

PERCEPÇÃO DA SAUDABILIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS PELOS CONSUMIDORES

PERCEPTION OF THE HEALTHY OF MEAT PRODUCTS BY CONSUMERS

DOI: <https://doi.org/10.31692/2595-2498.v2i1.53>

¹ Ana Livia Medeiros do Nascimento
Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFRN, nascimento.ana@escolar.ifrn.edu.br

² Glória Maria Fernandes da Silva
Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFRN, gloria.f@escolar.ifrn.edu.br

³ João Vitor Fonseca Feitoza
Tecnologia Alimentar, UFC, joaovitorlg95@hotmail.com

⁴ Elisabete Piancó de Sousa
Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFRN, elisabete.sousa@escolar.ifrn.edu.br

RESUMO

Produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. O ritmo cotidiano exige maior praticidade nas tarefas diárias, bem como a busca por economia de tempo, o que se relaciona à alimentação, quanto à alta demanda de produtos de rápido preparo. Assim, objetivou-se com este estudo, avaliar o perfil de consumo e as percepções dos consumidores acerca da saudabilidade dos produtos cárneos. Para isso, elaborou-se pelo *Google Forms* um questionário contendo 16 questões acerca do tema e do perfil dos entrevistados. Este ficou disponível *on-line* nas redes sociais por 15 dias, obtendo-se 270 respostas, com predominância na região Nordeste. Diante dos resultados, revelou-se que 94,40% dos entrevistados consumiam produtos cárneos, ao menos 2 vezes por semana (23,80%), a exemplo de linguiça (45,7%) e os frios (mortadela, presunto, apresuntado, salame e salsicha) (45,7%). Uma elevada parte dos respondentes estavam insatisfeitos em relação a sua própria alimentação, como também o maior consumo de produtos cárneos no atual cenário, mesmo a maioria (68,10%) tendo conhecimento de que os mesmos são responsáveis por diversas Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs). Estes resultados podem ser úteis para a indústria cárnea, que levaria à otimização desses produtos, promovendo o desenvolvimento ou aperfeiçoamento de produtos que possam ser atrativos e menos prejudiciais à saúde do consumidor.

Palavras-chave: alimentos cárneos; doenças crônicas não transmissíveis; questionário; rápido preparo.

ABSTRACT

Meat products are those obtained from meat, offal and edible parts of different animal species, with the original properties of the raw materials modified through physical, chemical or biological treatment, or even by the combination of these methods in processes that may involve the addition of ingredients, additives or technology aids. The daily rhythm requires greater practicality in daily tasks, as well as the search for time savings, which is related to food, as well as the high demand for quick preparation products. Thus, the aim of this study was to evaluate the consumption profile and consumer perceptions about the healthiness of meat products. For this, a questionnaire was elaborated by Google Forms containing 16 questions about the theme and the profile of the interviewees. This was available online on social networks for 15 days, obtaining 270 responses, predominantly in the Northeast region. Based on the results, it was revealed that 94.40% of respondents ate meat products, at least twice a week (23.80%), such as sausage (45.7%) and cold meats (mortadella, ham, ham, salami and sausage) (45.7%). A high proportion of respondents were dissatisfied with their own diet, as well as the higher consumption of meat products in the current scenario, even the majority (68.10%) knowing that they are responsible for several Chronic Non-Communicable Diseases (CNCDs). These results can be useful for the meat industry, which would lead to the optimization of these products, promoting the development or improvement of products that can be attractive and less harmful to the consumer's health.

Keywords: chronic noncommunicable diseases; fast preparation; meat foods; questionnaire.

INTRODUÇÃO

Pode-se definir os produtos cárneos como “aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias

primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia” (BRASIL, 2020).

O consumo de carne e seus derivados representa um papel significativo na dieta humana, pois a carne é um alimento rico em nutrientes que fornece proteínas de alto valor biológico, minerais como zinco, selênio, ferro e fósforo, vitamina B₁₂ e outras vitaminas do complexo B, aminoácidos essenciais ácidos e ácidos graxos (YOUSEFI et al., 2018; CÂMARA et al., 2020; ILLIPPANGAMA et al., 2021). Logo, o alto consumo e a composição da carne fazem com que esse produto e seus derivados sejam fontes de uma vasta gama de nutrientes essenciais para o ótimo crescimento, desenvolvimento e envelhecimento humano (KEMPINSKI et al., 2018). Todavia, atributos como seu alto teor de sódio e gordura fazem com que a carne processada seja considerada um produto de baixa saudabilidade, frequentemente associado às chamadas Doenças Crônicas não Transmissíveis (FREITAS, 2016).

Atualmente, o comportamento dos consumidores está relacionado à manutenção de uma vida saudável, ou seja, uma parte da população preocupa-se em investir uma grande parte do seu tempo em busca de viver mais e melhor (FANALLI, 2018). Assim, pesquisas indicam que as decisões dos consumidores para a aquisição e o consumo da carne e derivados estão se tornando bem mais influenciadas pelas questões relacionadas à nutrição e à saúde do que pela segurança de alimentos (THOMS et al., 2010). Neste contexto, objetivou-se com o desenvolvimento deste estudo, avaliar o perfil de consumo e as percepções dos consumidores acerca da saudabilidade dos produtos cárneos.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Com o desenvolvimento da civilização, da cobrança por facilidade e pela demanda de alimentos rápidos e práticos, a indústria de alimentos preocupa-se com o desenvolvimento de produtos que possam suprir essas necessidades de mercado e dos consumidores, principalmente, no que diz respeito a produtos cárneos, que são processados visando o aumento da vida de prateleira, agregação de valor a carne e ainda surgem como uma variedade de opções para os consumidores. Entretanto, existe uma grande demanda por produtos cárneos atrativos, saborosos e além de tudo, de fácil preparação, incluindo-os, portanto, no cenário da “*alimentação rápida*” (LOS et al., 2016).

Todavia, com o cenário atual pandêmico, foi relatado a diminuição da prática de atividade física e aumento do tempo em frente às telas, além da ingestão de alimentos

processados e ultra processados. Porém, vale ressaltar que é necessário preocupar-se em se manter saudável e com o sistema imunológico fortalecido, onde um dos fatores para potencializar o nosso sistema de defesa é justamente manter um equilíbrio harmônico entre “*alimentação rápida*” e saudável (FEITOZA et al., 2020). Neste contexto, o dilema da “*alimentação rápida*” surge como um cenário promissor e ao mesmo tempo preocupante, pois interfere diretamente na qualidade de vida das pessoas (MALTA et al., 2020).

Desta forma, a variedade de produtos que não demandam muito tempo para o preparo, tornou-se um atrativo aos consumidores, contribuindo para que produtos cárneos como salsichas, salames, mortadelas, linguiças, empanados, almôndegas, presuntos e hambúrgueres tornem-se uma opção crescente na dieta de muitas famílias. Isso deve-se principalmente, a praticidade exigida pelo modo de vida moderno, com opções de baixo custo, além de serem consumidos por todas as faixas etárias da população, tanto no ambiente doméstico como fora dele (FREITAS, 2016; KEMPINSKI et al., 2018).

Apesar de sua riqueza nutricional, estudos indicaram que o consumo de produtos cárneos processados com alto teor de gordura pode estar associado ao aumento do risco de várias formas de doenças cardiovasculares e metabólicas e câncer (DOMINGO; NADAL, 2017; HAN; BERTRAM, 2017; ILLIPPANGAMA et al., 2021). É importante verificar os reais riscos à segurança e as características nutricionais dos produtos cárneos tradicionais. Deve-se ter em mente que, apesar do crescente interesse pelos produtos tradicionais, faltam revisões da literatura sobre os aspectos de segurança e qualidade dos produtos cárneos. (HALAGARDA; WÓJCIAK, 2021).

Nos últimos anos, os consumidores estão se tornando mais conscientes dos atributos de saúde e, portanto, há uma demanda crescente por alimentos com baixo teor de gordura e sem gordura, com benefícios adicionais à saúde. A adição de fibras alimentares em produtos cárneos auxilia no desenvolvimento de produtos com propriedades funcionais como retenção de água, estabilidade de emulsão, lubrificação, modificação de textura e sabor neutro (ILLIPPANGAMA et al., 2021).

Os consumidores, em sua maioria, mostram um baixo nível de aceitação das inovações em alimentos tradicionais. No entanto, eles apreciam as inovações que visam melhorar o valor nutricional dos alimentos. A maneira de introduzir inovações no setor de produtos cárneos tradicionais é melhorando as propriedades, seguindo tendências para alimentos mais saudáveis com influência limitada nas características tradicionais. Portanto, a direção certa para aumentar o valor nutricional dos produtos cárneos tradicionais é escolher soluções com um nível relativamente baixo de inovação (HALAGARDA; WÓJCIAK, 2021).

METODOLOGIA

Coleta dos dados

O procedimento específico deste estudo consistiu em uma abordagem relacionada à coleta de dados através de questionário *on-line* (*Google Forms*), composto por 16 questões (de múltipla escolha e dissertativa) diretamente relacionadas ao perfil de consumidor e a percepção da saudabilidade de produtos cárneos pelos consumidores. O questionário foi divulgado com cartaz e ficou disponível *on-line* através das redes sociais WhatsApp, Instagram, Discord e Facebook pelo período de 15 dias, alcançando o total de 270 respondentes.

O questionário foi estruturado em duas partes. A primeira incluindo questões de cunho pessoal, social, econômico e geográfico e a segunda, incluía perguntas no âmbito da preferência de consumo; conhecimento das características do produto e frequência de consumo (LISBOA et al, 2020). Na segunda sessão do questionário, os dados foram coletados em escala de Likert, variando de 1 a 5 sobre a classificação quanto a saudabilidade de alguns produtos cárneos, em que a nota mínima o classifica como "*não saudável*" e a nota máxima significa que o considera "*muito saudável*".

Análise dos dados

Através dos dados obtidos na questão dissertativa, uma nuvem de palavras foi construída com auxílio da ferramenta Metimeter e os demais dados coletados foram tabulados no Microsoft Office Excel (2016), com o auxílio do software StatSoft. Os resultados foram expressos em porcentagem, por meio de tabelas e gráficos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dados socioeconômicos dos entrevistados

De acordo com a Tabela 1, observa-se que a maioria dos entrevistados eram do sexo feminino (61,9%), com faixa etária de 15 a 20 anos (53,7%). Pouco mais da metade dos participantes possuíam uma renda familiar entre 1 e 3 salários mínimos (50,4%). Quanto à escolaridade, a maioria dos entrevistados possuíam ensino superior completo ou incompleto (38,8%) e ensino médio completo ou incompleto (37,4%), e a ocupação predominante foi de estudante (78,5%). Segundo Raimundo e Zen (2010), o grau escolar tem relação com o leque de informações que os consumidores possuem sobre o alimento consumido, assim como a busca por uma dieta saudável.

Ainda para conhecer o perfil socioeconômico dos participantes, os mesmos foram questionados sobre o local de residência e região a qual pertencem (dados não apresentados na

Tabela 1). Assim, acerca do local de residência, a zona urbana foi preeminente dentre os respondentes (93%), e a maior parte morava em residências com 4 a 5 pessoas (43,7%) ou 2 a 3 pessoas (41,1%). A proporção da pesquisa chegou às cinco regiões brasileiras, com maior número na região Nordeste (89,6%). Estes dados são importantes para traçar o perfil dos consumidores e ainda associar estas respostas aos demais dados.

Tabela 1 - Dados socioeconômicos dos participantes.

	Total (n=270) %
<i>Gênero</i>	
Feminino	61,9
Masculino	37,4
Prefiro não declarar	0,7
<i>Idade</i>	
15 – 20	53,7
20 - 30	37
30- 40	4,4
40 – 50 ou mais	4,8
<i>Escolaridade</i>	
Fundamental completo/incompleto	7,8
Médio completo/incompleto	37,4
Técnico completo/incompleto	13,3
Superior completo/incompleto	38,8
Mestrado/Doutorado	2,6
<i>Ocupação Atual</i>	
Estudante	78,5
Autônomo	5,2
Funcionário público/privado	11,1
Outro	5,2
<i>Renda Mensal Familiar</i>	
Menos de 1 salário-mínimo	16,3
Entre 1 e 3 salários mínimos	50,4
Entre 3 e 6 ou mais	31,2
Sem renda	2,1

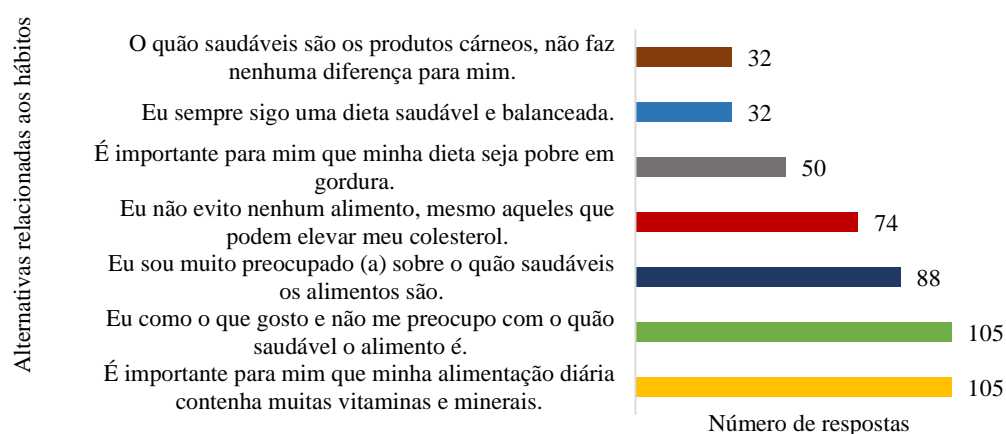
Fonte: Própria.

Hábitos alimentares e perfil de consumo de carnes e produtos cárneos dos entrevistados

Em relação aos hábitos alimentares dos entrevistados, os mesmos apresentaram hábitos alimentares divergentes, com destaque para as alternativas mais frequentes que apresentaram o mesmo número de marcações (105 dentre os respondentes), como pode-se observar na Figura 1. Um grupo de entrevistados refere-se ao público que não se preocupa com a saudabilidade do produto, apenas com suas características sensoriais. A outra alternativa mais frequente, indica um público preocupado com a presença de vitaminas e minerais em sua alimentação. Pode-se deduzir também, a existência de uma representativa parcela consumidora que está bastante preocupada com a saudabilidade dos alimentos (88 pessoas).

Figura 1 - Afirmações compatíveis com os hábitos alimentares dos entrevistados.

Por favor, assinale a (as) alternativas que mais se assemelham aos seus hábitos alimentares:

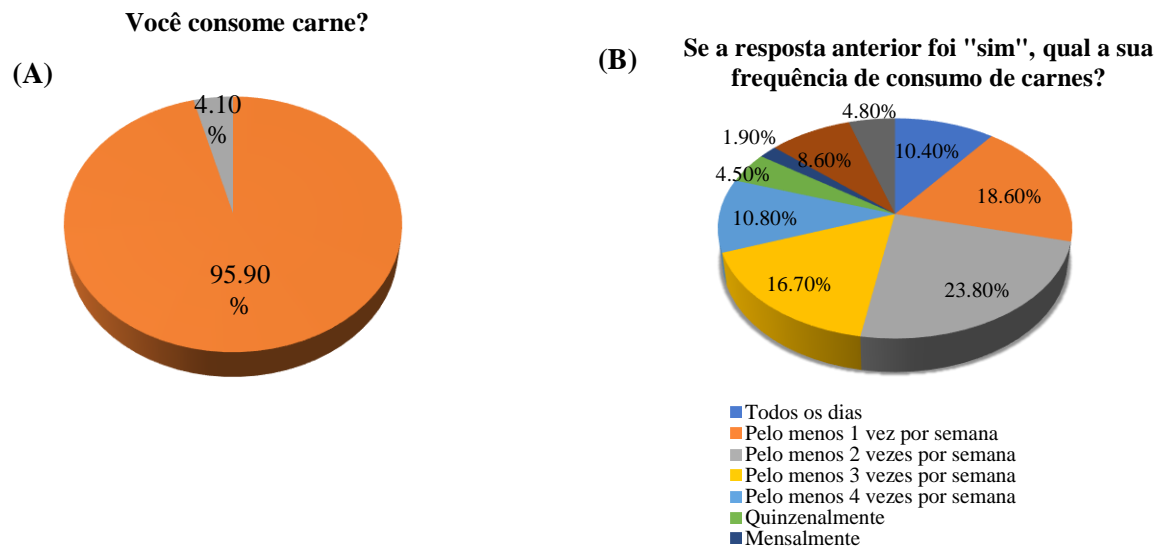


Fonte: Própria.

Quanto ao consumo de carne, constata-se a partir da Figura 2A, que a maior parcela dos entrevistados consumia carne (95,90%). Tais resultados, corroboram com os dados obtidos por Schneider et al. (2014), onde constataram que o consumo de algum tipo de carne no último ano por adultos no Sul do Brasil foi de 99,1% (IC95%, 98,7 - 99,5), sendo que aproximadamente 32% consumiam diariamente esse alimento.

Deve-se destacar, entretanto, na presente pesquisa, que esse número não representa a totalidade dos indivíduos, pois 4,10% dos respondentes não possuíam o hábito de consumir carne. Engloba-se nessa porcentagem o público vegetariano ou vegano (dietas que excluem o consumo de carnes), estilos de vida que vêm crescendo durante os últimos anos, segundo Sarmento (2018) e Révillion et al. (2020).

Figura 2 - (A) Percentual de pessoas que consomem ou que não consomem carne e **(B)** Frequência com a qual os consumidores consomem carne.



Fonte: Própria.

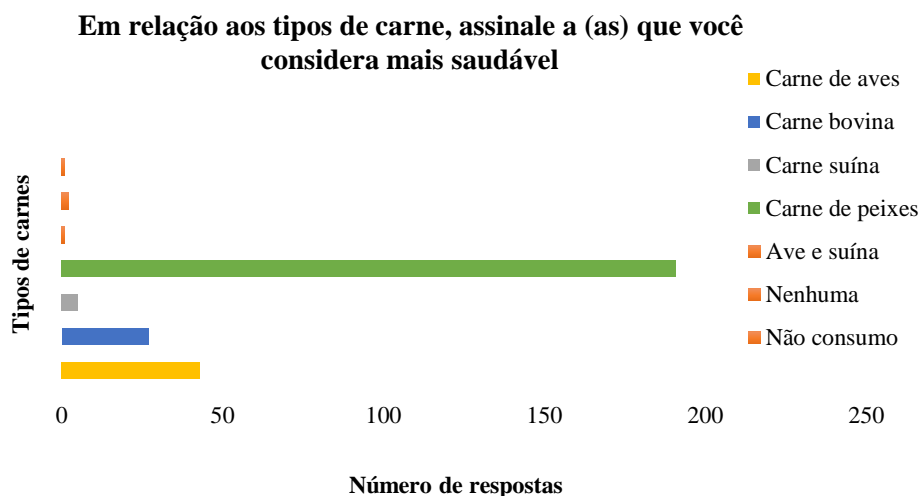
Em relação à frequência de consumo de carnes (Figura 2B), o maior percentual dentre os entrevistados afirmou consumir carne por pelo menos duas vezes na semana (23,80%), seguido daqueles que consomem pelo menos uma vez por semana (18,60%). O menor percentual, de aproximadamente 4%, considerando a margem de erro nas respostas do formulário *online*, representa aqueles que anteriormente afirmaram não consumir carne (Figura 2A).

Pode-se constatar na Figura 3 que ao serem questionados sobre os tipos de carnes consideradas mais saudáveis, os respondentes afirmaram preminentemente que consideravam a carne de peixe a mais saudável dentre as opções apresentadas. Neste sentido, peixes e produtos obtidos através da pesca se destacam nutricionalmente por suas proteínas, vitaminas e minerais (SARTORI, AMÂNCIO, 2012), portanto, a escolha deste tipo de carne, condiz com os hábitos alimentares expressos na Figura 1 e a preferência de 105 entrevistados por uma alimentação rica em vitaminas e minerais.

É importante ressaltar também que, no Brasil, os índices de consumo do pescado vêm apresentando expansão, entretanto, ainda são baixos em relação ao consumo de carne bovina, suína e de frango. Os índices de consumo de peixes estão estritamente relacionados à escassez em relação à diversidade de produtos derivados a serem comercializados, sendo de suma importância a busca por novas tecnologias para o uso do pescado, a fim de proporcionar maior praticidade ao produto e aceitabilidade pela população (DELBEM et al., 2013; BRABO et al.,

2016; RIBEIRO et al., 2018).

Figura 3 - Opinião dos consumidores em relação ao tipo de carne que consideram mais saudável.

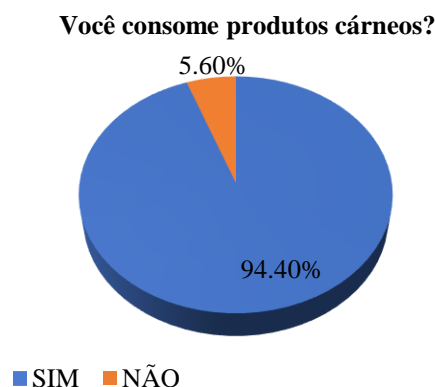


Fonte: Própria.

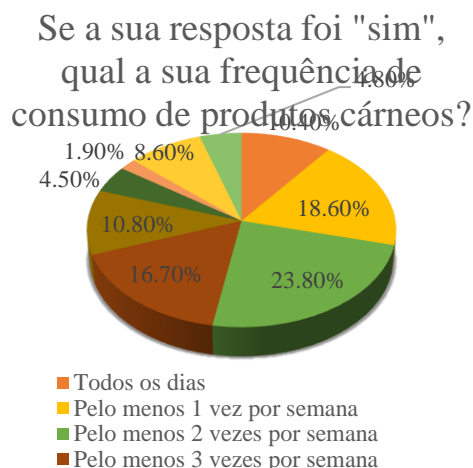
Já na Figura 4A, a maior parcela dos entrevistados declarou consumir produtos cárneos (94,40%). Entretanto, ao comparar-se com o percentual de consumo de carnes apresentado na Figura 2A, houve uma ínfima redução na parcela consumidora. Desta maneira, tais resultados podem ser justificados devido a interação do público vegano ou vegetariano e alguns poucos indivíduos que somente consomem carne na sua forma *in natura*, como também pode-se associar ao desconhecimento do público participante da definição de “produtos cárneos” - definidos no Decreto nº 10.468, de 2020, como “aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia”.

Figura 4 - (A) Porcentagem dos entrevistados que consomem ou não consomem produtos cárneos e (B) A frequência com a qual os entrevistados consomem produtos cárneos.

(A)



(B)

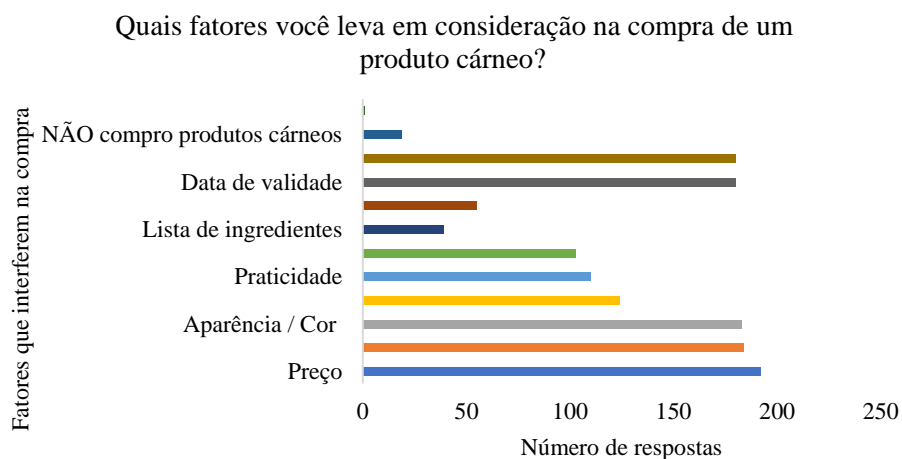


Fonte: Própria.

Referente à frequência de consumo de produtos cárneos, apresentada na Figura 4B, houve predominância daqueles que afirmaram consumir pelo menos 2 vezes por semana (23,80%), seguido daqueles que admitiram consumir pelo menos 1 vez por semana (18,60%) e pelo menos 3 vezes por semana (16,70%), conforme também foi constatado por Schneider et. al. (2014), onde a frequência de consumo mais referida no estudo, entre as diferentes carnes, foi de "1 a 3 vezes por semana". Salientando assim, a frequente presença dos produtos cárneos na alimentação dos entrevistados. Complementado com a pesquisa de orçamento familiar, que consta o gasto com carnes, vísceras e pescados maiores a 10% do custo total das despesas com alimentação (IBGE, 2018).

Acerca dos fatores considerados na compra de um produto cárneo, ilustrados na Figura 5, observa-se a prevalência do parâmetro preço, com destaque para os aspectos sensoriais aparência/cor e sabor, além da data de validade e higiene no local de compra. A pesquisa realizada por Pinheiro et al. (2011) em municípios de Minas Gerais, apresenta semelhança entre os resultados obtidos no presente estudo, uma vez que, foi constatado ser as datas de validade e fabricação os itens que mais chamam atenção nos produtos consumidos, e os parâmetros de preço e nutrição os mais importantes na hora da compra. Dentre os pontos analisados na pesquisa, apenas o fator nutricional foi divergente, uma vez que se deu dentre os entrevistados uma maior relevância aos fatores sensoriais e higiênicos, fatores estes que são observados e prevalecem nos resultados da pesquisa realizada por Fanalli (2018).

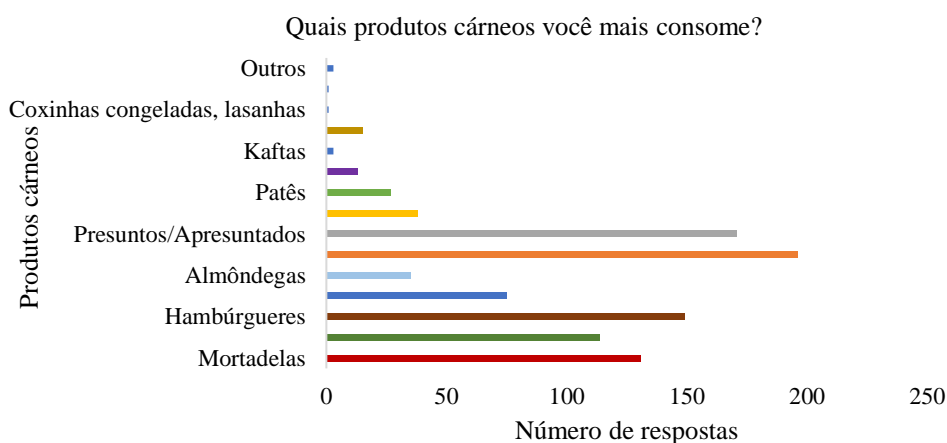
Figura 5 - Parecer dos entrevistados sobre fatores que levam a compra de produtos cárneos.



Fonte: Própria.

Quando questionados sobre quais eram os produtos cárneos mais consumidos, pode-se observar, a partir da Figura 6, que dentre as opções sugeridas no questionário, linguiças e presuntos/apresentados são os mais consumidos, seguidos de hambúrgueres, mortadelas e salsichas. Estes resultados podem ser justificados, devido ao fato de que tais produtos se destacam pelo fácil e rápido preparo, como mencionam Kempinski et al. (2018). Além disso, destaca-se a apreciação de suas características sensoriais e o preço acessível, relacionando-se com os dados socioeconômicos dos nossos participantes, que em maioria possuem uma renda familiar mensal entre 1 e 3 salários mínimos. Conjuntamente com o estudo da frequência de consumo alimentar de adolescentes por Rocha (2018), dos alimentos classificados como *fast food*, os que mais contribuíram para o consumo diário foram a linguiça (45,7%) e os frios (mortadela, presunto, apresuntado, salame e salsicha) (45,7%).

Figura 6 - Produtos cárneos mais consumidos pelos entrevistados.



Fonte: Própria.

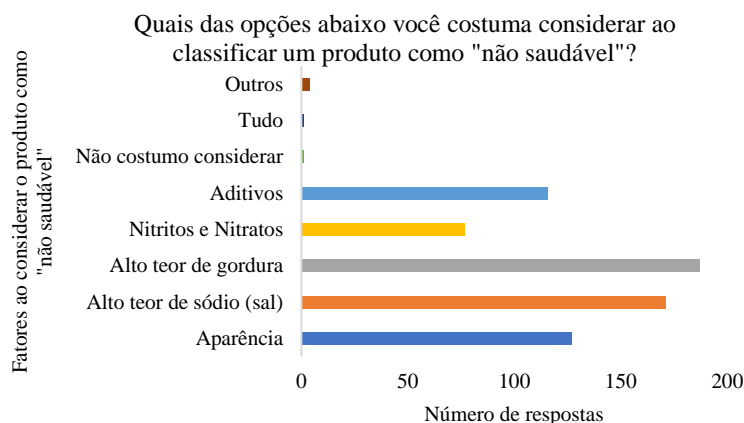
Percepção da saudabilidade de produtos cárneos

Dentre os aspectos que costumam levar o consumidor a considerar um produto como “*não saudável*”, apresentados na Figura 7, o alto teor de gordura se destacou, seguido do alto teor de sódio. Neste sentido, os resultados da pesquisa condizem com os achados do estudo de Peres et al. (2020), realizada em escolas públicas da região metropolitana de Porto Alegre - RS, que constatou, dentre os resultados obtidos, a partir de responsáveis de crianças em idade escolar, que a maior preocupação dos respondentes quanto à saudabilidade dos alimentos estava em componentes como sódio e gorduras. E, como cita Campagnol (2011), em seu estudo sobre a influência da redução de sódio e gordura na qualidade de alguns produtos cárneos, ao mesmo tempo que podem ser prejudiciais, também tem sua importância tecnológica na produção dos mesmos.

Assim, a redução de gordura e sal é muito difícil de ser realizada devido a estes componentes exercerem grande influência na qualidade tecnológica e sensorial dos embutidos fermentados. A gordura é necessária para o desenvolvimento satisfatório das propriedades relacionadas particularmente à textura, à suculência e ao sabor. Também contribui para a diminuição da perda de peso durante a fabricação, fator diretamente relacionado ao custo do produto final (MUGUERZA et al., 2002). Já o sal é considerado essencial para a elaboração de embutidos fermentados seguros e sensorialmente agradáveis, pois além de contribuir para a segurança microbiológica ao diminuir a atividade de água, confere o tradicional gosto salgado e influencia a cor e a textura (WIRTH, 1989; TOLDRÁ, 2002).”

Porém, Campagnol (2011) conclui ainda em seu estudo que existe uma tendência favorecedora para a possibilidade do desenvolvimento de produtos com considerável redução de sódio e gorduras, sem grande perda nas propriedades sensoriais ideais dos produtos cárneos. Essa tendência vem sendo observada através da produção de trabalhos como os de Oliveira et al. (2021), sobre o desenvolvimento de hambúrguer bovino substituindo teores de cloreto de sódio por cloreto de potássio, e o de Los et al. (2016), que desenvolveu um hambúrguer com substituição de gordura por inulina.

Figura 7 - Percepção dos entrevistados sobre fatores que atribuiriam para produtos considerados como não saudáveis.

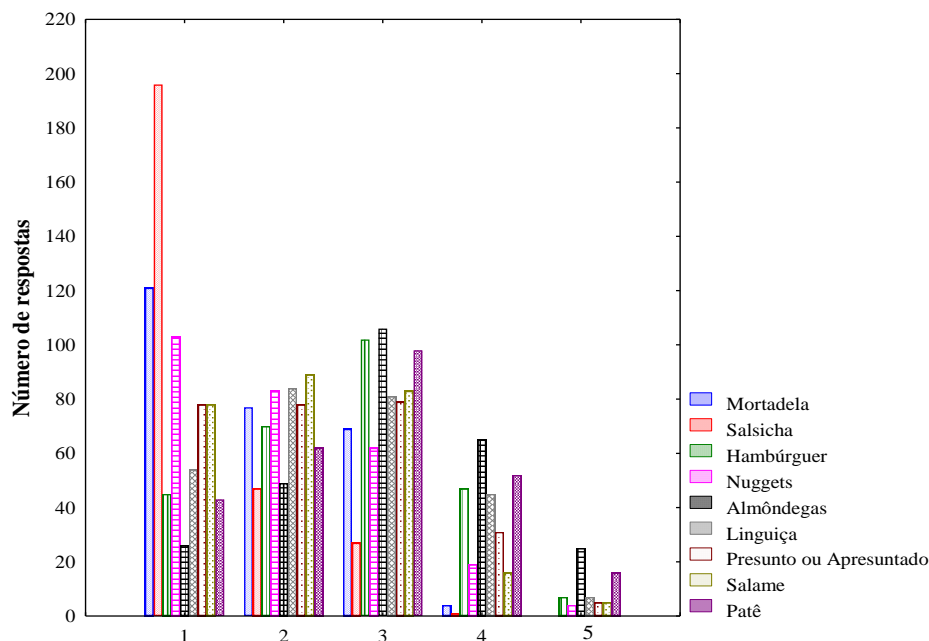


Fonte: Própria.

Com o propósito de verificar a percepção dos consumidores acerca da saudabilidade dos produtos cárneos, os mesmos foram ainda solicitados a responderem o quanto consideram alguns produtos cárneos como mortadela, salsicha, hambúrguer, nuggets, almôndegas, linguiça, presunto/apresuntado, salame e patê como “*não saudável*” e “*muito saudável*”, em uma escala variando de 1 (*não saudável*) a 5 (*muito saudável*). Assim, pode-se constatar na Figura 8, que mortadela e salsicha, foram os produtos cárneos considerados como “*não saudáveis*” pela maioria dos respondentes, obtendo respectivamente 120 e 190 respostas.

A escolha da salsicha como um dos produtos “*menos saudáveis*” nos dados obtidos pode estar associada à inclusão, por parte da OMS (Organização Mundial da Saúde), desse produto, juntamente com o presunto e bacon, no grupo de alimentos que aumentam o risco de câncer do intestino em humanos, notícia que obteve grande repercussão internacionalmente, sendo veiculada por grandes canais de comunicação (G1, 2015).

Figura 8 - Produtos cárneos considerados como saudáveis e não saudáveis.



Escala: 1 (*não saudável*) a 5 (*muito saudável*). Fonte: Própria.

Já observando-se a escala 5 (*muito saudável*), dentre os produtos cárneos listados, as almôndegas foram consideradas como os produtos mais saudáveis, obtendo-se 24 respostas (Figura 8). Tais resultados, podem ser justificados devido ao fato de os produtos cárneos ainda serem considerados por grande parte dos consumidores como prejudiciais à saúde, apesar de estarem inseridos no cenário da “*alimentação rápida*”, devido à praticidade de preparo. Logo, apesar do alto consumo de tais produtos, a presente pesquisa demonstra que a maioria das pessoas consideram os mesmos como não saudáveis, concordando com os dados obtidos por Jabs e Devine, (2006) e De Bem Lignani et al. (2011), que afirmaram que alimentos industrializados e convenientes, podem ser percebidos como malefícios a saúde, uma vez que a dieta baseada neste tipo de produto é frequentemente associada a doenças crônicas como obesidade. Ainda assim, a falta de tempo das pessoas mantém em alta o interesse por alimentos práticos, prontos para consumo e pelas refeições servidas em restaurantes de comida rápida.

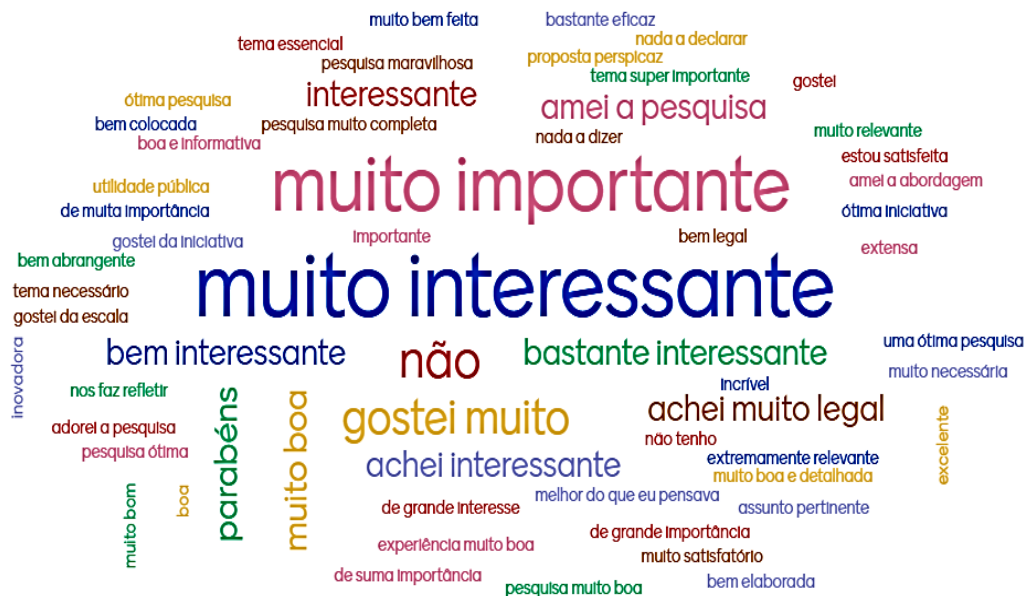
Neste sentido, torna-se importante mencionar que a questão da saudabilidade é uma categoria de tendência de consumo de alimentos e bebidas que devem influenciar as escolhas dos consumidores nos próximos anos, em conjunto com fatores como sensorialidade, prazer, bem-estar, conveniência, praticidade, confiabilidade, qualidade, sustentabilidade e ética (BARBOSA et al., 2010).

Relato de opinião dos entrevistados sobre a pesquisa

Observa-se na nuvem de palavras (Figura 09), com os termos colocados pelos

entrevistados acerca do parecer do estudo, que a maior parte dos respondentes verificaram uma certa importância e interesse no conteúdo analisado na presente pesquisa, destacando-se assim, os termos “ *muito importante* ” e “ *muito interessante* ”.

Figura 9 - Nuvem de palavras com as avaliações dos entrevistados em relação à pesquisa



Respondentes: 270. Fonte: Própria.

Dentre as respostas obtidas, constatou-se também um padrão esperado, quanto aos fatores que levam à escolha dos produtos carnes ultra processados, entre eles estão a praticidade e o preço, mencionados por dois dos entrevistados:

“[...] *Outra coisa é a correria que nos faz ter um tempo reduzido para cozinhar, o pior de tudo é que cada nova geração pior é a alimentação*”;

“[...] *pelo preço desses produtos, diante da pandemia, o nosso consumo aumentou bastante, já que a carne mesmo ficou muito mais cara, isso faz com que a gente escolha essas alternativas (mortadela, salsicha...) porque são mais baratas e nos dão a mesma sensação de saciedade [...]*”.

Além do preço e da praticidade, foi mencionada na resposta cujo trecho consta a seguir a influência midiática nesse consumo:

“*É muito importante difundir as informações em relação aos produtos carnes para a sociedade, tendo em vista que a cada dia há um considerável crescimento de propaganda que influencia a população [...]*”.

Esse ponto de vista é interessante, uma vez que o incentivo do *marketing* contribui

fortemente para o consumo, como é demarcado por Caivano et al. (2017) em seu estudo: “*Os principais fatores que contribuíram para o aumento no consumo desses alimentos foram o fortalecimento da economia, a elevação do poder de compra, as campanhas de marketing, bem como a comodidade, a conveniência e seu menor custo*” (2017, p.352).

Vale a pena destacar ainda, a associação desses produtos com o alto índice de colesterol e com as doenças crônicas não transmissíveis. O mesmo foi ressaltado pelos entrevistados nas duas respostas abaixo:

“A pesquisa é muito relevante os índices de colesterol alto (LDL) é uma ocorrência muito frequente, até comum, no Brasil. Espero que o trabalho traga bons resultados para a sociedade.”;

“Muito interessante bater na tecla da relação do consumo de produtos cárneos com o surgimento de doenças crônicas nas pessoas. Algo, acredito eu, que real, mas que ninguém pensa antes de comprar algum produto ou consumi-lo. Espero que os resultados possam ser divulgados à comunidade”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observou-se a ocorrência do aumento no consumo de produtos cárneos dentro do contexto familiar dos entrevistados, além de ser visualizada uma certa preocupação acerca da saudabilidade dos produtos cárneos que concorre com aspectos como preço e praticidade durante a compra. Ademais, esta pesquisa poderá ser útil para o desenvolvimento de pesquisas futuras para que a associação entre o consumo de produtos cárneos e a saudabilidade sejam levadas em consideração por parte da indústria de carnes. O público consumidor de produtos cárneos participantes deste estudo, associam o consumo de produtos cárneos principalmente a praticidade, mas também aos malefícios ocasionados à saúde em relação ao consumo exacerbado destes produtos.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, L.; MADI, L.; TOLEDO, M. A.; REGO, R. A. As tendências da alimentação. FIESP/ITAL. **Brasil Food Trends**, p. 39-47, 2020.

BRABO, M. F.; PEREIRA, L. F. S.; SANTANA, J. V. M.; CAMPELO, D. A. V.; VERAS, G. C. Cenário atual da produção de pescado no mundo, no Brasil e no estado do Pará: ênfase na aquicultura. **Acta of Fisheries and Aquatic Resources**, v. 4, n. 2, p. 50-58, 2016.

<https://doi.org/10.2312/Actafish.2016.4.2.50-58>

BRASIL. Decreto nº 10.468, de 2020. Regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Atualização. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.468-de-18-de-agosto-de-2020-272981604>>
Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 2020. Acessado em: 29 de set. 2021.

CAIVANO, S., LOPES, R. F., SAWAYA, A. L., DOMENE, S. M. Á., & MARTINS, P. A. Conflitos de interesses nas estratégias da indústria alimentícia para aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e os efeitos sobre a saúde da população brasileira. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 12, n. 2, p. 349-360, 2017.

CÂMARA, A. K. F. I.; PAGLARINI, C. D. S.; VIDAL, V. A. S.; DOS SANTOS, M.; POLLONIO, M. A. R. Meat products as prebiotic food carrier. In A. G. da Cruz, E. S. Prudencio, E.A. Esmerino, & M. C. da Silva (Eds.), *Advances in Food and Nutrition Research* (Vol. 94, pp. 223-265). Cambridge: Academic Press. 2020.

CAMPAGNOL, P. C. B. **Influência da redução de sódio e gordura na qualidade de embutidos cárneos fermentados**. Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Campinas, SP, 180 p., 2011.

DE BEM LIGNANI, J.; SICHIERI, R.; BURLANDY, L.; SALLES-COSTA, R. Changes in food consumption among the Programa Bolsa Família participant families in Brazil. **Public Health Nutrition**, v.14, n. 5, p. 785-792, 2011. <https://doi.org/10.1017/S136898001000279X>

DELBEM, A. C. B.; ZUANAZZI, J. G.; NASCIMENTO, F. L.; LARA, J. A. F. de. **Desenvolvimento de Produtos Derivados do Pescado a partir de Pacu Cultivado no Pantanal**. Corumbá: Embrapa Pantanal, 2013. 4p. (Embrapa Pantanal. Comunicado Técnico, 93). Disponível em: <www.cpap.embrapa.br/publicacoes/online/COT93>. Acesso em: 22 set. 2021.

DOMINGO, J. L.; NADAL, M. Carcinogenicity of consumption of red meat and processed meat: a review of scientific news since the IARC decision. **Food and Chemical Toxicology**, v. 105, p. 256-261, 2017. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2017.04.028>

FANALLI, S. L. Perfil de consumo e percepção dos consumidores de carne: consequências sobre a saúde pública. **Revista Científica de Medicina Veterinária**, v. 31, 2018.

FEITOZA, J. V. F., LIMA, T. L. S., SANTOS, E. N., ALVES, R.N., COSTA, Z.S. **Os alimentos e o novo coronavírus (SARS-COV-2): Principais Abordagens**. V Congresso Internacional das Ciências Agrárias. V COINTER PDV AGRO, 2020. <https://doi.org/10.31692/2526-7701.VCOINTERPDVAgro.0326>

FREITAS, M. R. **Teor de Sódio e Potássio em Frios e Embutidos**. 2016. 15 f. Trabalho de Conclusão de Curso - Curso de Nutrição, Universidade de Brasília, Brasília - DF, 2016.

G1 (São Paulo). **OMS coloca bacon, linguiça e salsicha na lista de alimentos cancerígenos**. 2015. Disponível em: <<http://g1.globo.com/bemestar/noticia/2015/10/oms-coloca-carne-processada-na-lista-de-alimentos-cancerigenos.html>>. Acessado em: 20 de set. 2021.

HALAGARDA, M.; WÓJCIAK, K. M. Health and safety aspects of traditional European meat products. A review. **Meat Science**, 108623, 2021. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2021.108623>

HAN, M.; BERTRAM, H. C. Designing healthier comminuted meat products: Effect of dietary fibers on water distribution and texture of a fat-reduced meat model system. **Meat Science**, v. 133, p. 159-165, 2017. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.07.001>

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF**. Despesa monetária e não monetária média mensal familiar, com alimentação, - valor e distribuição - por situação do domicílio e classes de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar, segundo os tipos de despesa. Rio de Janeiro: IBGE, 2018.

ILLIPPANGAMA, U.; JAYASENA, D. D.; JO, C.; MUDANNAYAKE, D. Inulin as a functional ingredient and their applications in meat products. **Carbohydrate Polymers**, 118706, 2021. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2021.118706>

JABS, J.; DEVINE, C. M. Time scarcity and food choices: an overview. **Appetite**, v. 47, n. 2, p. 196-204, 2006. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2006.02.014>

KEMPINSKI, E. M. B. C.; VALERO, M. V.; GUERRERO, A.; ORNAGHI, M. G.; VITAL, A.C. P.; MOTTIN, C.; RAMOS, T. R.; PRADO, I. N. Preocupação deste século: longevidade com alimentação saudável. **PubSaúde**, v. 1, n. 1, p. 1-7, 2018.

LISBOA, E. P. C.; OLIVEIRA, A. S.; VINHOLTE, B. P.; CAMARGO JÚNIOR, R. N. C. Perfil dos consumidores de carne bovina e bubalina no município de Santarém. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 9, p. 64527-64539, 2020. <https://doi.org/10.34117/bjdv6n9-041>

LOS, P. R.; SALEM, R. D. S.; CREPALDI, A. F.; AMARAL, G. V.; SIMÕES, D. R. S. Avaliação sensorial de hambúrguer com substituição de gordura por inulina através de metodologia de superfície de resposta. **Revista Uningá Review**, v. 26, n. 1, p. 30-35, 2016.

MALTA, D. C.; SZWARCOWALD, C. L.; BARROS, M. B. D. A.; GOMES, C. S.; MACHADO, Í. E.; SOUZA JÚNIOR, P. R. B. D.; GRACIE, R. A pandemia da COVID-19 e as mudanças no estilo de vida dos brasileiros adultos: um estudo transversal. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 29, e2020407, 2020. <https://doi.org/10.1590/S1679-49742020000400026>

MUGUERZA, E.; FISTA, G.; ANSORENA, D.; ASTIASARÁN, I.; BLOUKAS, J. G. Effect of fat level and partial replacement of pork backfat with olive oil on processing and quality characteristics of fermented sausages. **Meat Science**, v. 61, p. 397–404, 2002.

OLIVEIRA, L. D. P. G.; DE SOUZA GOMES, G.; SILVA, J. R. G.; AZEVEDO, T. C.; MARQUES, J. S.; SILVA, V. R. O.; FRANCO, F. S. C. Desenvolvimento de hambúrguer bovino substituindo teores de cloreto de sódio por cloreto de potássio adicionando potenciador de sabor. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 2, p. 13396-13415, 2021. <https://doi.org/10.34117/bjdv7n2-114>

PERES, K. K.; MENEZES, R. C. R.; DAL BOSCO, S. M. Consumo de ultraprocessados: Percepção dos responsáveis de crianças em idade escolar. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 3, n. 6, p. 18818-18833, 2020. <https://doi.org/10.34119/bjhrv3n6-270>

PINHEIRO, F. A.; CARDOSO, W. S.; CHAVES, K. F.; OLIVEIRA, A. S. B.; RIOS, S. A. Perfil de consumidores em relação à qualidade de alimentos e hábitos de compras. **UNOPAR Científica. Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 13, n. 2, p. 95-102, 2011.

RAIMUNDO, L. M. B.; ZEN, S. Aferição do perfil do consumidor de carne suína: estudo de caso Carrefour/Jundiaí (SP). **Anais**. Brasília: SOBER, 2010.

RÉVILLION, J. P. P.; KAPP, C.; BADEJO, M. S.; DIAS, V. V. O mercado de alimentos vegetarianos e veganos: características e perspectivas. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, v. 37, n. 1, p. 26603, 2020. <http://dx.doi.org/10.35977/0104-1096.cct2020.v37.26603>

RIBEIRO, D. S.; CALIXTO, F. A. A.; GUIMARÃES, J. L. B.; ARONOVICH, M.; KELLER, L. A. M.; MESQUITA, E. F. M. Produtos de pescado elaborados com resíduos de arrasto: análise físico-química, microbiológica e toxicológica. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 70, n. 1, p. 238-246, 2018. <https://doi.org/10.1590/1678-4162-8940>

ROCHA, A. A. F. M. **Frequência de consumo alimentar de adolescentes**. TCC (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Mato Grosso, Faculdade de Nutrição, Cuiabá-MT, fev. 2018.

SARMENTO, L. C. M. Comportamento do consumidor quanto as decisões de consumo por alimentação vegana e vegetariana. TCC - Universidade Federal da Paraíba, **Repositório Institucional da UFPB**, 2018.

SARTORI, A. G. O.; AMANCIO, R. D. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 19, n. 2, p. 83–93, 2012. <https://doi.org/10.20396/san.v19i2.8634613>

SCHNEIDER, B. C.; DURO, S. M. S.; ASSUNÇÃO, M. C. F. Consumo de carnes por adultos do sul do Brasil: um estudo de base populacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 8, p. 3583-3592, 2014. <https://doi.org/10.1590/1413-81232014198.11702013>

THOMS, E.; ROSSA, L. S.; STAHLKE, E. V. R.; FERRO, I. D. Perfil de consumo e percepção da qualidade da carne suína por estudantes de nível médio da cidade de Irati, PR. **Revista Acadêmica Ciência Animal**, v. 8, n. 4, p. 449-459, 2010. <http://dx.doi.org/10.7213/cienciaanimal.v8i4.11006>

WIRTH, F. Reducing the common salt content of meat products: Possible methods and their limitations. **Fleischwirtschaft**, v. 69, n. 4, p. 589–593, 1989.

YOUSEFI, M.; KHORSHIDIAN, N.; HOSSEINI, H. An overview of the functionality of inulin in meat and poultry products. **Nutrition & Food Science**, v. 48, p. 819-835, 2018. <https://doi.org/10.1108/NFS-11-2017-0253>

Submetido em: 14/02/2022

Aceito em: 24/04/2022

Publicado em: 22/01/2023

Avaliado pelo sistema double blind review