

---

## **Análise do consumo de carne suína por idade, sexo, grau de escolaridade e frequência em diferentes regiões do Brasil**

### **Analysis of pork consumption by age, sex, education level and attendance in different regions of Brazil**

---

#### **Marilu Santos Sousa**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7014-6724>  
Universidade Federal do Norte do Tocantins, Brasil  
E-mail: mariluzoo@uft.edu.br

#### **Elis Regina de Queiroz Vieira**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0375-410X>  
Universidade Federal do Norte do Tocantins, Brasil  
E-mail: elisreginaagro10@outlook.com

#### **Thayná Murta Pereira Mota**

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-9875-4423>  
Universidade Federal do Norte do Tocantins, Brasil  
E-mail: thaynamurta2@hotmail.com

#### **Gerson Fausto da Silva**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4115-2903>  
Universidade Federal do Norte do Tocantins, Brasil  
E-mail: gerson@uft.edu.br

#### **Danilo Vargas Gonçalves Vieira**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7407-9597>  
Universidade Federal do Norte do Tocantins, Brasil  
E-mail: danilo.vieira@ufnt.edu.br

#### **Carla Fonseca Alves Campos**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2982-3994>  
Universidade Federal do Norte do Tocantins, Brasil  
E-mail: carlafazoo@hotmail.com

---

### **RESUMO**

O objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil do consumidor de carne por faixa etária, de acordo com o sexo, grau de escolaridade, frequência de consumo e conhecimento sobre os sistemas de produção de criação de suínos. Os dados foram coletados de forma *online* a partir de questionário via *Google Forms*. A frequência de consumo de acordo a idade, 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. Quanto ao não consumo da carne suína, além de não gostar (7,75%), os principais motivos são questões religiosas e culturais (4,38%), seguidos pela relação com os aspectos intrínsecos da carne (2,03%). Durante a pandemia, foi identificado que parte dos entrevistados mantiveram o consumo de carne, e uma outra parte aumentou o consumo devido o valor do produto estar mais acessível financeiramente. Apesar da maioria dos entrevistados terem entendimento quanto aos benefícios da carne suína para a saúde humana, a escassez das informações por meio de marketing e propagandas ainda é precária no processo de divulgação neste processo.

**Palavras-chave:** Mitos; Qualidade; Saúde humana; Suinocultura;

## ABSTRACT

The objective of this study was to characterize the profile of meat consumers by age group, according to gender, education level, frequency of consumption and knowledge about pig farming production systems. The data were collected online from a questionnaire via Google Forms, available on social networks. The research was developed in several regions of Brazil, without pre-establishing the people who answered the research. The frequency of consumption according to age ( $p < 0.0001$ ), pointed out that most young people between 16 and 28 years consume between one and three times a month, while the other age groups observed, from 29 to 48 and over 48 years of age, demonstrated frequent consumption. Regardless of sex, participants consume pork meat frequently, at least once a week or more, with males being the biggest consumers. As for not consuming pork, in addition to not liking it (7.75%), the main reasons are religious and cultural issues (4.38%), followed by the relationship with the intrinsic aspects of meat (2.03%). During the pandemic, part of the interviewees maintained meat consumption, and another part increased consumption due to the value of the product being more financially accessible. Although the majority of respondents have an understanding of the benefits of pork for human health, the scarcity of information through marketing and advertisements is still precarious in the dissemination process in this process.

**Keywords:** Human health. Myths. Quality. Swine farming.

---

## INTRODUÇÃO

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 (MARINS et al., 2008). As 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 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).

A carne suína é composta por 72% de água, 20% de proteína, 7% de gordura, 1% de minerais e menos de 1% de carboidratos (ANDERSON, 1988; SEUS, 1990). É rica em vitamina B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>, 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. A carne é um alimento considerado rico em colesterol, lipídios e ácidos graxos saturados, sendo o total de ácidos graxos saturados, monoinsaturados e poliinsaturados variando nas proporções de 33 a 41%, 42 a 48% e 11 a 25%, respectivamente (BRAGAGNOLO & RODRIGUEZ-AMAYA, 2002).

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).

Diante do exposto, este estudo teve como objetivo caracterizar o perfil do consumidor de carne por faixa etária, de acordo com o sexo, grau de escolaridade, frequência de consumo e conhecimento sobre os sistemas de produção de criação de suínos. Ademais, busca-se aferir as razões que norteiam a aceitação e/ou rejeição da carne suína pelos consumidores, uma vez que o consumidor está cada vez mais atento a qualidade dos produtos de origem animal.

## METODOLOGIA

A pesquisa foi desenvolvida em diversas regiões do Brasil, sem ser pré-estabelecidas as pessoas respondentes da pesquisa. Partindo desse pressuposto, a pesquisa teve uma amostragem de quinhentos e cinquenta e dois respondentes. Este artigo pode ser classificado como uma pesquisa de abordagem qualitativa e quantitativa, de natureza aplicada, sendo o objetivo da pesquisa descritiva. Utilizou-se de pesquisa com abordagem quantitativa, com base na metodologia de Cervo et al. (2002), 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.

De acordo com a faixa etária, sexo e grau de escolaridade os entrevistados foram questionados sobre a frequência de consumo e conhecimento sobre os sistemas de produção de criação de suínos durante a pandemia do COVID-19.

Para o item escolaridade, as respostas foram divididas em cursando ou já cursaram algum curso a nível superior (graduação, mestrado ou doutorado) e aqueles que cursaram ou estão cursando o ensino médio.

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 faixa etária, sexo e grau de escolaridade dos participantes.

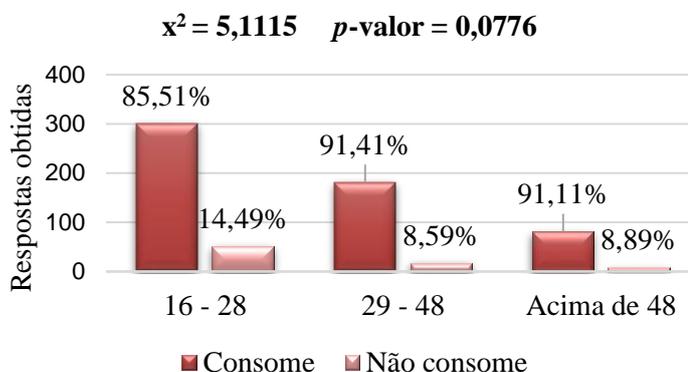
## RESULTADOS E DISCUSSÃO

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

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 1).

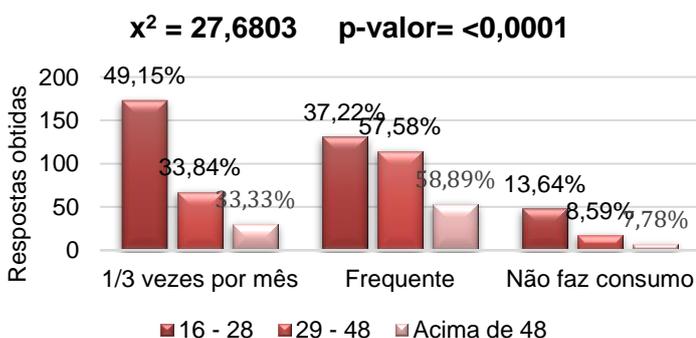
**Figura 1** - Relação da faixa etária e consumo de carne suína *in natura*



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.

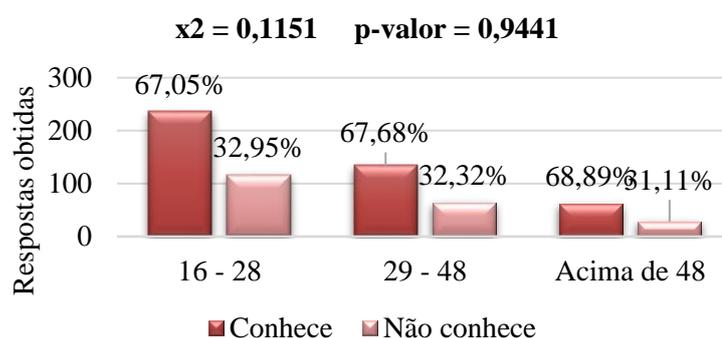
A frequência de consumo de acordo a idade ( $p < 0,0001$ ), apontou que a maior parte dos jovens entre 16 e 28 anos realizam o consumo entre uma a três vezes ao mês, enquanto que as outras faixas etárias observadas, dos 29 aos 48 e acima de 48 anos de idade, demonstraram consumir de forma frequente (Figura 2). 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 2** - Relação faixa etária e frequência de consumo de carne suína *in natura*



Ao relacionarmos a faixa etária com o grau de conhecimento dos sistemas de produção em que os suínos são criados 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 3).

**Figura 3** - Correlação entre a faixa etária e o conhecimento dos sistemas de produção de criação de suínos



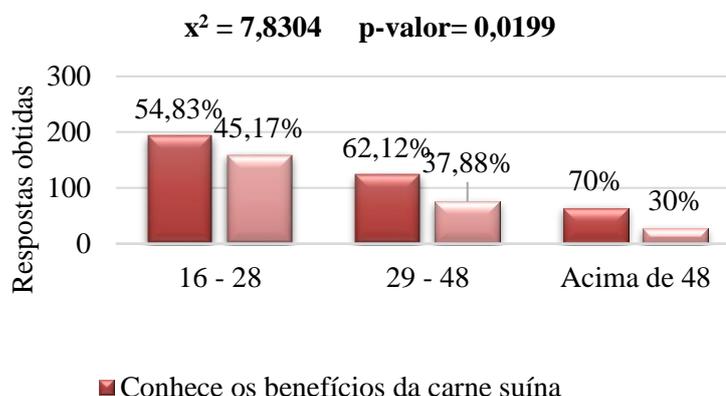
Roppa (1997) aponta a falta de divulgação dos trabalhos de melhoramento genético e higiênico sanitário na criação desses animais como ponto importante relacionado ao não consumo. No entanto, diante dos resultados obtidos, apesar da pouca divulgação, foi observado que a maioria dos participantes demonstram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

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, e 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 4).

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.

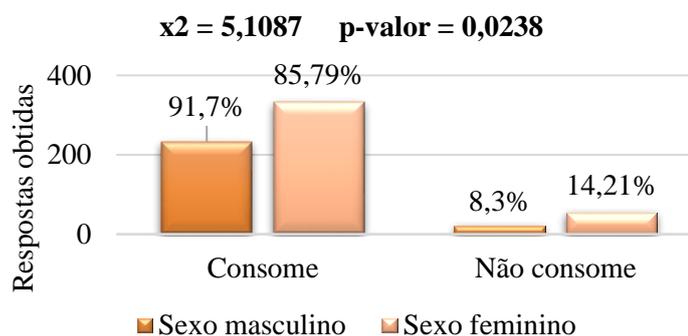
**Figura 4** - Correlação entre a faixa etária e o conhecimento dos benefícios da carne suína



#### 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 5), 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 ( $p < 0,05$ ).

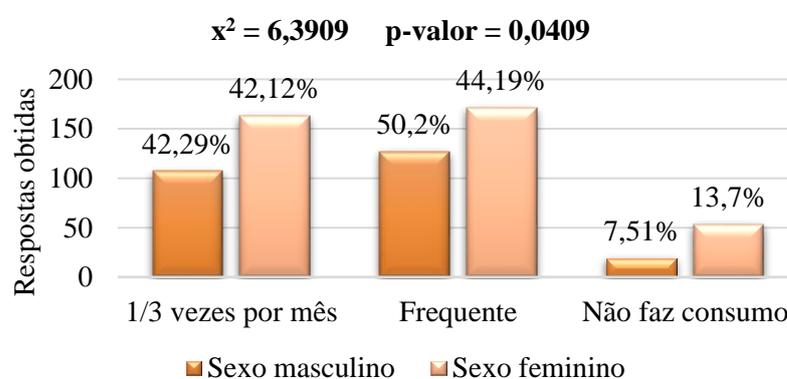
**Figura 5** - Correlação entre sexo e consumo de carne suína *in natura*



Quanto aos motivos para não consumirem essa proteína de origem animal, 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%).

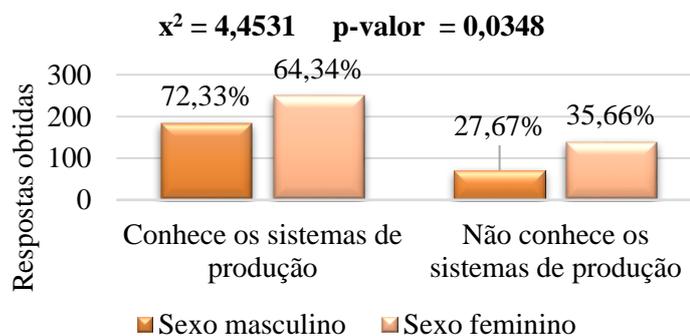
Em relação a frequência de consumo ( $p>0,05$ ), observou-se que independente do sexo, os participantes fazem o consumo de carne suína de forma frequente, no mínimo uma vez por semana ou mais (Figura 6). No entanto, apesar do maior número de respostas femininas, os homens realizam maior consumo de carne 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 6** - Correlação entre sexo e frequência de consumo de carne suína *in natura*



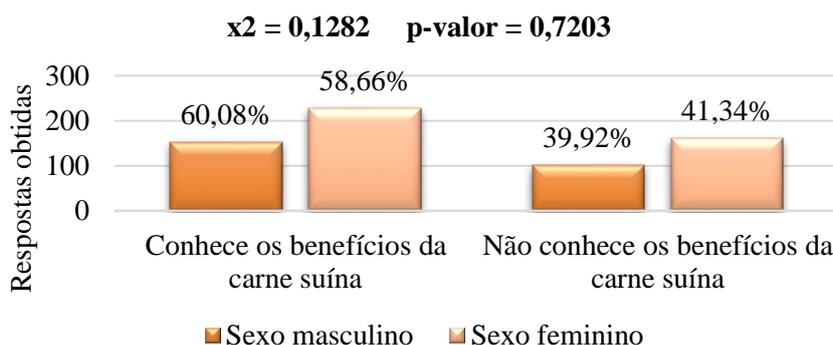
Abordando sobre o conhecimento dos sistemas de produção e como os suínos são criados ( $p>0,05$ ), foi possível observar que grande parte dos entrevistados tinham noção sobre o assunto e quando comparados entre homens e mulheres, notou-se que o sexo masculino apresentou maior quantidade de pessoas que conhecem sobre o tema, em coerência com a relação de frequência de consumo por sexo (Figura 7).

**Figura 7** - Correlação entre sexo e conhecimento dos sistemas de produção de criação de suínos



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 8).

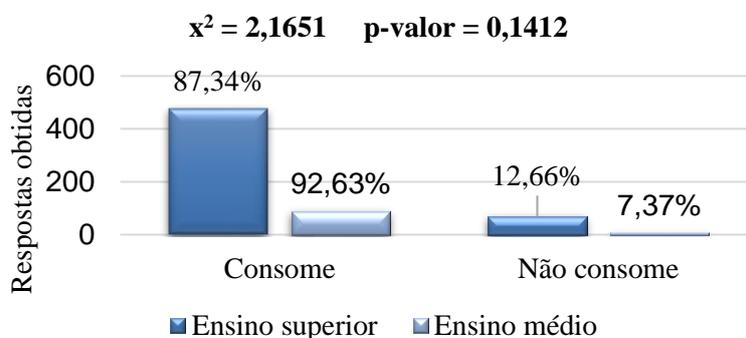
**Figura 8** - Correlação entre sexo e conhecimento dos benefícios da carne suína



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

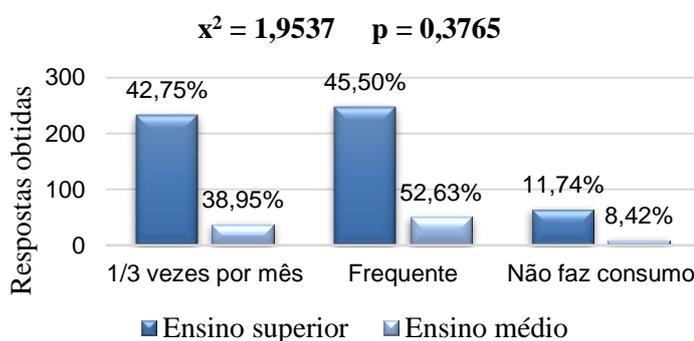
Não foram observadas diferenças significativas entre as variáveis analisadas ( $p > 0,05$ ), a maioria das respostas foram positivas ao consumo de carne suína *in natura*, independentemente do grau de escolaridade. Do total, 87,34% das respostas referentes aqueles que possuem o ensino superior foram positivas ao consumo e 12,66% foram negativas. Na Figura 9, observa-se que os entrevistados com ensino médio, 92,63% fazem consumo da carne suína e 7,37% não fazem. Para Carvalho (2007), quanto maior a renda, maior a tendência ao consumo de proteínas de origem animal.

**Figura 9** - Relação entre grau de escolaridade e consumo de carne suína *in natura*



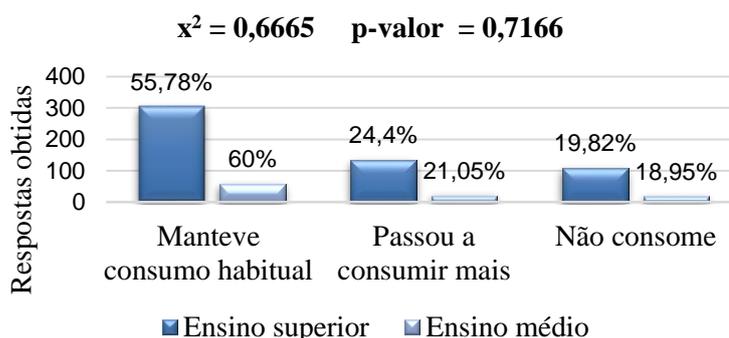
Para frequência de consumo relacionada ao grau de escolaridade (Figura 10), não foram encontradas diferenças significativas entre as variáveis analisadas ( $p > 0,05$ ), demonstrando consumo homogêneo entre as duas classes. Tais dados diferem dos encontrados por Oliveira et al. (2017), que observaram 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 10** - Relação entre grau de escolaridade e frequência de consumo de carne suína *in natura*



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 11).

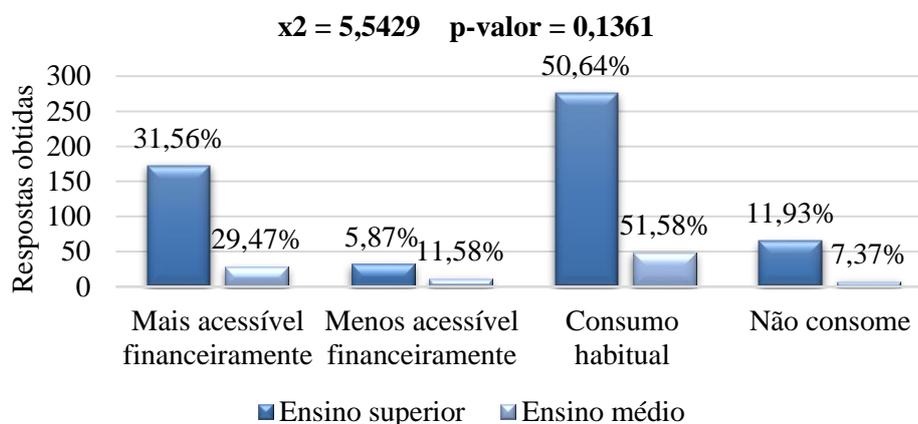
**Figura 11** - Relação entre grau de escolaridade e frequência de consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia do COVID-19



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.

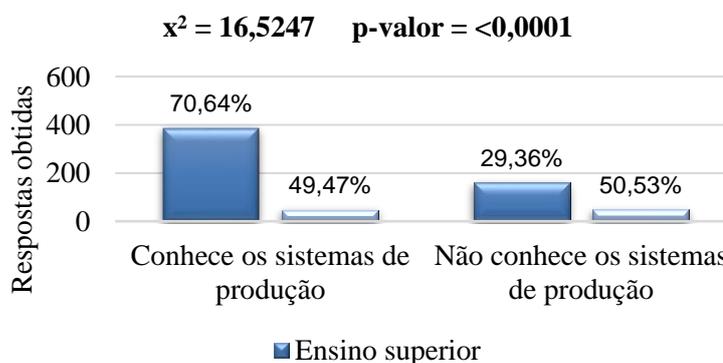
Sobre a influência do preço no consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia não foi verificado diferença estatística ( $p > 0,05$ ), pois a maioria dos entrevistados mantiveram o consumo como de costume, independentemente do valor. A segunda observação de maior representatividade demonstrou ter passado a consumir em decorrência do preço mais viável economicamente (Figura 12). 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 12** - Relação entre grau de escolaridade e interferência do preço no consumo de carne suína *in natura* durante a pandemia do COVID-19



Com relação ao conhecimento sobre os sistemas de produção de suínos implementados nos dias atuais (Figura 13), 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.

**Figura 13** - Relação entre grau de escolaridade e conhecimento dos sistemas de produção de criação de suínos.

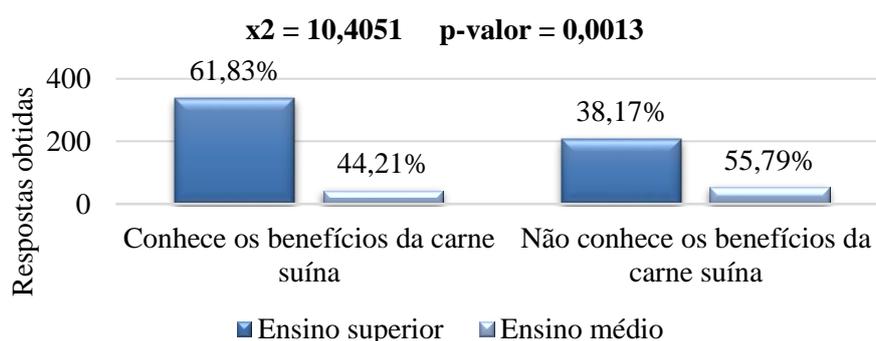


Souza et al. (2016), em pesquisa sobre a percepção de compradores sobre a carne suína *in natura* no mercado varejista de Campo Grande - MS, observaram que os participantes relataram indiferença sobre a produção de suíno ser higiênica, demonstrando falta de conhecimento da população com relação aos sistemas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

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 14). 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 14** - Relação entre grau de escolaridade e conhecimento dos benefícios da carne suína



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O sexo masculino apresentou maior consumo de carne suína *in natura*. Para o consumo por faixa etária, os entrevistados 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. No entanto, a escassez das informações através de marketing e propagandas tem interferência nesse processo. Ademais, torna-se imperativo aos profissionais da área continuar desmistificando essa temática, com estudos e avanços tecnológicos nos manejos de criação, nutrição, sanidade e melhoramento genético.

## AGRADECIMENTOS:

Dedicamos esse trabalho *in memoriam* do prof. Dr. Luciano Fernandes Sousa, pela dedicação a educação e a pesquisa, e acima de tudo, pela amizade. O seu legado jamais será esquecido!

## REFERÊNCIAS

- ANDERSON, B. A. Composition and nutritional value of edible meat by products. In: A. M. PEARSON AND T.R. DUTSON. (Eds). **Edible meat by-products. Advances in Meat Research**. Essex: Elsevier, 1988, p. 15.
- BRAGAGNOLO, N.; RODRIGUEZ-AMAYA, D. **Ciência e Tecnologia de Alimentos** Campinas, v. 22, n.1, p. 98-1043, 2002.
- CARVALHO, T. B. **Estudo da elasticidade-renda da demanda de carne bovina, suína e de frango no Brasil**. 2007. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.
- CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia científica**. 5.ed. São Paulo: Prentice Hall, 2002.
- 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.
- GEESDORF, C. F. **Benefícios da carne suína na alimentação humana**. 2016. Disponível em <<https://www.suinculturaindustrial.com.br/imprensa/beneficios-da-carne-suina-na-alimentacao-humana-por-carlos-francisco-geesdorf/20101028-120042-C316>> Acesso em: 28 de nov. 2021.
- MACHADO, G. e DALLANORA, D. **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.
- MARINS, B. R.; JACOB, S.C.; PERES, F. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.28, n.3, p. 579-85, 2008.
- NUNES, F.C. 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, A. P. 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.
- ROPPA, Luciano. **Suínos: mitos e verdades**. Suinocultura Industrial, v. 127, p. 10-27, 1997.
- SARCINELLI, M. F; VENTURINI, K. S.; SILVA, L.C da. **Características da carne suína**. Espírito Santos, p. 7, 2007.
- SEUS, I. The nutritional value of meat and meat products. A critical look at their constituents as compared with other foods. **Fleischwirtsch**, v. 70, p. 1444-1447, 1990.
- 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, M. C. M 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.

TEOTÔNIO, S. F. et al. 7CCADZPX01- **A desmistificação do consumo da carne suína em escolas de ensino fundamental no brejo-pb.**