação dos entrevistados por super-regiões, agrupadas em Norte e Nordeste; e regiões Sul, Sudeste e Centro-oeste, observou-se que, do total de respostas obtidas 88,13% eram positivas ao consumo de carne suína *in natura* e apenas 11,88% dos participantes não fazem consumo dessa proteína de origem animal, demonstrando boa aceitação por parte dos brasileiros e crescente aumento do consumo, corroborando com Falleiros et al. (2008).

Ao compararmos a relação do consumo da carne suína por região (Figura 1), as regiões Norte e Nordeste apresentaram 86,47% favoráveis ao consumo e 13,53% negativas. Já as regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste apontaram que 92,06% dos participantes realizam o consumo de carne suína e 7,94% não o fazem, demonstrando diferença significativa entre as variáveis ($p < 0,05$).

Miele (2011), destaca que as regiões Sul e Centro-Oeste apresentam maior participação quando levamos em consideração a aquisição domiciliar de carne suína *in natura*. Mesmo com menor número de respostas em relação as regiões Norte e Nordeste, no presente estudo, apresentaram a maior parte respostas positivas ao consumo da carne suína.

Figura 1. Relação de consumo de carne suína *in natura* por super-região

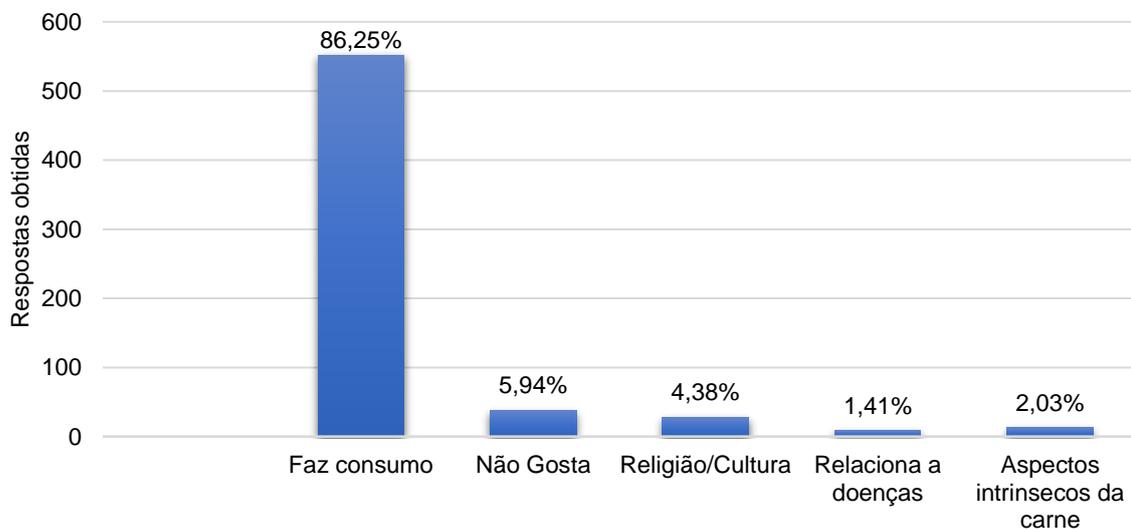


Questionados por quais motivos o não consumo da carne, as respostas foram agrupadas em: não gostar, questões religiosas e/ou culturais, aspectos intrínsecos da carne e “achismos” relacionados a possibilidade da carne suína trazer doenças.

Verifica-se que na Figura 2 que, 86,25% realizam o consumo de carne suína, 4,38% não consomem por questões religiosas e/ou culturais, 2,03% relacionam o não consumo as características intrínsecas da carne suína, 1,41% acreditam que essa proteína animal esteja relacionada a possíveis doenças e 5,94% apenas não gostam.

Tais resultados demonstram que cada vez menos brasileiros relacionam a carne suína a uma carne perigosa, remosa ou que faz mal à saúde, divergindo com os resultados de Roppa (1997). Falleiros (2008), observou resultados enfatizando a preferência dos consumidores por outras proteínas de origem animal quando comparadas a carne suína, grande parte ainda tem preconceito.

Figura 2. Motivos relacionados ao não consumo de carne suína *in natura*



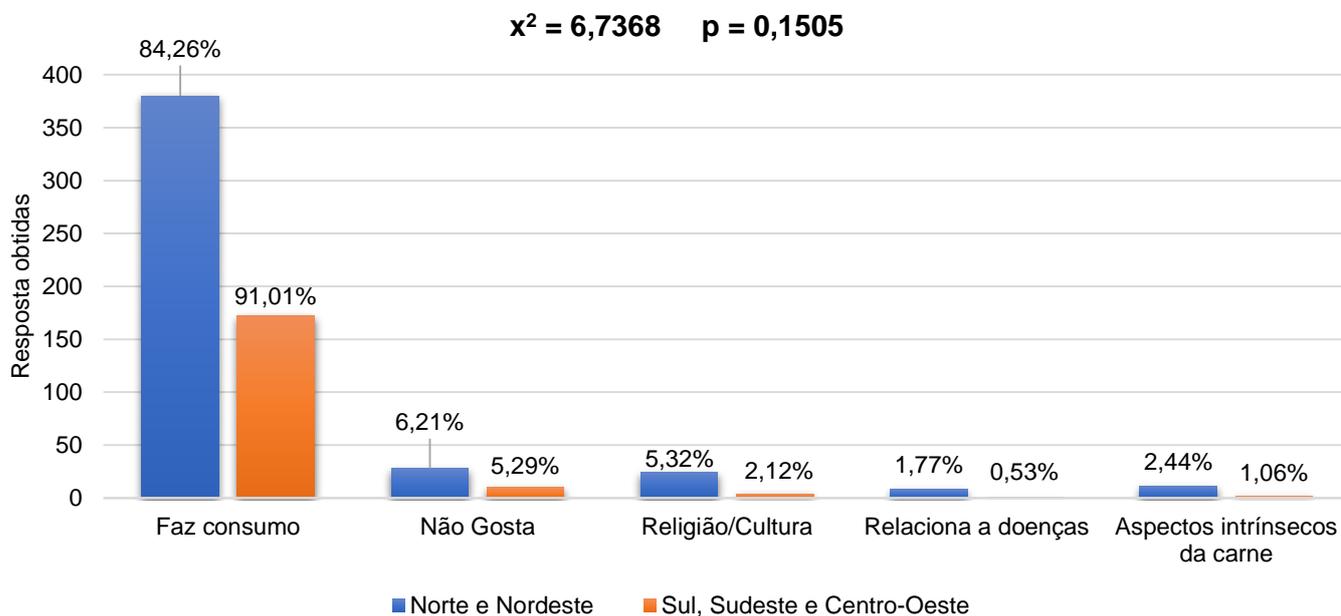
Fonte: Elaborado pelo autor.

Não houve efeito significativo entre os resultados obtidos ($p > 0,05$), demonstrado na Figura 3, as regiões Norte e Nordeste apresentaram maior consumo quando comparados aos motivos para não consumir essa proteína de origem animal, representado por 84,26% das respostas provenientes dessas duas regiões. O não consumo ligado a questões religiosas e culturais representou 5,32%, quanto as

características intrínsecas da carne suína 2,44% não fazem consumo, 1,77% acreditam que pode trazer doenças e 5,29% não se agradam com a carne.

As regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste também apresentaram maior quantidade de respostas de pessoas que realizam o consumo de carne suína *in natura*, representando 91,01%. Do total, 2,12% não consomem por questões religiosas e culturais, 1,06% interligam o não consumo aos aspectos intrínsecos da carne, 0,53% associam a doenças e 5,29% não gostam de carne suína.

Figura 3. Motivos relacionados ao não consumo de carne suína *in natura* por região



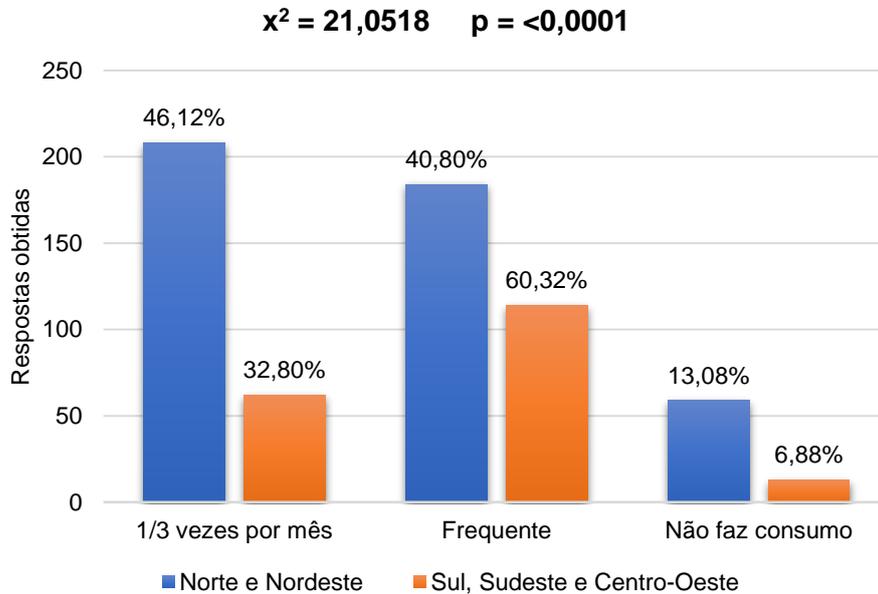
Fonte: Elaborado pelo autor.

A frequência de consumo foi avaliada em uma a três vezes por mês e considerada frequente para aqueles que consumiam semanalmente, os demais foram agrupados como não consumidores. Foram verificados que 42,19% do total de respostas obtidas, realizam o consumo de carne suína no mínimo uma vez ao mês, variando em até três vezes por mês e 46,56% realizam o consumo de forma frequente.

Observa-se na Figura 4, que 46,12% das respostas provenientes das regiões Norte e Nordeste realizam o consumo entre uma a três vezes mensais e 40,8% de forma frequente e 13,08% não faz consumo. Já nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, 32,8% inserem a carne suína *in natura* na sua alimentação pelo menos uma a três vezes ao mês e 60,32% consomem de forma frequentemente no dia a dia e 6,88%

não fazem consumo. Demonstrando diferença significativa na frequência de consumo por região ($p < 0,0001$).

Figura 4. Frequência de consumo de carne suína *in natura* por região

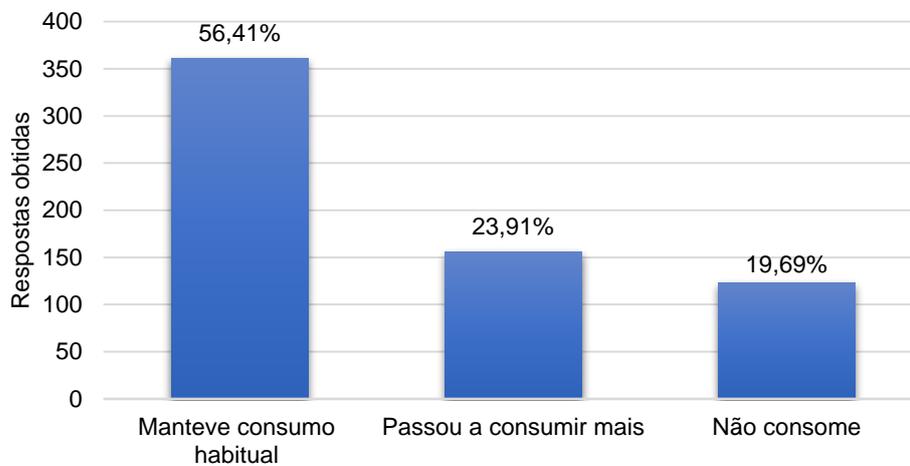


Fonte: Elaborado pelo autor.

No ano de 2019, um cenário pandêmico afetou a economia do mundo. A pandemia do COVID-19 trouxe alterações no cenário econômico mundial que ocasionaram aumento ou queda no consumo de alguns alimentos, principalmente quando se fala em proteína animal, pois estas sofreram oscilação de preço. Assim, foi questionado aos entrevistados sobre o aumento ou não do consumo de carne suína *in natura* durante o período citado, sendo as respostas agrupadas em: aumento no consumo da carne suína, manteve o consumo habitual ou não realiza o consumo.

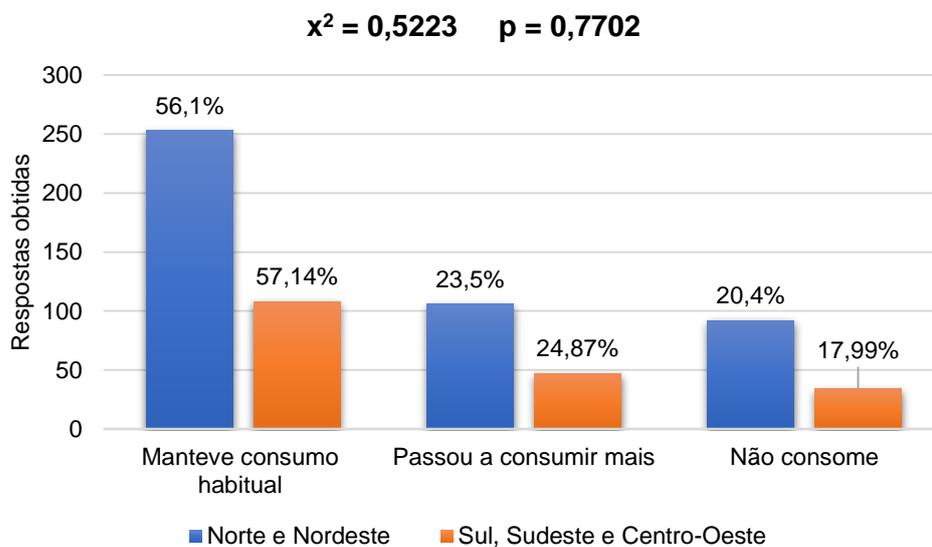
23,91% dos entrevistados passaram a consumir mais carne suína e 56,41% mantiveram o consumo habitual durante período pandêmico (Figura 5). Nas regiões Norte e Nordeste 23,5% das respostas apontam para um aumento no consumo e 56,1% mantiveram o consumo normal, enquanto que nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, 24,87% passaram a consumir mais carne suína e 57,14% mantiveram o consumo como de costume (Figura 6). Demonstrando que não houve diferença significativa entre as variáveis ($p > 0,05$).

Figura 5. Frequência de consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia do COVID-19



Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 6. Frequência de consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia do COVID-19 por região



Fonte: Elaborado pelo autor.

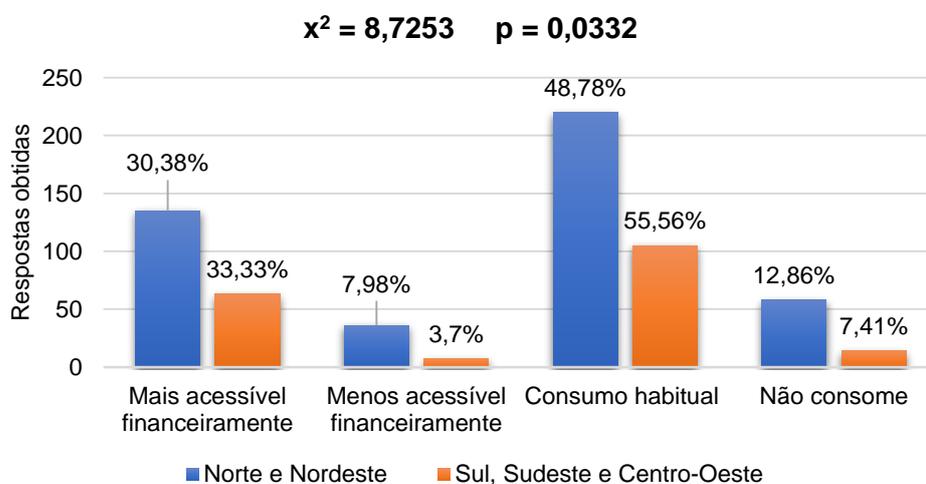
Este aumento pode estar relacionado a restrição financeira durante o período pandêmico (lockdown, inflação, entre outros). Sendo assim, a carne suína pode ser considerada uma fonte de proteína animal economicamente viável quando comparada com as demais. Vale destacar que essa elevação também abrangeu outros setores (IBGE, 2021). Logo, foi questionado aos participantes como foi esse processo em suas residências. As respostas foram agrupadas como mais acessível

financeiramente, menos acessível financeiramente, manteve o consumo habitual e não realiza o consumo.

Atentando-se as regiões Norte e Nordeste, 48,78% mantiveram o consumo habitual independentemente do valor, 30,38% dos entrevistados apresentaram aumento no consumo de carne suína devido o preço estar mais acessível em relação as outras proteínas de origem animal e 7,98% afirmaram que o consumo foi afetado pelo aumento dos preços.

Ao analisar as regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, verificou-se que 55,56% mantiveram o consumo normal, 33,33% das respostas apresentaram um aumento do consumo em função do preço estar mais acessível, 3,7% apontaram que o aumento no custo interferiu negativamente no consumo (Figura 7). Demonstrando diferença significativa entre as variáveis observadas ($p < 0,05$).

Figura 7. Influência do preço no consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia do COVID-19 por região



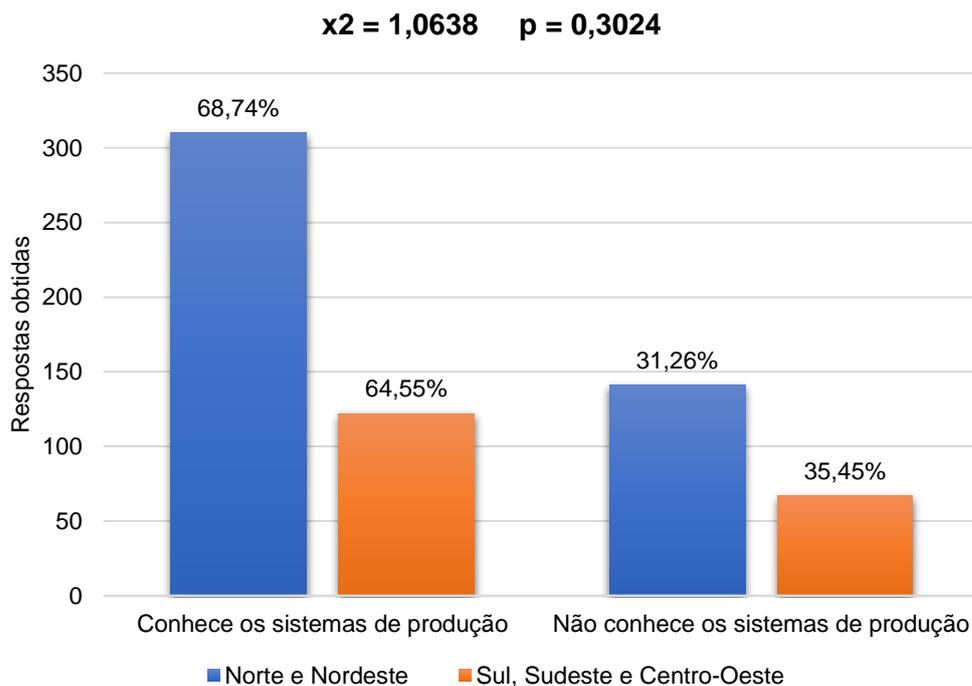
Fonte: Elaborado pelo autor.

Quando falamos em carne suína e mitos que cercam essa proteína de origem animal, o primeiro pensamento costuma ser o de animais criados com pouco ou nenhum critério de higiene, sanidade e manejo adequado, sem uso de tecnologias e se alimentando de restos de comidas do homem (lavagens). Tal prática não é observada em criações tecnificadas, uma vez que há o controle rigoroso do manejo dos animais e instalações em geral. Por outro lado, nas criações destinadas à

subsistência, ainda são encontrados criações com pouco ou nenhum controle zootécnico. Diante disso, os entrevistados foram questionados sobre o conhecimento dos sistemas de criação que são empregados hoje na suinocultura moderna brasileira.

Das respostas avaliadas, 67,5% foram positivas ao conhecimento sobre os sistemas de criação e a forma de manejo empregadas durante a vida e posteriormente, abate desses animais e 32,5% demonstraram não saber sobre o assunto. Observando as super-regiões ($p > 0,05$), Norte e Nordeste apresentaram que 68,74% sabem sobre a criação e 31,26% eram completamente leigos. Já as regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste demonstraram que 64,55% tem esse conhecimento e 35,45% não entendem (Figura 8).

Figura 8. Conhecimento sobre os sistemas de produção de suínos por região



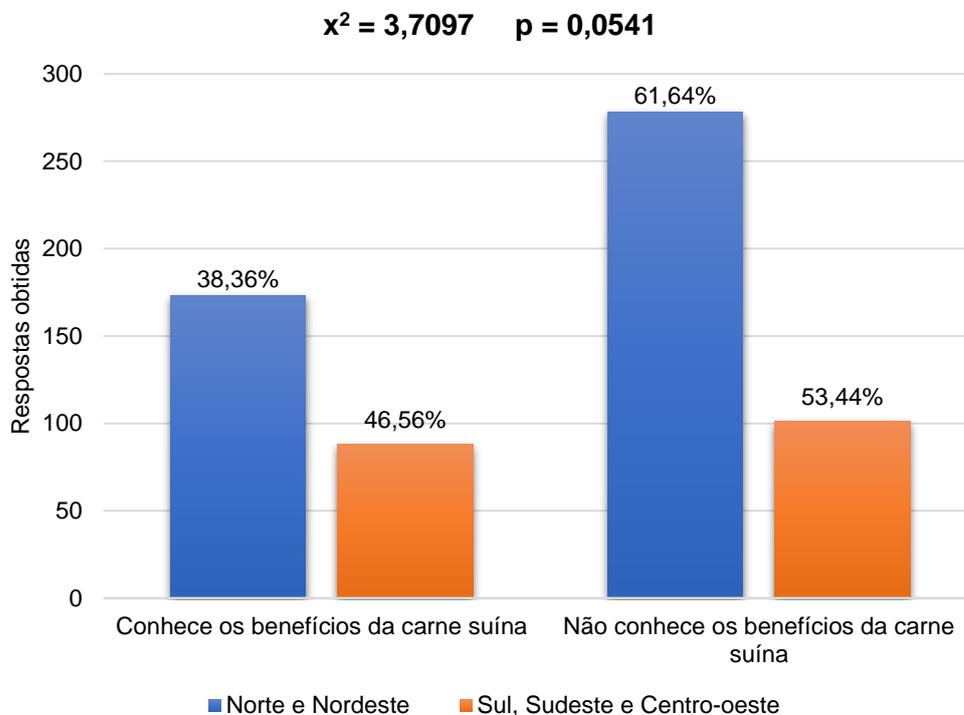
Fonte: Elaborado pelo autor.

Outro ponto importante que tem influência no consumo de carne suína *in natura* e merece destaque, é a associação errônea dessa proteína de origem animal a doenças, e conseqüentemente, possíveis problemas de saúde, tratando-a como vilã. Esse fato está diretamente relacionado a falta de informação (SANTOS et al, 2019),

sobre essa carne tão bem aceita e consumida mundialmente (proteína animal mais consumida no mundo).

Ao serem questionados sobre o conhecimento dos benefícios da carne suína ($p = 0,0541$), verificou-se que, 38,36% das repostas referentes as regiões Norte e nordeste foram positivas e 61,64% não tinham conhecimento sobre os pontos positivos da carne suína para a saúde. Já nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste 46,56% dos entrevistados estão cientes dos benefícios da carne suína, enquanto que 53,44% não tinham acesso a essas informações (Figura 9).

Figura 9. Conhecimento dos benefícios da carne suína por região



Fonte: Elaborado pelo autor.

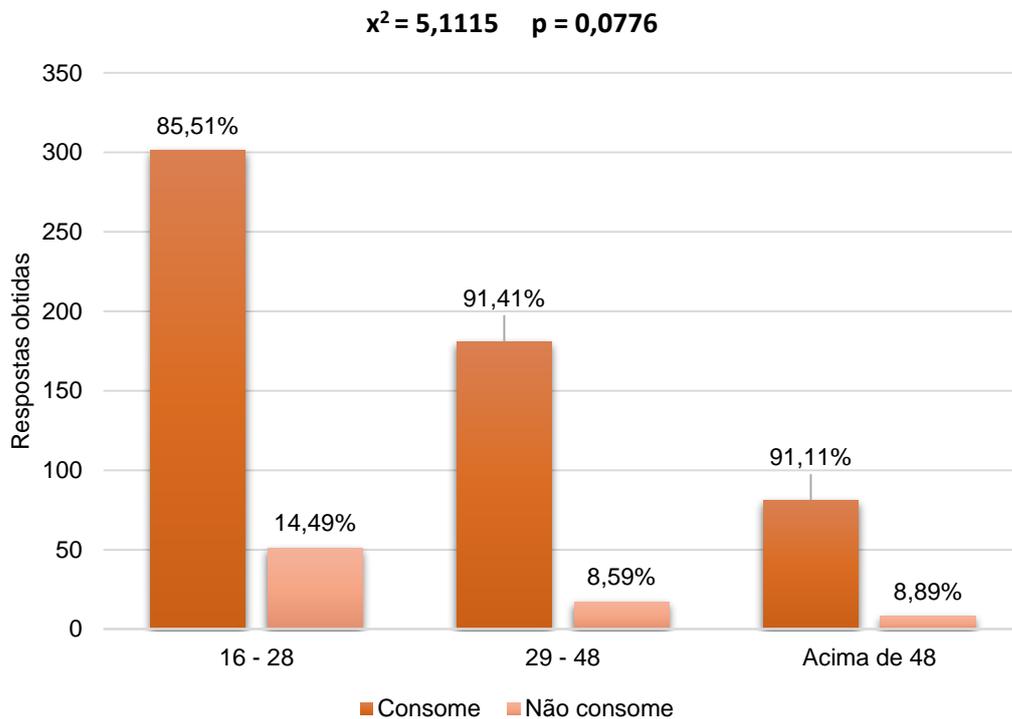
5.2 Características de consumo de carne suína *in natura* por faixa etária

Em um estudo com alunos do ensino fundamental, Teotônio et al. (2011), enfatiza que a maioria dos entrevistados não tem conhecimento sobre as qualidades nutricionais da carne suína e tinham dúvidas com relação a qualidade sanitária e sobre como são criados, além de nunca terem visto propagandas sobre o assunto.

Ao verificarmos a relação entre idade e consumo ($p > 0,05$), observamos que 55% dos entrevistados tinham entre 16 e 28 anos de idade e desses, 85,51% realizam

o consumo de carne suína *in natura* e 14,49% não fazem o consumo, 30,94% das repostas foram representadas por pessoas entre 29 e 48 anos de idade, sendo que, destes, 91,41% fazem o consumo e apenas 8,59% não consomem a carne. Já os 14,06% restantes correspondem a pessoas com idade acima de 48 anos, em que 91,11% fazem o consumo de carne suína e 8,89% não consomem (Figura 10).

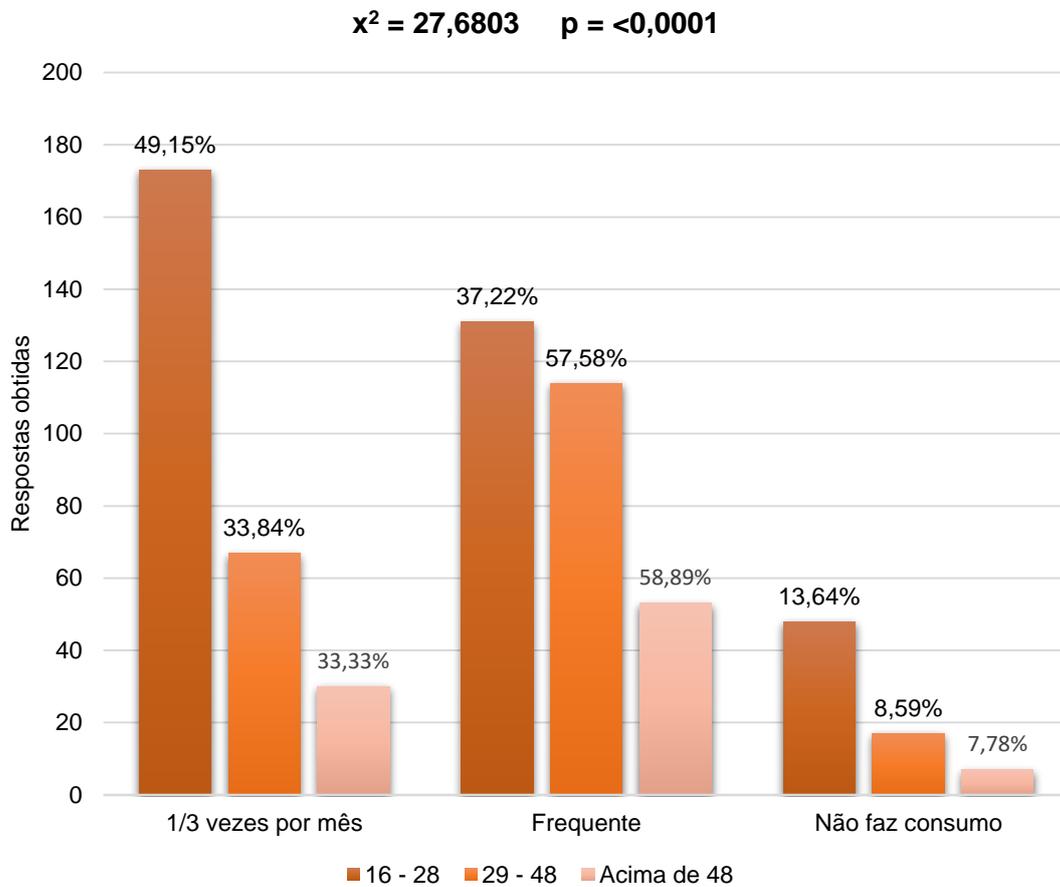
Figura 10. Relação da faixa etária e consumo de carne suína *in natura*



Fonte: Elaborado pelo autor.

A frequência de consumo de acordo a idade ($p < 0,0001$), apontou que a maior parte dos jovens entre 16 e 28 anos realizam o consumo entre uma a três vezes ao mês, enquanto que as outras faixas etárias observadas, dos 29 aos 48 e acima de 48 anos de idade, demonstraram consumir de forma frequente (Figura 11). Tais dados divergem dos observados por Faria et al. (2006), em que jovens entre 20 e 29 anos realizavam o consumo de carne suína entre uma a três vezes por semana, enquanto que pessoas com faixa etária entre 40 e 49 anos demonstraram realizar o consumo mensalmente.

Figura 11. Relação faixa etária e frequência de consumo de carne suína *in natura*



Fonte: Elaborado pelo autor.

Quando aprofundamos os motivos de não consumo por faixa etária (Tabela 1), não foram encontradas diferenças significativas entre as variáveis observadas ($p > 0,05$). A grande maioria dos entrevistados realizam o consumo de carne suína e ao serem questionados sobre os motivos de não consumirem, 5,94% não gostam, independente da faixa etária e 4,38% está relacionado as questões religiosas e culturais, diferindo dos resultados encontrados por Merlini et al. (2014), em que a relação de não consumo estava em sua maioria ligadas a questões de saúde e achismo relacionados ao alto teor de gordura presente na carne suína, apesar de os resultados referentes ao consumo e não consumo serem semelhantes a presente pesquisa.

Tabela 2. Motivos para o não consumo de carne suína *in natura* de acordo a faixa etária

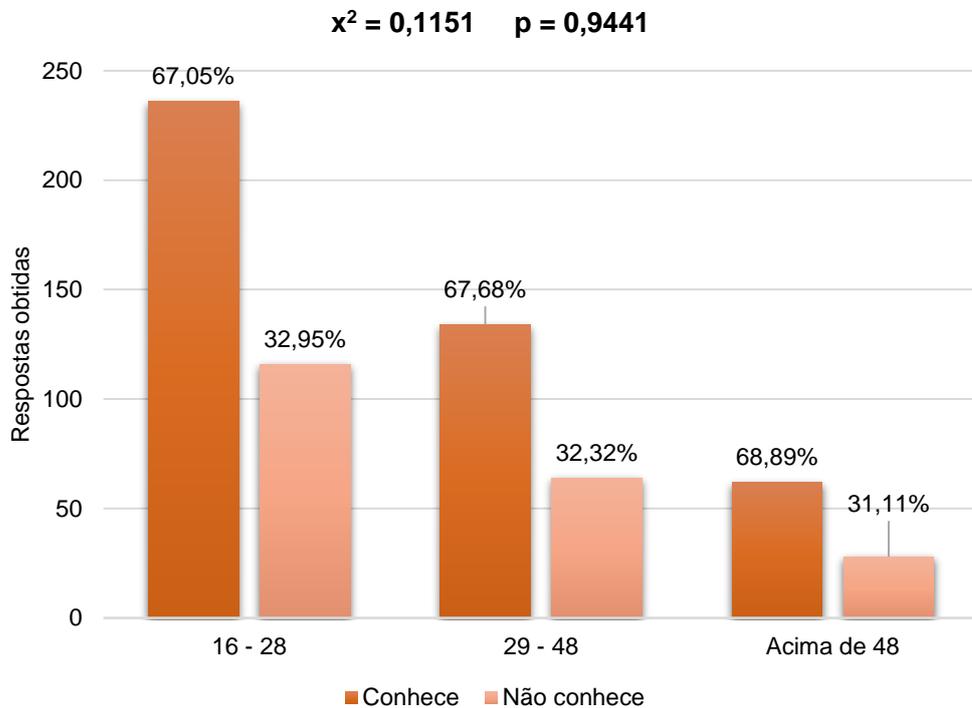
Motivos para o não consumo	16 - 28	29 - 48	Acima de 48	Total
Faz consumo	297	175	80	552
(%)	84,38	88,38	88,89	86,25
Não Gosta	29	7	2	38
(%)	8,24	3,54	2,22	5,94
Religião/Cultura	15	7	6	28
(%)	4,26	3,54	6,67	4,38
Relaciona a doenças	5	4	0	9
(%)	1,42	2,02	0	1,41
Aspectos intrínsecos da carne	6	5	2	13
(%)	1,70	2,53	2,22	2,03
Total	352	198	90	640
(%)	55	30,94	14,06	100

Fonte: Elaborado pelo autor.

Ao relacionarmos a faixa etária com o grau de conhecimento dos sistemas de produção em que os suínos são criados ($p>0,05$), foi possível verificar que 67,05% dos entrevistados com idades entre 16 e 28 anos, tem noção de como os suínos são criados e manejados dentro dos sistemas de produção e 32,95% desconhecem. A faixa etária entre 29 e 48 anos de idade, 67,68% demonstraram ter esse conhecimento e 32,32% não. Já aqueles acima de 48 anos, 68,89% sabem como esses animais são criados e 31,11% não tem conhecimento sobre o assunto (Figura 12).

Roppa (1997) aponta a falta de divulgação dos trabalhos de melhoramento genético e higiênico sanitário na criação desses animais como ponto importante relacionado ao não consumo. No entanto, diante dos resultados obtidos, apesar da pouca divulgação, foi observado que a maioria dos participantes demonstram ter noção de como os suínos são criados nos dias atuais.

Figura 12. Correlação entre a faixa etária e o conhecimento dos sistemas de produção de criação de suínos

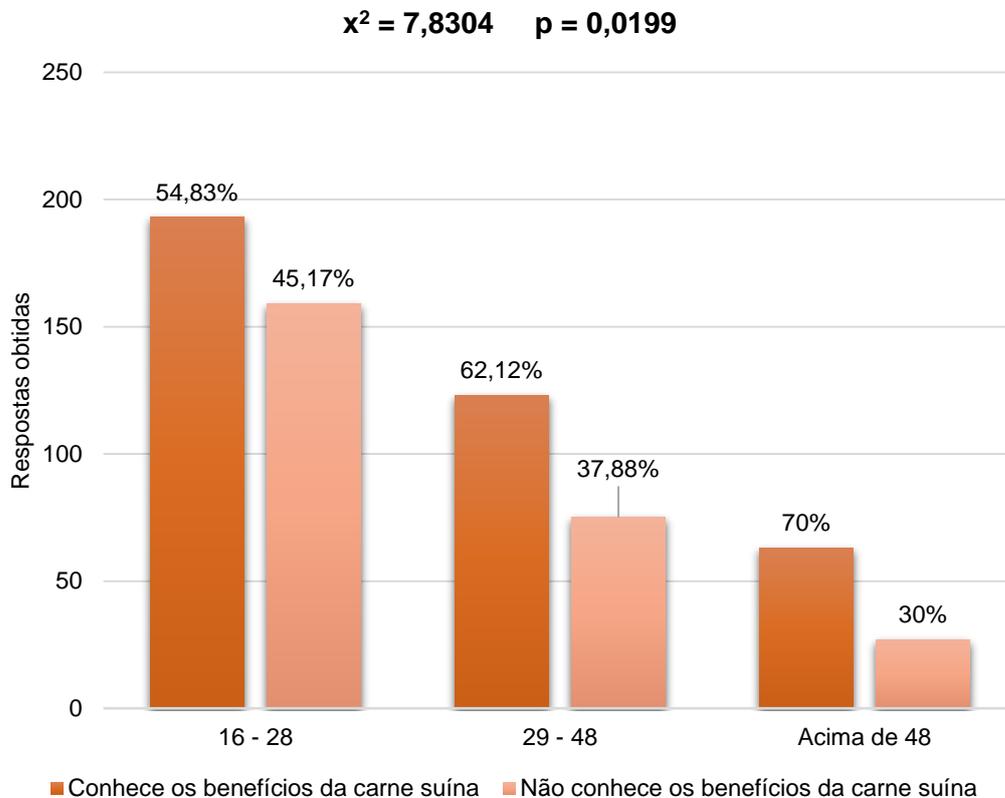


Fonte: Elaborado pelo autor.

Ao relacionarmos a faixa etária com o conhecimento ou não dos benefícios da carne suína ($p < 0,05$), verificou-se que a maioria dos entrevistados apresentaram saber sobre o assunto. 54,83% das repostas dos jovens (faixa etária entre 16 e 28 anos de idade), demonstraram estarem cientes dos benefícios da carne suína para a saúde humana e 45,17% informaram desconhecer. Quanto a faixa etária de 29 a 48 anos, 62,12% sabem sobre o assunto e 37,88% apontaram não conhecer. Os entrevistados com idade acima de 48 anos, apresentaram 70% das repostas positivas e apenas 30% informaram não saber sobre os benefícios que a carne suína traz a saúde humana (Figura 13).

Estes dados diferem dos encontrados por Faria et al. (2006), que relacionaram a baixa frequência de consumo de pessoas com faixa etária entre 40 e 49 anos a associação de boa saúde, evitando riscos de aumento do colesterol e quantidade de calorias na alimentação. Também apontou que 38,4% dos consumidores ainda relacionam o não consumo ao alto teor de gordura da carne suína. Neste estudo, entrevistados com idade acima de 48 anos, demonstraram em sua maioria estarem atentos aos benefícios que essa proteína animal pode proporcionar.

Figura 13. Correlação entre a faixa etária e o conhecimento dos benefícios da carne suína

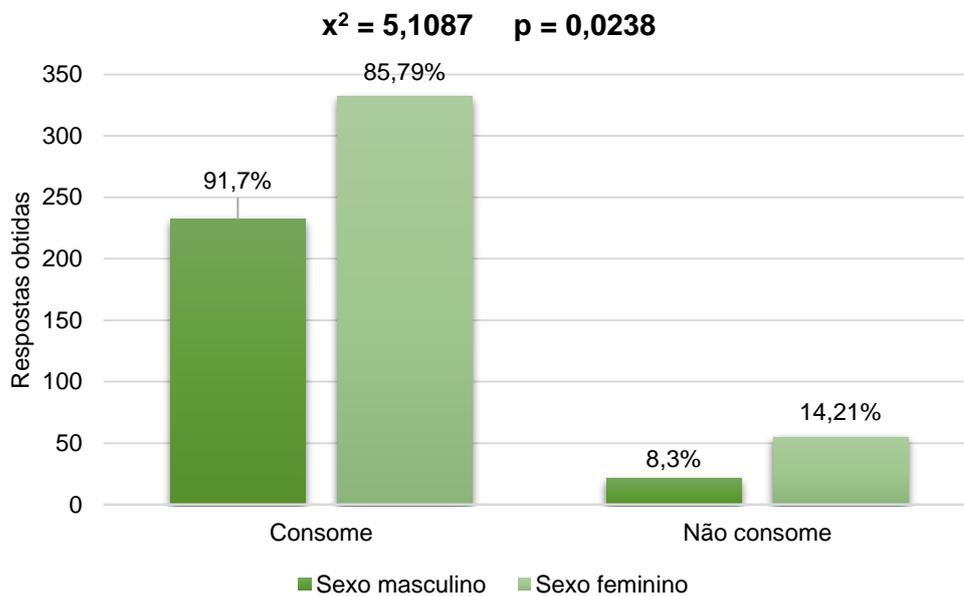


Fonte: Elaborado pelo autor.

5.3 Características de consumo de carne suína in natura de acordo com o sexo

Verificou-se que a maior parte das respostas obtidas foram do sexo feminino (Figura 14), 85,79% realizam o consumo de carne suína *in natura* e 14,21% não o fazem. Quanto ao sexo masculino, 91,7% consomem carne suína e apenas 8,3% não realizam o consumo, demonstrando que houve diferença entre as variáveis ($p < 0,05$).

Quanto aos motivos para não consumirem essa proteína de origem animal, não houve diferença significativa comprando-se os sexos ($p > 0,05$). O principal motivo, além de não gostar (7,75%), são questões religiosas e culturais (4,38%), seguidos pela relação com os aspectos intrínsecos da carne (2,03%) como pode ser observado na Tabela 2.

Figura 14. Correlação entre sexo e consumo de carne suína *in natura*

Fonte: Elaborado pelo autor.

Tabela 3. Correlação entre sexo e os motivos para o não consumo de carne suína *in natura*.

Motivos para o não consumo	Sexo masculino	Sexo feminino	Total
Faz consumo	225	327	552
(%)	88,93	84,50	86,25
Não Gosta	8	30	38
(%)	3,16	7,75	7,75
Religião/Cultura	11	17	28
(%)	4,35	4,39	4,38
Relaciona a doenças	3	6	9
(%)	1,81	1,55	1,41
Aspectos intrínsecos da carne	6	7	13
(%)	2,37	1,81	2,03
Total	253	387	640
(%)	39,53	60,47	100

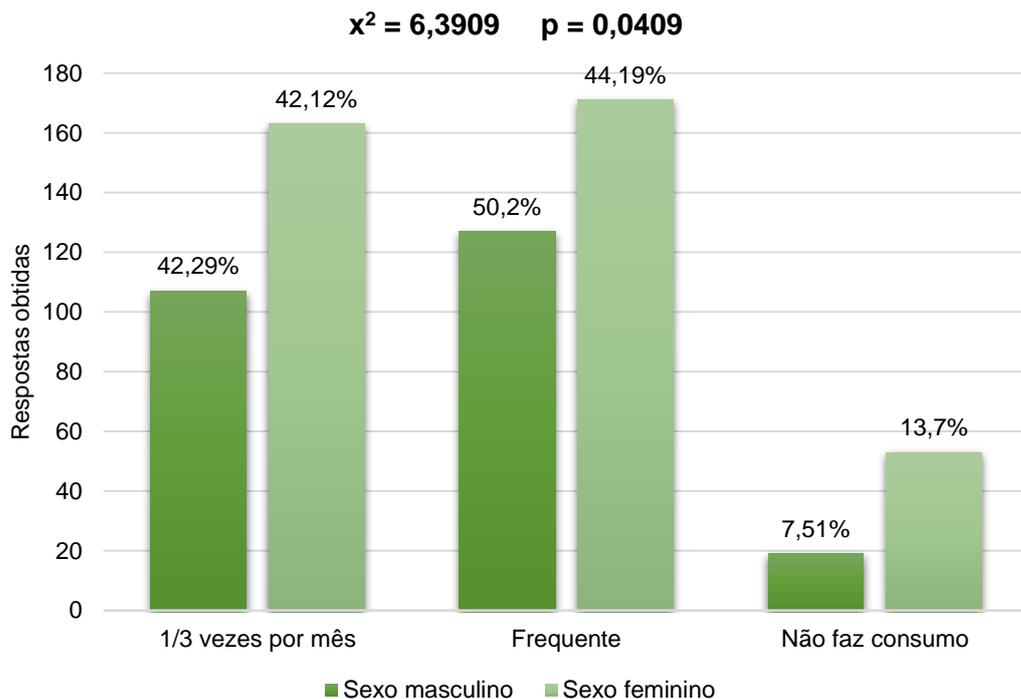
Fonte: Elaborado pelo autor.

Em que 3,16% dos homens apontaram não gostar, 4,35% por questões religiosa/culturais, 1,81% relaciona a doenças e 2,37 relacionam a fatores intrínsecos

da carne suína. Já ao se observar o sexo feminino 7,75% não consomem por não gostarem, 4,39% por questões religiosas/culturais, 1,55% liga a carne suína a doenças e 1,81% a fatores intrínsecos da carne.

Em relação a frequência de consumo ($p > 0,05$), observou-se que independente do sexo, os participantes fazem o consumo de carne suína de forma frequente, no mínimo uma vez por semana ou mais (Figura 15). No entanto, apesar do maior número de respostas femininas, os homens realizam maior consumo de carne suína de forma frequente, corroborando com dados obtidos por Faria et al. (2006), em estudo na cidade de Belo Horizonte - MG e Souza et al. (2021), ao verificar as características do consumo de carne suína e seus derivados na cidade de Juiz de Fora - MG.

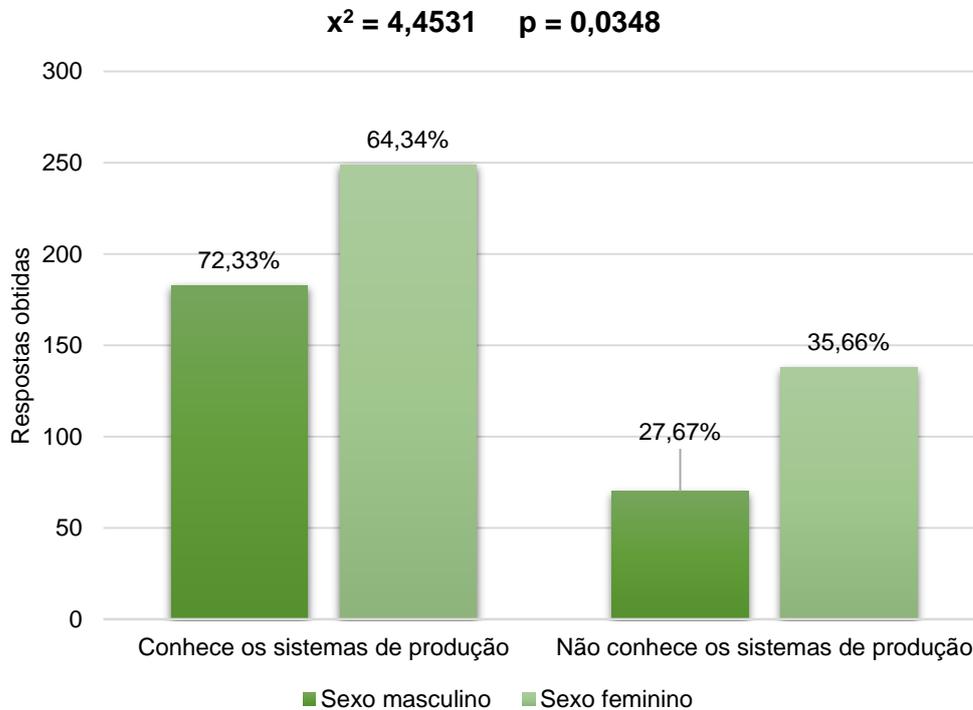
Figura 15. Correlação entre sexo e frequência de consumo de carne suína *in natura*



Fonte: Elaborado pelo autor.

Abordando sobre o conhecimento dos sistemas de produção e como os suínos são criados ($p > 0,05$), foi possível observar que grande parte dos entrevistados tinham noção sobre o assunto e quando comparados entre homens e mulheres, notou-se que o sexo masculino apresentou maior quantidade de pessoas que conhecem sobre o tema, em coerência com a relação de frequência de consumo por sexo (Figura 16).

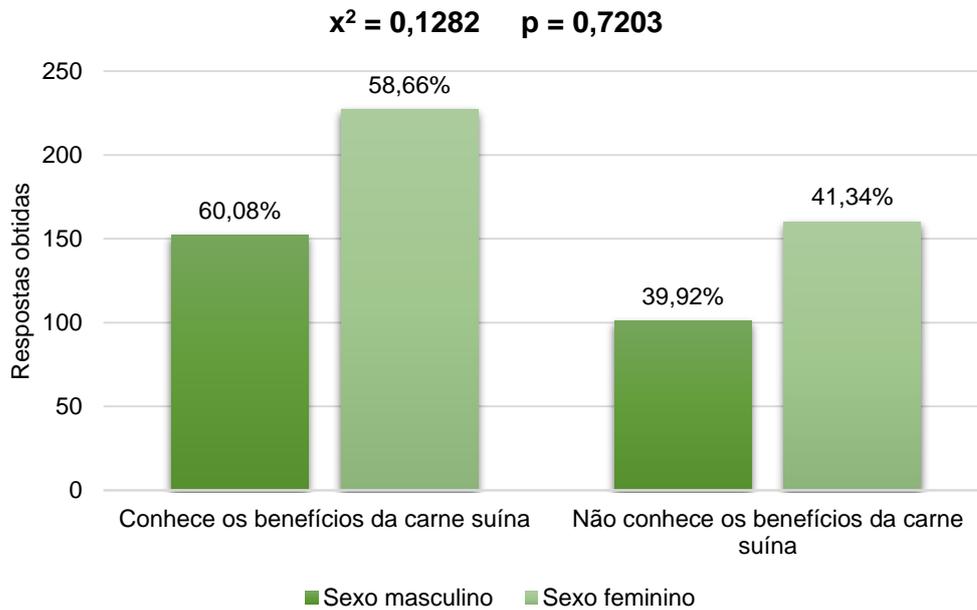
Figura 16. Correlação entre sexo e conhecimento dos sistemas de produção de criação de suínos



Fonte: Elaborado pelo autor.

Quanto a relação entre sexo e o conhecimento dos benefícios da carne suína para a saúde, foram observadas diferenças significativas entre as variáveis ($p < 0,05$). Os representantes do sexo masculino, 60,08% apontaram estarem cientes sobre o tema e apenas 39,92% não sabem. Enquanto que 58,66% das respostas referentes ao sexo feminino tem conhecimento dos benefícios da carne suína e 41,34% desconhecem (Figura 17).

Figura 17. Correlação entre sexo e conhecimento dos benefícios da carne suína



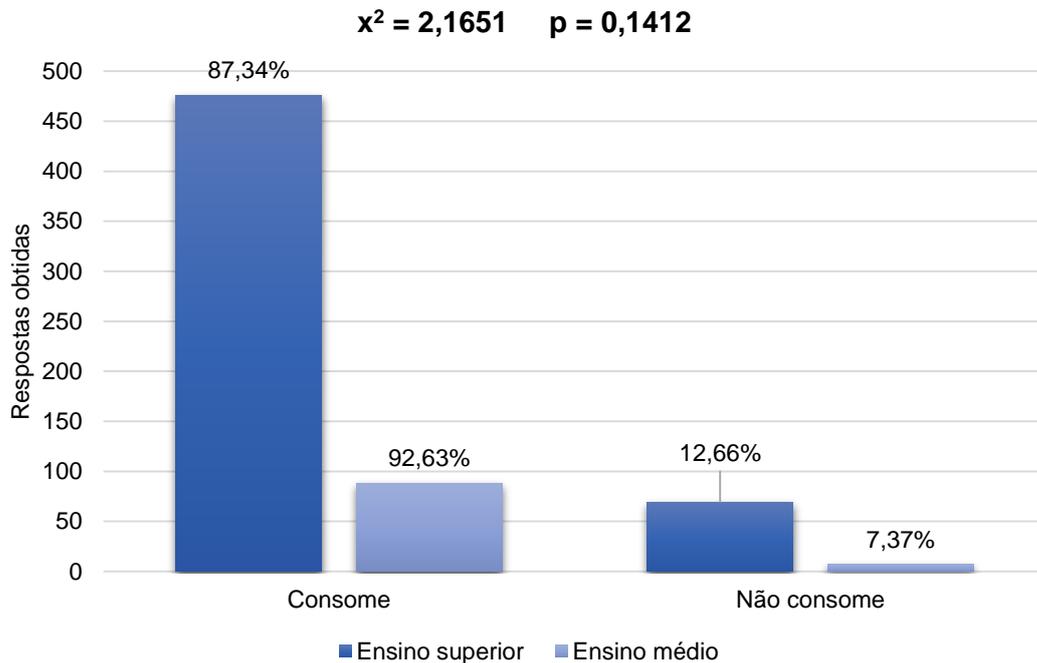
Fonte: Elaborado pelo autor.

5.4 Características de consumo de carne suína *in natura* de acordo com o grau de escolaridade

Quando avaliamos o grau de escolaridade, este fator pode ser relacionado diretamente à renda e questões financeiras da família. Visto que, quanto maior a renda, maior a tendência ao consumo de proteínas de origem animal (CARVALHO, 2007). As respostas foram divididas em entrevistados que estão cursando ou já cursaram algum curso a nível superior, seja graduação, mestrado ou doutorado e aqueles que cursaram ou estão cursando o ensino médio.

Não foram observadas diferenças significativas entre as variáveis analisadas ($p > 0,05$), a maioria das respostas foram positivas ao consumo de carne suína *in natura*, independentemente do grau de escolaridade. Do total, 87,34% das respostas referentes aqueles que possuem o ensino superior foram positivas ao consumo e 12,66% foram negativas. Na Figura 18, observa-se que os entrevistados com ensino médio, 92,63% fazem consumo da carne suína e 7,37% não fazem.

Figura 18. Relação entre grau de escolaridade e consumo de carne suína *in natura*



Fonte: Elaborado pelo autor.

A relação de escolaridade e os motivos para não consumirem carne suína (Tabela 3) demonstrou não haver diferenças significativas entre as variáveis observadas ($p < 0,05$). Diante dos possíveis argumentos para o não consumo, independente do grau de escolaridade, o motivo mais aparente foram as questões religiosas e culturais (4,38%), além daqueles que apenas não se agradam por essa proteína de origem animal (5,94%), seguidos daqueles que relacionam aos aspectos intrínsecos da carne (2,03%) e aos poucos que ainda associam a carne suína a doenças (1,41%).

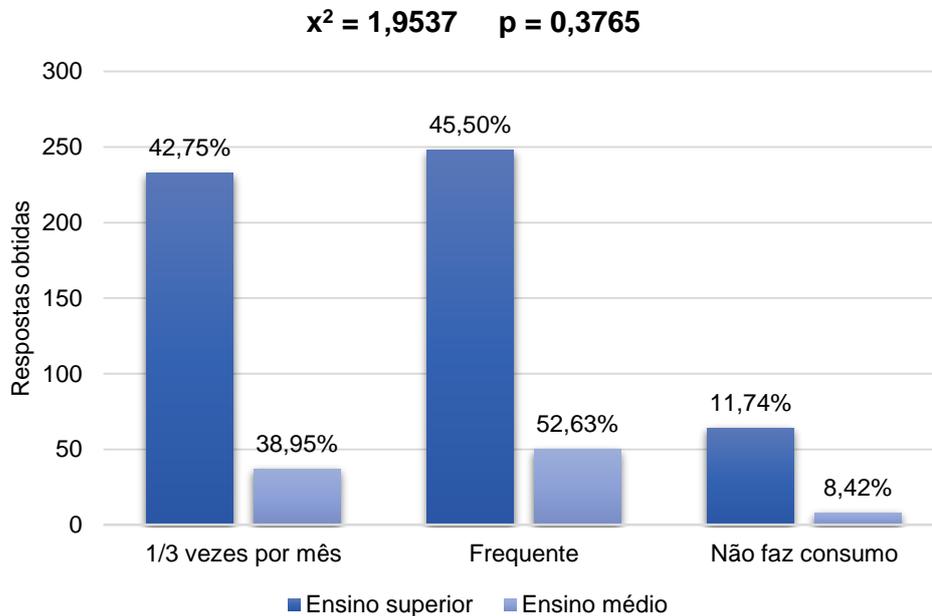
Tabela 4. Relação grau de escolaridade e motivos para o não consumo de carne suína *in natura*.

Motivos para o não consumo	Ensino superior	Ensino médio	Total
Faz consumo	469	83	552
(%)	86,06	87,37	86,25
Não Gosta	34	4	38
(%)	6,24	4,21	5,94
Religião/Cultura	24	4	28
(%)	4,40	4,21	4,38
Relaciona a doenças	8	1	9
(%)	1,47	1,05	1,41
Aspectos intrínsecos da carne	10	3	13
(%)	1,83	3,16	2,03
Total	545	95	640
(%)	85,16	14,84	100

Fonte: Elaborado pelo autor.

Para frequência de consumo relacionada ao grau de escolaridade (Figura 19), não foram encontradas diferenças significativas entre as variáveis analisadas ($p > 0,05$), demonstrando consumo homogêneo entre as duas classes. Tais dados diferem dos encontrados por Oliveira et al. (2017), que observaram uma relação de menor frequência do consumo de carne suína de acordo o aumento do nível de escolaridade, em estudo realizado no município de Colônia do Piauí - PI.

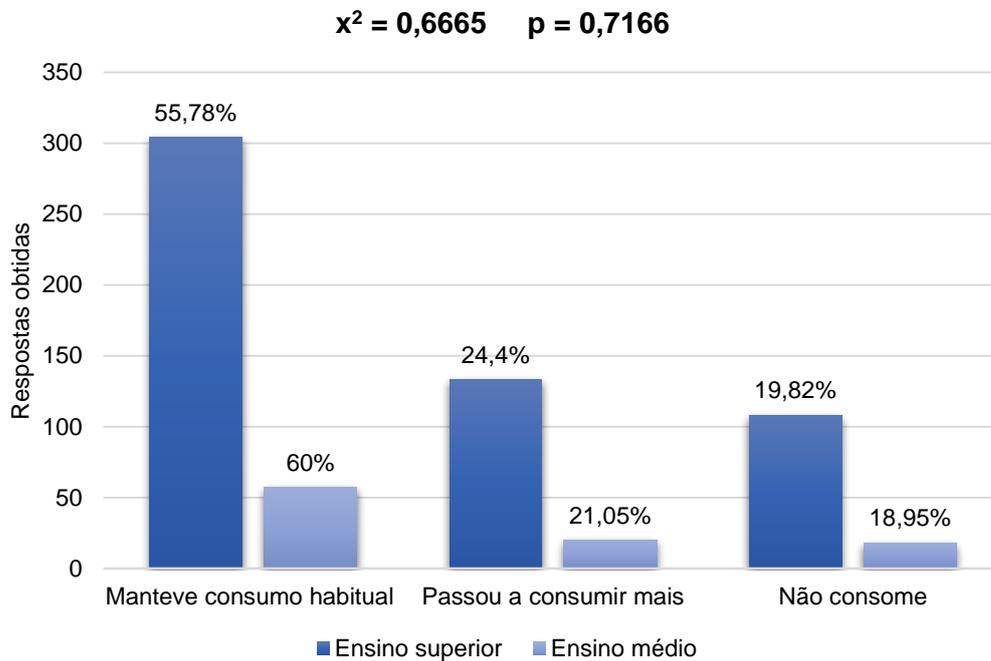
Figura 19. Relação entre grau de escolaridade e frequência de consumo de carne suína *in natura*



Fonte: Elaborado pelo autor.

Por estar diretamente relacionado a economia do país, foi questionado aos entrevistados sobre a relação do consumo durante o período pandêmico, já abordado anteriormente, por se tratar de um momento delicado quando relacionado ao cenário econômico mundial. Dessa forma, a relação de consumo não variou com o grau de escolaridade, durante o período da pandemia do COVID-19, também não foram verificadas diferenças significativas ($p > 0,05$), demonstrando que a maioria dos entrevistados permaneceu com seu hábito de consumo de carne suína como de costume e uma pequena parcela passou a consumir mais (Figura 20).

Figura 20. Relação entre grau de escolaridade e frequência de consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia do COVID-19

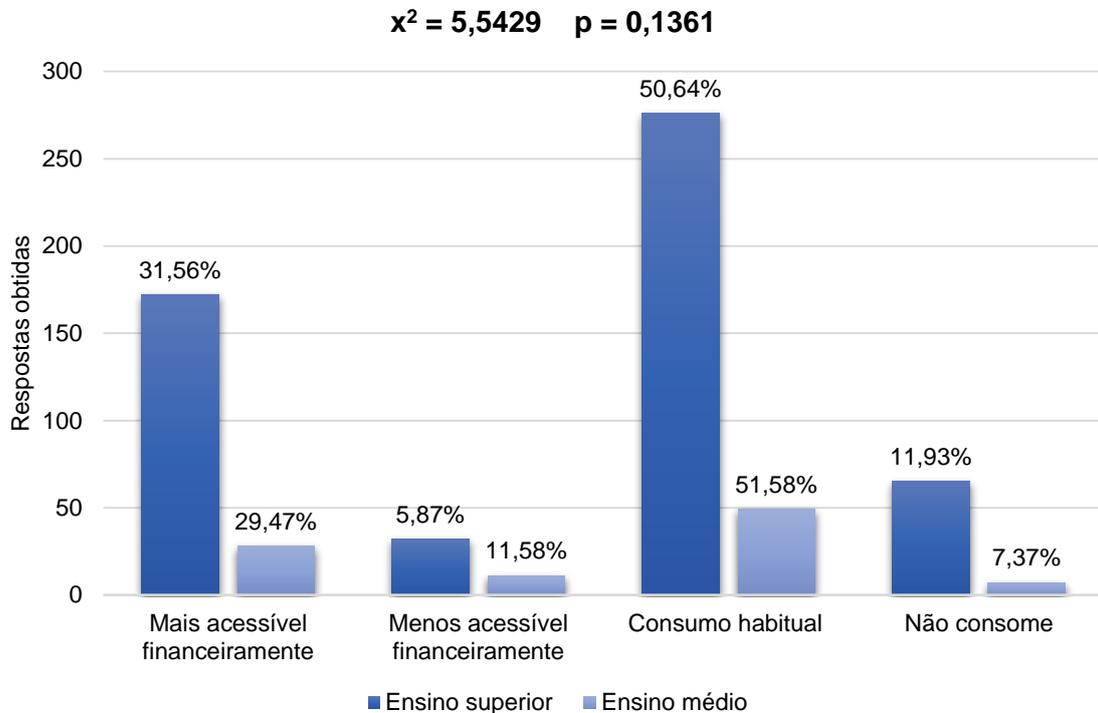


Fonte: Elaborado pelo autor.

Nunes et al. (2022) avaliaram o consumo de carne suína e seus derivados na mesorregião sudeste do Pará durante período pandêmico, e, verificou que 46% dos participantes realizaram o consumo de carne suína mensalmente, 27% quinzenalmente, 12% diariamente e 15% não consumiam. Quando comparamos com os dados obtidos neste estudo, os entrevistados não apresentaram alterações em relação ao consumo antes e durante a pandemia do COVID-19. Assim, a maioria dos entrevistados mantiveram o consumo de forma frequente, no mínimo uma vez por semana.

Sobre a influência do preço no consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia, não foram verificadas diferenças estatísticas ($p > 0,05$), pois a maioria dos entrevistados mantiveram o consumo como de costume, independentemente do valor. A segunda observação de maior representatividade demonstrou ter passado a consumir em decorrência do preço mais viável economicamente (Figura 21). Estes dados se assemelham aos encontrados por Nunes et al. (2022), verificando que 84% dos entrevistados mantiveram o consumo habitual e 16% passaram a consumir mais em decorrência da pandemia.

Figura 21. Relação entre grau de escolaridade e interferência do preço no consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia do COVID-19

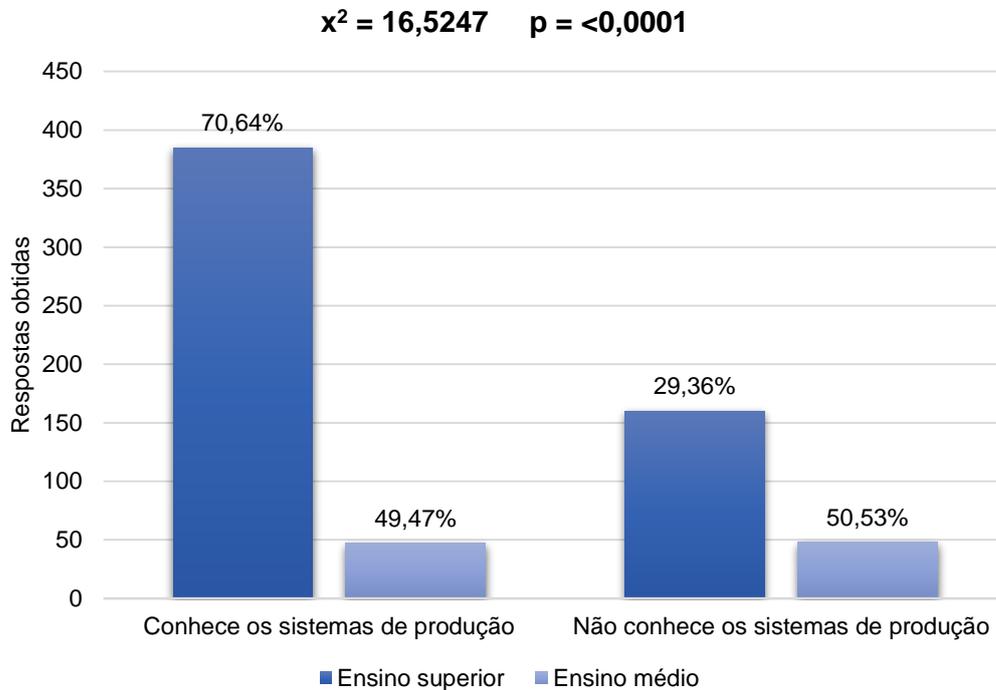


Fonte: Elaborado pelo autor.

Com relação ao conhecimento sobre os sistemas de produção de suínos implementados nos dias atuais (Figura 22), verificou-se diferença ($p < 0,0001$), entre aqueles que se encontram no ensino superior, 70,64% tem conhecimento do assunto e 29,36% entendem sobre. Já os entrevistados a nível de ensino médio, 49,47% demonstraram saber, e 50,53% não fazem ideia.

Souza et al. (2016), em pesquisa sobre a percepção de compradores sobre a carne suína *in natura* no mercado varejista de Campo Grande - MS, observaram que os participantes relataram indiferença sobre a produção de suíno ser higiênica, demonstrando falta de conhecimento da população com relação aos sistemas de produção e manejo empregados na suinocultura.

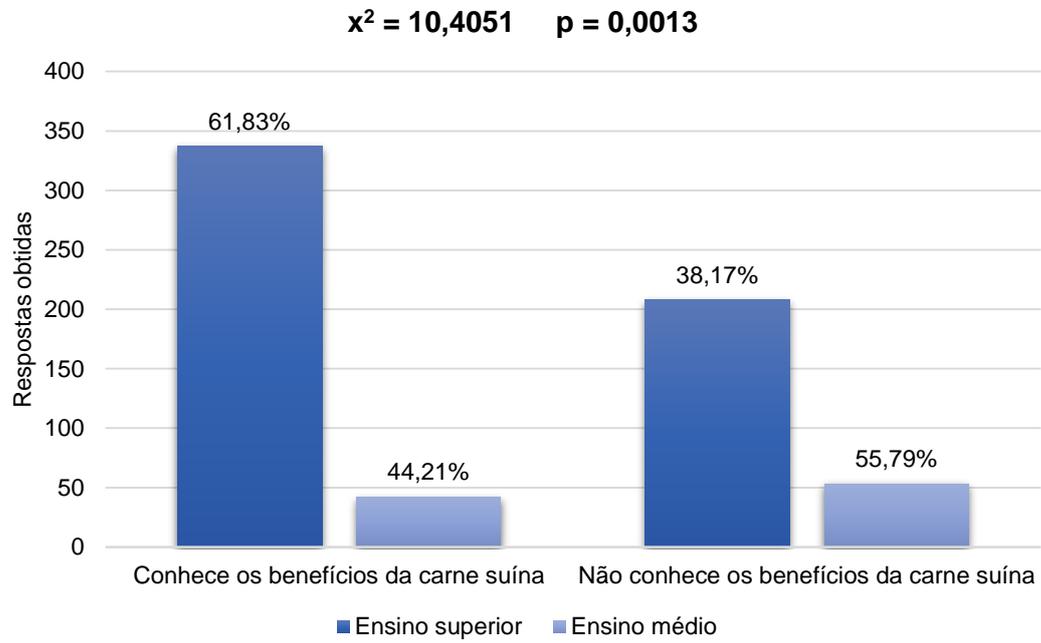
Figura 22. Relação entre grau de escolaridade e conhecimento dos sistemas de produção de criação de suínos



Fonte: Elaborado pelo autor.

Ao tratarmos o grau de escolaridade e conhecimento dos benefícios da carne suína ($p < 0,05$), 61,83% dos entrevistados a nível de ensino superior, demonstraram saber sobre os benefícios que a carne suína pode trazer a saúde humana e 38,17% desconhecem. Para o nível de ensino médio, 44,21% apontaram saber sobre o assunto e 55,79% demonstraram não ter conhecimento (Figura 23). Essas observações indicam que o nível de escolaridade influencia sobre os conhecimentos a respeito da composição, qualidade e benefícios que a carne suína pode trazer ao ser humano.

Figura 23. Relação entre grau de escolaridade e conhecimento dos benefícios da carne suína



Fonte: Elaborado pelo autor.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O consumo de carne suína tem crescimento constante nas regiões do nosso país. Ao se tratar do não consumo da proteína suína, as pessoas não gostam da carne (sabor) ou não consomem por questões religiosas e/ou culturais. Este último fator, ainda é associado a doenças ou fatores intrínsecos da carne.

O sexo masculino apresentou maior consumo de carne suína *in natura*. Para o consumo por faixa etária, pessoas acima de 48 anos tiveram maior frequência de consumo quando comparadas as demais idades. Em relação ao conhecimento dos sistemas de produção e benefícios da carne suína para a saúde humana, as repostas foram positivas.

O consumo durante a pandemia foi mantido, e boa parte dos entrevistados aumentaram o consumo devido o valor estar mais acessível financeiramente.

Podemos concluir que a carne suína ainda é rodeada de alguns mitos. Porém, ao longo dos anos, estes vem sendo reduzidos, verificando melhor aceitação por parte do consumidor brasileiro. De fato, a escassez das informações por meio de marketing e propagandas tem interferência nesse processo. Cabe aos profissionais da área continuarem desmistificando esses mitos, com estudos e avanços tecnológicos nos manejos de criação, sanidade e melhoramento genético.

REFÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABPA. **Associação Brasileira de Proteína Animal**. 2021. Relatório Anual 2021.

ABPS. **Associação Brasileira de Produtores de Suínos**. 2021. Disponível em <<https://abcs.org.br/noticia/ano-de-2021-marcado-pelo-crescimento-expressivo-do-consumo-per-capita-e-margens-negativas-para-os-produtores/>> Acesso em: 15 de jan. 2022.

BENATTI, F. B. **Carne suína e os benefícios para a atividade física**. 2015.

BERTOL, Teresinha Marisa. **Estratégias nutricionais para melhoria da qualidade da carne suína**. Embrapa Suínos e Aves-Capítulo em livro científico (ALICE), 2019. 296.

BRASIL. **Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 60, de 20 de dezembro de 2018**. Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/56641896>. Acesso em: 29 de nov. 2021.

BRASIL. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto no 9.013, de 29 de março de 2017**. Disponível em <https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20134722/do1-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698> Acesso em: 28 de nov. 2021.

BRAGAGNOLO, Neura. **Aspectos comparativos entre carnes segundo a composição de ácidos graxos e teor de colesterol**. In: Conferência Internacional Virtual sobre Qualidade de Carne Suína. 2001. p. 393-402.

BRAGAGNOLO, Neura; RODRIGUEZ-AMAYA, Délia B. **Teores de colesterol, lipídios totais e ácidos graxos em cortes de carne suína**. Food Science and Technology, v. 22, p. 98-104, 2002.

CARVALHO, Pedro Luiz Costa; VIANA, E. F. **Suinocultura SISCAL e SISCON: análise e comparação dos custos de produção**. Custos e Agronegócio Online, v. 7, n. 3, 2011.

CARVALHO, Thiago Bernardino de. **Estudo da elasticidade-renda da demanda de carne bovina, suína e de frango no Brasil**. 2007. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

DALLA COSTA, Osmar. Antonio. et al. **Boas práticas no embarque de suínos para abate**. Embrapa Suínos e Aves-Documentos (INFOTECA-E), 2012.

DELGADILLO, Juana; AYALA, Guido. **Efeitos da deficiência de riboflavina no desenvolvimento de tecido dentoalveolar, em ratos**. In: Anais da Faculdade de Medicina. O UNMSM. Faculdade de Medicina, 2009. p. 19-27.

FALLEIROS, Francine Taniguchi; MIGUEL, Willian Correa; GAMEIRO, Augusto Hauber. **A desinformação como obstáculo ao consumo da carne suína in natura**. 2008.

FARIA, I. G.; FERREIRA, J. M.; GARCIA, S. K. **Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte**. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 58, p. 251-256, 2006.

FÁVERO, Jerônimo Antônio et al. **Evolução da genética: do porco tipo banha ao suíno light**. Embrapa Suínos e Aves-Capítulo em livro científico (ALICE), p. 105-136, 2011.

FILHA, OL Silva et al. **Caracterização da criação de suínos locais em sistema de utilização tradicional no Estado da Paraíba, Brasil**. Archivos de zootecnia, v. 54, n. 206-207, p. 523-528, 2005.

GEESDORF, C. F. **Benefícios da carne suína na alimentação humana**. 2016. Disponível em <<https://www.suinoindustria.com.br/imprensa/beneficios-da-carne-suina-na-alimentacao-humana-por-carlos-francisco-geesdorf/20101028-120042-C316>> Acesso em: 28 de nov. 2021.

HOLANDA, M.C. R. et al. **Carne suína brasileira: Uma abordagem segura**. Brasil. Ponta Grossa - PR, 2021. 68 p.

IBGE, BRASIL. **Indicadores IBGE: Estatística da Produção Pecuária Janeiro de 2021**. 2021. Disponível na internet por http em:<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2380/epp_2021_1tri.pdf>. Acesso em, 27 de out. 2021.

JÚNIOR, Hernani Pinto de Lemos; LEMOS, André Luis Alves de. **Vitamina B1**. Diagn. tratamento, p. 69-70, 2010.

LEITE, Denyse Maria Galvão et al. **Análise econômica do sistema intensivo de suínos criados ao ar livre**. Revista brasileira de Zootecnia, v. 30, p. 482-486, 2001.

MACLEOD, Alasdair. **Podemos aplicar alguns princípios de produção extensiva em granjas intensivas? Pontos de limpeza e desinfecção (I/II)**. 2020. Disponível em: < https://www.3tres3.com.br/artigos/podemos-aplicar-principios-de-produc%C3%A3o-extensiva-em-uma-intensiva_199/>. Acesso em 15 jan. 2022.

MACHADO, Glauber; DALLANORA, Djane. **Evolução histórica dos sistemas de produção de suínos**. In: **Produção de suínos: teoria e prática** / Coordenação editorial Associação Brasileira de Criadores de Suínos; Coordenação Técnica da Integrall Soluções em Produção Animal. Brasília, DF, 2014. 908 p.

MARQUES, H. L. **Produção de suínos cresce no Brasil, impulsionada principalmente pelas exportações**. 2021. Disponível em: <<https://www.suinoindustria.com.br/imprensa/producao-de-suinos-cresce-no-brasil-impulsionada-principalmente-pelas/20201230-090512-M092>>. Acesso em 28 nov. 2021.

MARTINS, Isabella Vilhena Freire. **Parasitologia veterinária**. Repositório UFES. Vitória, 2019.

MEDEIROS, Fabrícia et al. **Complexo teníase-cisticercose**. Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária, v. 6, n. 11, p. 1-6, 2008.

MERLINI, Luiz Sérgio et al. **Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína no município de Umuarama–Paraná-Brasil**. Enciclopédia biosfera, v. 10, n. 18, 2014.

MIELE, M. **Consumo de carne suína no Brasil: indicadores, evolução e diferenças regionais**. Embrapa Suínos e Aves-Artigo de divulgação na mídia (INFOTECA-E), 2011.

NARATA, Ana P. et al. **Neurocisticercose: diagnóstico tomográfico em pacientes neurológicos**. Arquivos de Neuro-Psiquiatria, v. 56, p. 245-249, 1998.

NUNES, Françoise Carvalho et al. **Consumo de carne suína e seus derivados na mesorregião sudeste do Pará no período da pandemia do Covid-19**. Research, Society and Development, v. 11, n. 6, p. e11511628937-e11511628937, 2022.

OLIVEIRA, AP de et al. **Principais aspectos considerados por consumidores na aquisição e consumo de carne suína em Colônia do Piauí-PI**. Arquivo de Ciências Veterinárias e Zoologia da UNIPAR, v. 20, n. 2, p. 71-77, 2017.

PACHECO, José Wagner; YAMANAKA, Hélio Takaishi. **Guia técnico ambiental de abates (bovino e suíno)**. São Paulo: CETESB, 2006. 98p.

ROPPA, Luciano. **Suínos: mitos e verdades**. Suinocultura Industrial, v. 127, p. 10-27, 1997.

SANTOS, Elton Lima et al. **Perfil dos consumidores de carne suína e derivados em Satuba-Alagoas**. Revista Científica Rural, v. 21, n. 1, p. 142-157, 2019.

SARCINELLI, Miryelle Freire; VENTURINI, Katiani Silva; SILVA, LC da. **Características da carne suína**. Espírito Santos, p. 7, 2007. (a)

SARCINELLI, Miryelle Freire; VENTURINI, Katiani Silva; SILVA, LC da. **Produção de suínos-tipo carne**. Boletim Técnico, UFES. v. 18, p. 14, 2007. (b)

SESTI, Luiz; SOBESTIANSKY, J. **Sistema intensivo de suínos criados ao ar livre (SISCAL): doenças, biosseguridade e manutenção da saúde do plantel**. SIMPÓSIO SOBRE SISTEMA INTENSIVO DE SUÍNOS CRIADOS AO AR LIVRE–SISCAL, v. 1, p. 97-111, 1996.

SOUZA, C. C. et al. **A percepção de compradores sobre a qualidade da carne suína in natura no mercado varejista de Campo Grande (MS)**. Extensão Rural, Santa Maria, v. 23, n. 3, p. 151-168, 2016.

SOUZA, Myriam Cristiane Morais et al. **Consumo de carne suína e derivados pela população de Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil**. Brazilian Journal of Animal and Environmental Research, v. 4, n. 3, p. 4436-4449, 2021.

SOUZA, Valmir Kowalewski. **Cisticercose bovina - estudo parasitológico e sorológico no estado do Paraná - Brasil**. 2002.

TALAMINI, Dirceu João Duarte et al. **Custos agregados da produção integrada de suínos nas fases de leitões e de terminação**. Revista Custos e Agronegócios On Line, v. 2, p. 64-83, 2006.

TEOTÔNIO, Sayonara Fernandes et al. 7CCADZPX01-O **DESMISTIFICAÇÃO DO CONSUMO DA CARNE SUINA EM ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL NO BREJO-PB**.

TERRA, Nelcindo N.; FRIES, Leadir LM. **A qualidade da carne suína e sua industrialização.** In: Conferência Virtual Internacional sobre Qualidade de Carne Suína. 2000. p. 1-5.

WEBER, G. M.; ANTIPATIS, C. **Qualidade da carne suína e dieta de vitamina E.** In: II Conferência Internacional Virtual da Qualidade da Carne Suína, 2001, Concórdia. EMBRAPA: Suínos e aves. Anais eletrônicos.

ANEXO

QUESTIONÁRIO - PESQUISA DE CONSUMO DE CARNE SUÍNA

1. Qual cidade/estado você reside?

2. Qual a sua faixa etária?

() Entre 16 e 18 anos.

() Entre 19 e 28 anos.

() Entre 29 e 38 anos.

() Entre 39 e 48 anos.

() Entre 49 e 58 anos.

() Entre 59 e 69 anos.

() Acima de 70 anos.

2. Sexo:

() Masculino. () Feminino.

3. Qual seu nível de escolaridade?

() Ensino fundamental incompleto.

() Ensino fundamental completo.

() Ensino médio incompleto.

() Ensino médio completo.

() Ensino superior incompleto.

() Ensino superior completo.

4. Você faz o consumo de carne suína?

() Sim. () Não.

5. Caso a resposta anterior tenha sido não, qual seria o principal motivo para você não consumir a carne suína?

() Por questões religiosas e/ou culturais.

() Considero uma carne "remosa".

() Considero uma carne com alto teor de gordura.

- () Acredito que possa trazer doenças aos seres humanos.
- () Apenas não gosto.
- () Faço consumo.

7. Com que frequência você consome carne suína?

- () Todos os dias.
- () Uma vez por semana.
- () Duas ou três vezes por semana.
- () Uma vez ao mês.
- () Duas ou três vezes ao mês.
- () Não consumo.

8. Durante a pandemia do COVID-19, você passou a consumir mais carne suína?

- () Sim.
- () Não.
- () Mantive o consumo habitual.

9. O consumo de carne suína (aumento ou queda) em sua residência teve influência do preço durante a pandemia do COVID-19?

- () Sim. A carne suína estava mais acessível em termos financeiros.
- () Sim. A carne suína estava menos acessível em termos financeiros.
- () Não. Sempre tive o costume de consumir carne suína independentemente do valor.
- () Não faço o consumo.

10. Você sabe ou tem algum conhecimento sobre como os suínos são criados nos sistemas de produção?

- () Sim. () Não.

11. Você conhece os benefícios da carne suína para a saúde?

- () Sim. () Não.