

A influência da escolaridade na decisão de compra de carne de sol no município de Salgueiro-PE

Ana Cláudia Siqueira Silva^{1*}, Vanússia Medeiros Silva¹, Jânio E. de Araújo Alves²; Cristiane Ayala de Oliveira³

1. Estudante do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão-PE/Salgueiro [*claudia-siqueira2009@hotmail.com](mailto:claudia-siqueira2009@hotmail.com)

2. Técnico em Agroindústria– IF Sertão-PE/Salgueiro

3. Orientadora do Trabalho Docente do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão-PE/Salgueiro

Palavras Chave: *levantamento, derivado cárneo, higiene*

Introdução

Dentre os principais produtos de carne bovina salgada e dessecada elaborados no Brasil tem-se a carne de sol que também denominada carne de vento e carne do sertão, é um produto regional que não é produzido em escala industrial e não sofre ação da inspeção veterinária. É comercializada e distribuída em feiras livres, mercados municipais, armazéns, supermercados e açougues, o produto é exposto, na maioria das vezes pendurado nos balcões ou disposto em bandejas. A carne utilizada para o processamento deste produto é normalmente obtida geralmente de abates clandestinos, e em virtude disso, sua elaboração acaba sendo em condições inadequadas, o que pode aumentar o risco de contaminação para os consumidores, ou seja, estando o produto diretamente ligado à insegurança alimentar.

A carne de sol é muito apreciada pelos consumidores do município de Salgueiro-PE por questões culturais e características sensoriais peculiares, permitindo várias formas de preparo e muitas combinações. Os fatores que influenciam a escolha, a compra e o consumo de determinados alimentos são muito variados e podem compor um processo extremamente complexo.

Desta forma, entender o perfil do consumidor de carne de sol pode ser um indicativo do conhecimento da qualidade nutricional desta, conhecimento da população referente prejuízos à saúde, além de apontar as condições econômicas, onde a carne de sol apresentam elevado valor agregado, influenciando diretamente no orçamento familiar. Neste contexto objetivou-se com a realização do presente estudo avaliar a influência da escolaridade na atitude compra do consumidor de carne de sol cidade de Salgueiro-PE.

Resultados e Discussão

A coleta dos dados foi realizada no período compreendido entre os dias 06 a 30 de janeiro de 2016. Trata-se de uma pesquisa de caráter exploratório que se apoia em base quantitativa realizada através de questionário estruturado aplicado exclusivamente os consumidores de sol desta região. A amostra foi composta por 120 entrevistados escolhidos aleatoriamente nos diversos pontos de venda de cada município (açougue, feira-livre, supermercado, entre outros). Os dados foram processados utilizando-se o programa estatístico SPSS® para Windows.

Dos 120 entrevistados 46,6% são do sexo feminino e 53,4% são do sexo masculino, 17,5% possuem Fundamental Incompleto, 5,6% Fundamental Completo, 14,4% médio incompleto, 33,1% médio completo, 2,5% possuem Superior Incompleto, e 6% Superior completo. E destes, 52,34% afirma que o preço é determinante para a compra do produto, tendo como ponto principal de compra a feira livre. A totalidade das pessoas abordadas afirmou

consumir carne de sol no mínimo três vezes por semana sendo que destes 44 % possuem ensino médio completo, esta frequência diminui à medida que o grau de escolaridade aumenta, disso pode-se concluir que o consumo de carne de sol é alto, contudo à medida que o grau de escolaridade aumenta este consumo passa a ser seletivo, o que caracteriza um mercado promissor, desde que sejam feitos ajustes para aumentar sua fatia de mercado, como melhorias na forma de apresentação e comercialização do produto. Contudo, diante desta frequência de consumo o maior destaque para o volume consumido são para os entrevistados com ensino fundamental (43,3%), que afirmam consumir mais de um quilo de carne sol por semana,

Os entrevistados quando questionados acerca do grau de satisfação, no que diz respeito a forma como o produto é apresentado e condições de higiene, 42,6% dos entrevistados com ensino médio mostram-se insatisfeitos já 46,9% mostram-se satisfeitos, panorama semelhante foi observado nos demais níveis de escolaridade, o que demonstra que o grau de satisfação com este item não está atrelado a escolaridade e sim a uma questão cultural, mesmo assim a higiene do local influencia mais os entrevistados com ensino médio e superior.

Independentemente do grau de escolaridade, 54,81% dos entrevistados afirma que toca na carne antes de adquiri-la, sabe-se que a carne é um ótimo meio de cultura para microorganismos e o fato do consumidor considerar este ponto no momento da aquisição do produto aumenta os riscos de contaminação deste alimento. Com relação à refrigeração da carne o efeito é inverso, à medida que o grau de escolaridade aumenta, aumentam as exigências pela sua presença, 58,16% dos entrevistados consideram que a carne refrigerada é uma carne “velha” e preferem a carne em temperatura ambiente. Apesar dos consumidores afirmarem que se preocupam com a origem e procedência da carne 52,31% com ensino médio afirma que não observa se a carne possui algum selo de inspeção, contra 7,85% que verifica este item.

Conclusões

Conclui-se que a maioria dos consumidores de carne de sol de Salgueiro à medida que aumentam o nível de escolaridade, tornam-se mais exigentes com relação aos critérios para a compra de carne de sol, contudo, alguns hábitos culturais ainda interferem na atitude compra mesmo estes hábitos não sendo seguros, como a aquisição de carne não refrigerada e o hábito de tocar a carne, além disso, boa parte dos entrevistados não se preocupa com a procedência da carne de sol.

Brisola. M. V.; Castro, A. M. 2005. Preferências do consumidor de carne bovina do Distrito Federal Pelo ponto de compra e pelo produto adquirido. Caderno de Pesquisas em Administração, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 81-99, janeiro/março.