

ACEITABILIDADE DA CARNE SUÍNA IN NATURA E PROCESSADA EM CIDADES PARANAENSES

ABREU, Sabrina¹
PIASSA, Meiriele Monique Covatti²

RESUMO

A produção suína passou de um modelo extensivo e voltado para a subsistência familiar para um modelo intensivo, focado em qualidade, higiene e bem-estar animal, visando atender as demandas do mercado por carne suína saudável e acessível. Apesar de a carne suína ser a proteína animal mais consumida no mundo, no Brasil, o consumo ainda é baixo em comparação com outras carnes, devido a mitos e preconceitos que associam o suíno a um animal sujo e a carne como gordurosa e contaminada. Historicamente, a suinocultura no Brasil evoluiu a partir de técnicas extensivas sem controle sanitário para métodos intensivos com investimento em genética, manejo sanitário e tecnologias modernas. Apesar dessa evolução, persistem crenças que influenciam negativamente o consumo, como as questões religiosas e a visão da carne suína como pouco saudável. O estudo investiga a aceitação da carne suína entre os paranaenses, utilizando um questionário para analisar a opinião da população sobre o consumo dessa proteína, visando, identificar e corrigir possíveis barreiras culturais e de desinformação que ainda limitam seu consumo. A pesquisa revela que, embora o consumo de carne suína tenha aumentado, muitos brasileiros ainda carregam percepções negativas sobre o produto, principalmente em relação à gordura e aos riscos à saúde, o que mostra a necessidade de maior divulgação de informações corretas sobre as práticas modernas de suinocultura e os benefícios da carne suína para a saúde.

PALAVRAS-CHAVE: produção, consumo, mitos, questionário.

1. INTRODUÇÃO

Antigamente a produção suína era de forma extensiva, exclusiva, para suprir as necessidades alimentares da família, o que é classificado como agropecuária de subsistência. Hoje em dia, as produções mudaram, dando muita ênfase a critérios como ambiência, higiene e bem-estar, visando a qualidade da carne gerada a partir dessa criação. A escolha da ingestão da carne está associada a critérios como saúde, valor e cultura. A população busca uma proteína animal que seja saudável e acessível financeiramente (BORGES, 2023).

O consumo brasileiro de carne suína é pouco expressivo quando comparado as outras carnes, sendo, um fator desafiador na suinocultura. No ano de 2024, a disponibilidade *per capita* de carne suína no Brasil esteve em 20,4 kg/hab./ano, no caso dos bovinos, 33,3 kg/hab./ano, e, em primeiro lugar no *Ranking*, a carne de frango, com 49,3 kg/hab./ano (CONAB, 2024).

A afirmação tem por base alguns mitos e preconceitos, gerados devido a antiga visão de produção: a qual mostra o suíno como um animal sujo, sem higiene ou cuidado, podendo formar uma carne de baixa qualidade, gorda e contaminada, além envolver crenças e visões religiosas (MARINHO *et al*, 2023).

¹ Acadêmica Sabrina Abreu. E-mail: ssabrinaabreu15@gmail.com.

² Prof^a. Me. Meiriele Monique Covatti Piassa. Docente do Centro Universitário FAG (Cascavel – PR) mestre em saúde animal pela Universidade Paranaense (campus Umuarama – PR). E-mail: meiriele@fag.edu.br.

Pensando nisso, o presente estudo tem como objetivo mostrar em que medida a carne suína e seus derivados são aceitos pela população paranaense. Logo, este estudo se justifica, pois visa entender a visão populacional gerada a partir de gerações e corrigir possíveis motivos de reprovação da carne suína.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 HISTÓRIA

O suíno doméstico (*Sus scrofa domesticus*), adentrou a América em torno de 1493, por Cristóvão Colombo, 39 anos depois, chegou ao Brasil, introduzido por Martin Afonso de Souza. Originado do javali, tem sido usado como alimento desde a domesticação da espécie, há cerca de 7.000 anos a.c, época em que a população, farta de procurar terras férteis para a produção de grãos, buscava uma nova forma de produção de alimento (ROPPA, 2014).

O consumo da carne suína cresceu muito, logo, a procura por um suíno com alto desenvolvimento e boa conversão alimentar tem se mostrado cada vez maior, havendo a necessidade de modernizar o sistema pecuário com uniformidade, genética, infraestrutura e alimento, afim de suprir a demanda e expectativa de compra de carne (ABCS/SEBRAE 2016).

Com o melhoramento genético, o antigo suíno cresceu, aumentando sua produção, principalmente, no volume de pernil e lombo, também, se desenvolvendo reprodutivamente. A expansão de fronteiras, criação de tecnologias e a alta oferta de cereais para dietas balanceadas, em resultado da I Grande Guerra, fez com que a suinocultura se desenvolvesse. Com o passar os anos, a modernização agrícola se tornou cada vez maior e desenvolvida, levando com ela a indústria e comércio de suínos, mundialmente (SARCINELLI, 2007).

Dentro da realidade brasileira, existe uma “quebra” na história, ela é separada de acordo com a forma de produção. Nos anos 60, a definição de produção era caracterizada pela forma extensiva, criando animais tipo banha, sem um controle sanitário adequado, com uma realidade de doença muito mais abrangente, o que se difere a partir dos anos 70, onde a forma intensiva de produção foi acionada, com a utilização de raças industrializada, manejo sanitário e implementação da genética (CARVALHO *et al*, 2008).

2.2 MERCADO NACIONAL, INTERNACIONAL E MUNDIAL

A fixação da população em um território para a criação de porcos, deu tão certo que, mundialmente, a carne suína é a mais consumida dentre as proteínas, de acordo com a CONAB (2024). Isso acontece em consequência da produção, o Brasil, destaca-se como quarto maior produtor de carne suína, ficando atrás da China, União Europeia e Estados Unidos (SILVA *et al*, 2024).

Essa produção, em 2024, é responsável por um rebanho de 45.556,1 mil cabeças, fornecendo 5.397,5 mil toneladas de carcaça. Dentro do país, os brasileiros tem uma disponibilidade per capita de 20,4 kg/hab./ano, 0,3kg a mais que em 2023, e, 3,7kg a mais que em 2018, sendo que nesse época o rebanho era de 41.231,9 mil cabeças (CONAB, 2024).

Na exportação, o país também ocupa a quarta posição, atrás da União Europeia, Estados Unidos e Canadá (SILVA *et al*, 2024). Todavia, mesmo sendo bons dados, as outras carnes estão muito acima no consumo brasileiro. A carne de frango, por exemplo tem um consumo o per capita de 49,3 kg/hab./ano, já a carne bovina, 33,3 kg/hab./ano (CONAB, 2024).

Essa baixa no consumo envolve, principalmente, a cultura da população envolvendo a carne de porco, sendo reflexo de preconceitos, notícias falsas, crenças e repasse dessas informações, oriundas da carne e sua produção, fazendo com que a população acredite nessas informações. (FALLEIROS *et al.*, 2008).

2.3 FORMA DE CRIAÇÃO DE SUÍNOS:

Com o passar dos anos, devido à alta procura pela carne e exigência do mercado, o qual tem se tornado cada vez mais rígido com a qualidade da carne, higiene e precocidade, a produção mudou, deixando grande parte da produção tradicional no passado, buscando instalações tecnificadas e alta rigorosidade com sanidade (FALLEIROS *et al.*, 2008).

Antigamente, essa produção estava mais associada as más práticas de criação, ao suíno rústico, popularmente conhecido como “tipo banha”. Essa produção criava suínos sem controle sanitário ou ração balanceada, com restos de comida e alta deposição de gordura, com baixo Ganho Médio Diário de Peso (GMDP) e péssimas Conversões Alimentares (CA), formando uma carcaça de baixa qualidade (SARCINELLI, 2007).

É característico desse tipo de produção o baixo investimento, poucos serviços veterinários, sem buscar todo o potencial que o animal pode ofertar. Essa antiga produção acaba sendo culpada pelos mitos e comentários ruins associados a carne suína (FALLEIROS *et al.*, 2008).

Atualmente, a produção visa lucros, rentabilidade e carne que supra as exigências do mercado, para que isso seja possível, o investimento financeiro é inevitável. É uma produção confinada, de maior número de animais, com separação de idade, tamanho e sexo. Geralmente, existe um médico veterinário responsável pela granja, com maior controle de sanidade, ração balanceada e venda fixa (FALLEIROS *et al.*, 2008).

2.4 MITOS E PRECONCEITOS:

A alguns anos a produção de suínos tem se tornado alvo de críticas e opiniões sociais, visto que, grande parte da população é vítima da falta de informação e repasse de mitos, achando que a atual produção se resume nos antigos chiqueiros. Essas informações insuficientes diminuem o consumo de carne, visto que trazem o oposto do procurado (KIRINUS *et al.*, 2016).

Essa antiga criação, conhecida por falta de sanidade e cuidado com os animais, é o que faz nutrir os mitos e crenças sobre a carne suína, como o “porco tipo banha”, “porco sujo que se alimenta de lavagem”, “porco que tem a carne gordurosa e inflamatória” e “porco transmissor de várias doenças”, reduzindo a quantidade consumida no Brasil (FALLEIROS *et al.*, 2008).

Ainda, é preciso ressaltar as questões religiosas inclusas nessa situação. Adventistas, Hebreus e Judaicos são exemplos de povos que não ingerem carne, isso gera discussões e questionamentos sobre a ingestão ou não da carne suína (ROPPA, 20014). No livro de Levítico (capítulo 11, versículo 7), as leis de Moisés fortalecem essa proibição, colocando o porco como um animal sujo, que transmite doenças, chamado de “cerimonialmente impuros” (BÍBLIA, 2010).

Ainda, existem relatos da comunidade Adventista, conhecida por não comer essa carne. Eles justificam a escolha afirmando falta de higiene e sujeira associada. Os mesmos, acreditam que o estômago humano não é apropriado para a ingestão de carnes, sendo a de porco, a pior de todas, pois, mesmo após o cozimento, toxinas são liberadas. Ainda, chamam o animal de “faxineiro” e “limpador da terra” (FUCKNER, 2013).

Outra referência bíblica é relatada no Evangelho de Mateus, sobre uma manada de porcos que recebeu espíritos malignos expulsados de um homem. Em sequência, em Lucas, capítulo 15, fala sobre um judeu, cuidador de porcos, o que levou a maior condenação devido ao desejo de comer carne (BÍBLIA, 2010).

Referente a visão do suíno ser e viver em um ambiente sujo, é preciso ressaltar que, o antigo porco, o qual gera uma visão equivocada do consumidor, que vivia no chiqueiro e se alimentava de lavagem, composta de restos alimentares, não existe mais, pois o mesmo foi substituído a um novo método de criação, com confinamento, ração industrializada e intensas leis de sanidade, devido as

exigências por parte do mercado, afim de obter um animal de menor custo e maior qualidade (DIAS *et al*, 2011; ROPPA, 2014).

No que envolve saúde, existem muitos mitos envolvendo gordura da carne com o aumento do colesterol, isso vem da cultura antiga, onde a referência de animal era um suíno com banha, usada para conservar produtos perecíveis. Todavia, com a modernização, o resfriamento começou a ser usado, dando mais lado ao melhoramento genético, com raças puras de alta produtividade cárnea e baixa gordura na carcaça (TERHORST & SCHMITZ, 2006; MARINHO *et al*, 2007).

Referente ao colesterol, para humanos, grande parte do colesterol alterado, isto é, cerca de 80%, não vem do alimento, e sim do colesterol endógeno produzido no fígado, informação relevante ao montar dietas específicas para o problema (LEHNINGER, 2003; MAHAN e ESCOTT-STUMP, 2005).

Já na transmissão de doenças, a teníase, nome dado a doença relacionada a fase adulta da *Taenia solium* (suínos) e *Taenia saginata* (bovinos), necessita de um ciclo de vida completo, onde precisa de dois hospedeiros: o homem, H. definitivo, que se contamina pela fase adulta do parasita, e o H. intermediário, onde é possível encontrar o cisticerco, fase larval do parasita (PAWLOWSKI *et al.*, 2005; ROPPA, 2014; BAVIA *et al.*, 2012).

O início do ciclo se dá pelo humano ingerindo os cisticercos, que pode estar em carnes não cozidas de forma correta. No organismo do homem, esse cisticerco se desenvolve e se torna um único verme adulto, popularmente conhecida como solitária. Essa solitária, a partir dos três meses de contaminação, solta seus proglótides no intestino delgado, são anéis lotados de ovos, os quais acabam nas fezes, que, se pode chegar ao ambiente, contaminando-o, e retornando ao ciclo (DIEHL, 2011).

No caso da cisticercose, o ciclo é bem parecido, mas o homem se torna, além de hospedeiro definitivo, o hospedeiro intermediário, o qual ingeriu os ovos do parasita (ROPPA, 2014; GARCIA *et al*, 2007). Após a ingestão, esses cisticercos se alojam em várias regiões diferentes, podendo chegar ao SNC e causando sérios problemas, doença chamada de neurocisticercose. Assim sendo, o animal não transmite cisticercose, pois é do humano, para o humano (PEIXOTO *et al.*, 2012).

Logo, essa cultura de má informações é responsável por disseminar a informação que a carne de suíno transmite teníase e cisticercose, todavia, as doenças parasitárias são influenciadas diretamente pelo tipo de produção, suas condições sanitárias e nível socioeconômico das pessoas. Entretanto, é importante ressaltar que a inspeção sanitária dentro dos abatedouros é responsável por barrar qualquer tipo de anormalidade, como a incidência desses parasitas (BAVIA *et al*, 2012; RIBEIRO *et al*, 2012; SANTOS *et al*, 2008).

3. MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo exploratório de caráter indutivo, aonde foi realizada uma coleta de dados através de aplicação de um questionário, montado com 18 perguntas sobre a opinião pessoal do entrevistado sobre seus gostos e culturas, envolvendo a carne suína. O mesmo foi estruturado pela ferramenta Google Forms e enviado para grupos de whatsapp da população em geral, isolando respostas de moradores paranaenses.

A pesquisa foi realizada entre os meses de julho e agosto de 2024, durando 2 meses, nos quais o formulário do Google Forms ficou disponível para resposta, juntamente com um texto, escrito pelo autor, explicando como prosseguir com a pesquisa. Após a finalização do tempo, foram obtidas 344 respostas referentes as perguntas, tirando conclusões sobre o público-alvo e foi realizada a interpretação das mesmas.

3.1 PERGUNTAS REALIZADAS NO QUESTIONÁRIO:

A primeira pergunta foi referente a cidade onde a pessoa reside. A segunda pergunta, deu início a pesquisa sobre aceitabilidade. As perguntas específicas iniciaram perguntado sobre a alimentação do entrevistado: “Você come carne suína? Com que frequência você come carne suína *in natura*? Com que frequência você come carne suína processada (bacon, presunto, linguiça, salame, calabresa...)?”.

Após, foram feitas perguntas sobre a opinião do entrevistado: “Caso você não coma carne suína, cite o motivo (pode marcar mais de uma alternativa): Dentro das alternativas abaixo, marque sua opinião envolvendo a carne suína na produção atual (pode marcar mais de uma alternativa): Você acredita que não deve comer carne suína em algum tipo de situação específica, como, por exemplo, após uma cirurgia, quando está doente ou se recuperando?”.

Logo, foi dado sequência a perguntas sobre cortes de carne: “Geralmente, qual corte de carne suína você costuma comer? Por que você compra/come esse corte de carne? Em processados, qual é o de maior consumo?”.

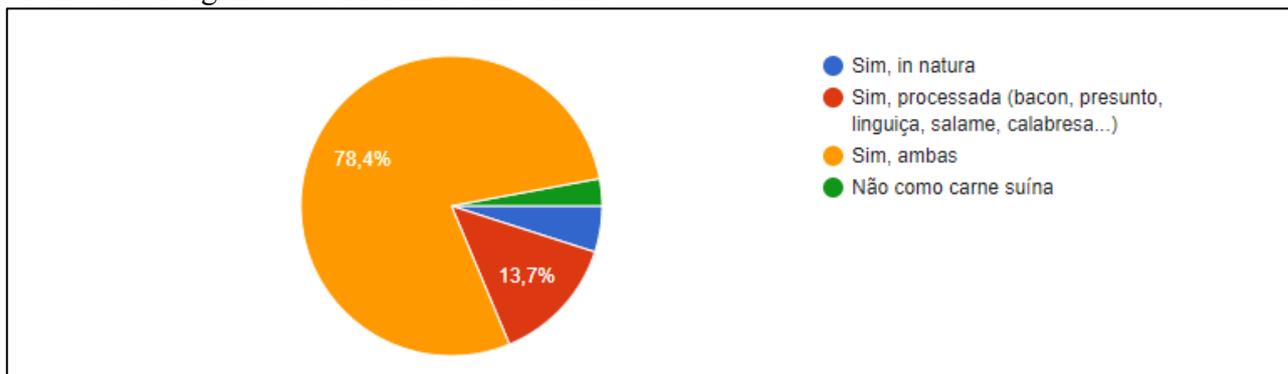
Em seguida, perguntas sobre o Serviço de Inspeção Federal (SIF), sanidade, riscos e conhecimento sobre suínos: Na hora de escolher uma carne, o fator mais importante é: “Você se considera bem informado sobre a composição da carne suína *in natura* e processada, forma de produção e vigilância sanitária? Referente a origem da carne suína *in natura* e processada, você prefere adquirir alimentos: Referente ao SIF: Em sua opinião, o que é uma carne suína de alta grau

de qualidade? Em sua opinião, o suíno traz risco a saúde humana? A respeito da cisticercose: Sobre o modo de criação dos suínos, responda:”.

4. ANÁLISES E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A partir das respostas, o Google formulários aplicou as respostas em Gráficos:

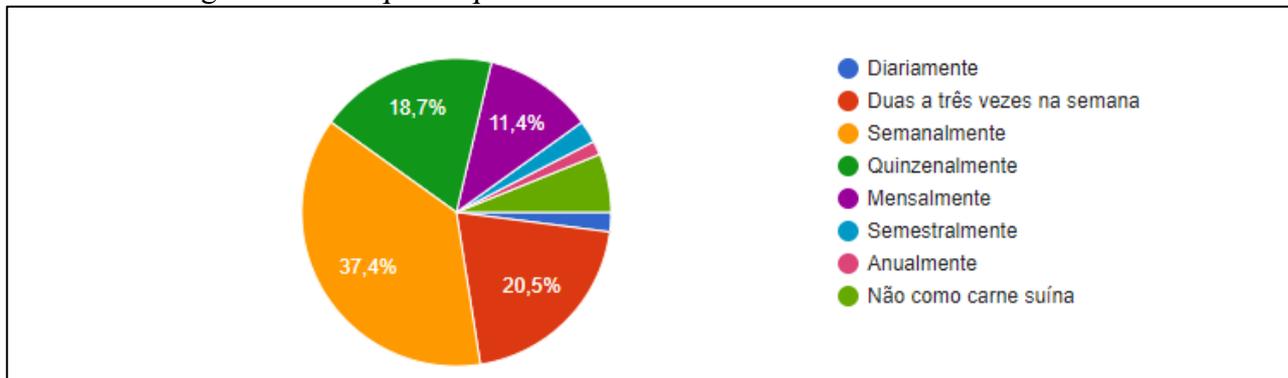
Gráfico 1 – Pergunta: “Você come carne suína?”



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

No primeiro Gráfico, 268 pessoas afirmaram que comem carne suína, in natura e processada, seguido de 47 pessoas que comem apenas processados e 17 pessoas que comem apenas carne in natura. Sobre as pessoas que não comem carne suína, foram contabilizadas em 10. Os resultados são compatíveis com os relatados por Lima (2019), onde 78% dos entrevistados responderam que comem carne suína e 21,5% responderam que não comem. Também, Bezerra et al. (2007) e Bernardi e Roman (2011) obtiveram resultados semelhantes.

Gráfico 2 – Pergunta: “Com que frequência você come carne suína in natura?”

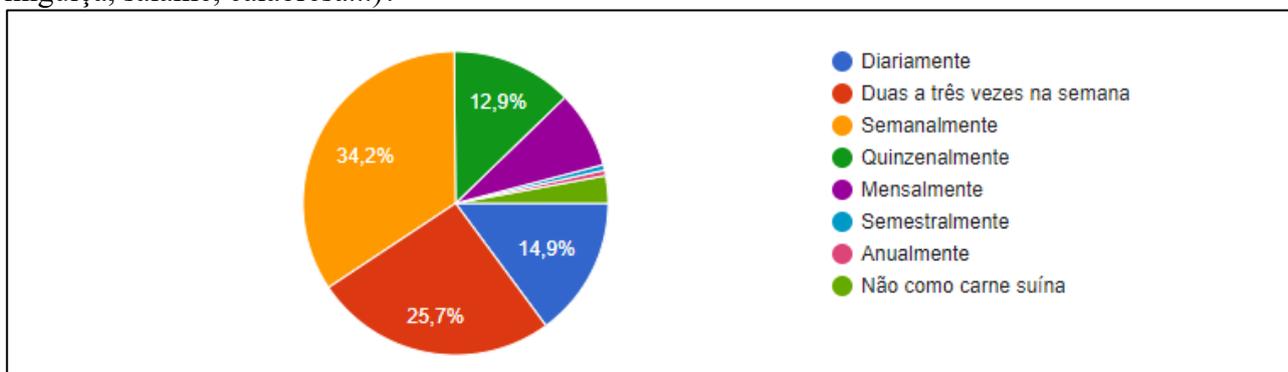


Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Semanalmente, 128 afirmaram comer carne suína in natura, seguido de duas a três vezes na semana (70 pessoas), quinzenalmente (64 pessoas) e mensalmente (39 pessoas). Esses dados diferem dos publicados por Lima (2019) e Raimundo e Batalha (2015), no que diz respeito a frequência mais consumida, todavia, corrobora com Bezerra et al. (2017), Antonangelo et al. (2011) e Silva et al. (2017), quando é afirmado que o consumo diário é muito pequeno.

Quando une essas respostas as encontradas por Bezerra *et al* (2007), é visto que o consumo subiu dentro desses 17 anos de diferença das pesquisas, o que é muito bom para a produção e comércio.

Gráfico 3 – Pergunta: “Com que frequência você come carne suína processada (bacon, presunto, linguiça, salame, calabresa...)?”

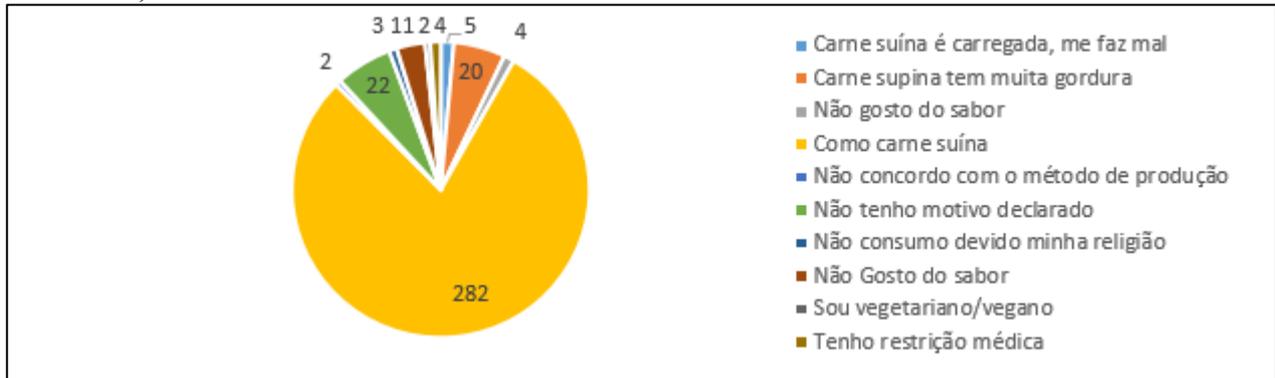


Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Semanalmente, 117 afirmaram comer processados semanalmente, 88 comem duas vezes na semana, seguido por 51, quinzenalmente, e, 44, diariamente. Isso mostra que o consumo de processados é bom, todavia, grande parte da população não sabe da composição desses processados (LIMA, 2019).

Em sua pesquisa, Silva *et al* (2024), apresenta que 60,3% dos entrevistados, afirmam que o baixo consumo de carne suína não vem do fato de não gostar, mas de não ter hábitos e costumes sobre o consumo.

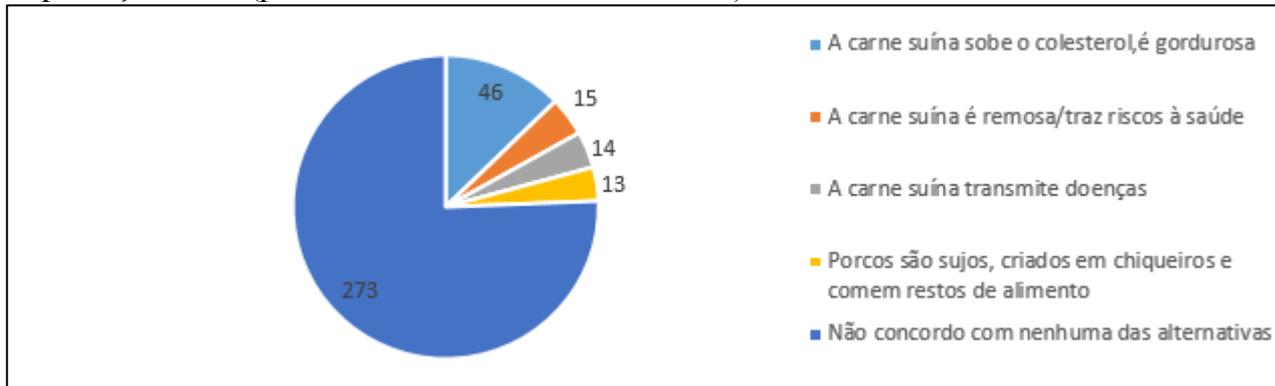
Gráfico 4 – Pergunta: “Caso você não coma carne suína, cite o motivo (pode marcar mais de uma alternativa):”



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Referente as pessoas as quais afirmaram não comer carne suína, a alternativa mais marcada (exceto pela “como carne suína” e “não tenho motivo declarado”), foi a alternativa descrita como “carne suína tem muita gordura”, seguido de “não gosto do sabor” e “carne suína é carregada, me faz mal”. Os dados se assemelham com os publicados por Farias et al. (2012) e Santos et al. (2011).

Gráfico 5 – Pergunta: “Dentro das alternativas abaixo, marque sua opinião envolvendo a carne suína na produção atual: (pode marcar mais de uma alternativa):”



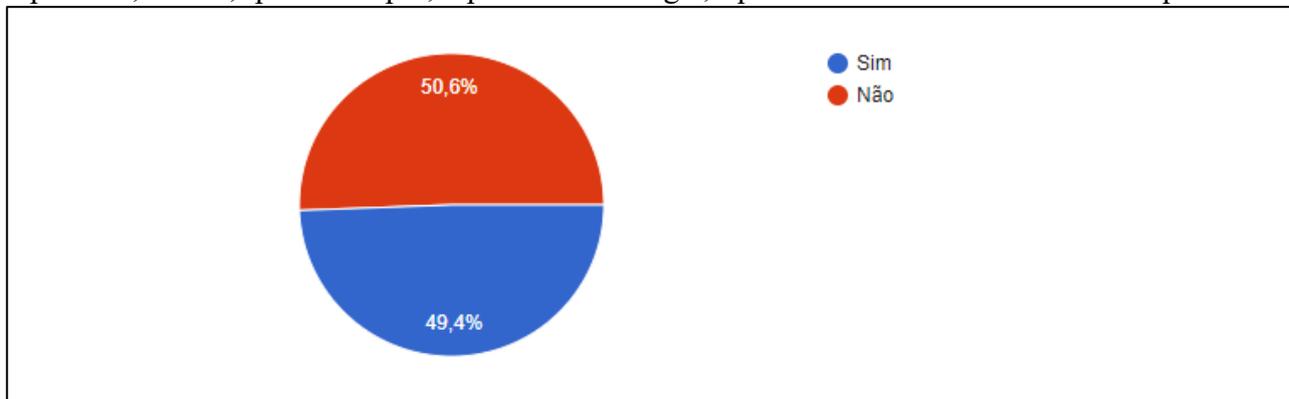
Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Quando os entrevistados são indagados sobre mitos e crenças envolvendo o consumo, grande parte afirma não acreditar nas alternativas contendo esses mitos, os que afirmam acreditar, 13,5% das pessoas falam novamente sobre a carne ser gordurosa, assim como no trabalho feito por Bernardi e Roman (2011), todavia, hoje em dia já é possível obter informações sobre os alimentos com mais facilidade, como a carne suína ser uma proteína boa, rica em vitaminas e minerais (MARINHO *et al*, 2007).

Em menor quantidade, foram marcadas as alternativas sobre trazer riscos à saúde, transmitir doenças e serem criados em má condições, citações as quais podem ser disseminadas pela população, como relatado por Bernardi e Roman (2011), o que é uma falsa afirmação, como já foi descrito por

Lima (2019), suínos são criados em condições boas de produção, priorizando ração e dieta, limpeza e sanidade.

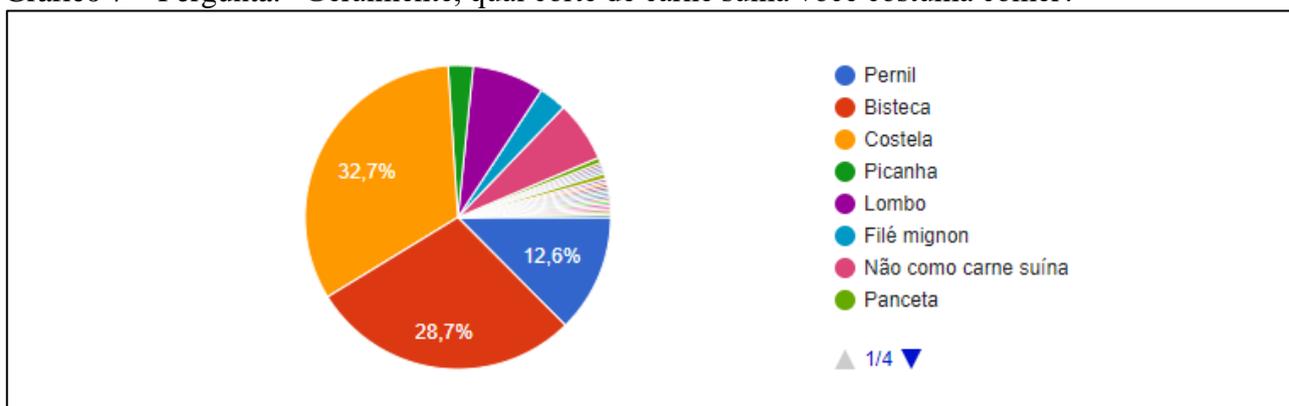
Gráfico 6 – Pergunta: “Você acredita que não deve comer carne suína em algum tipo de situação específica, como, por exemplo, após uma cirurgia, quando está doente ou se recuperando?”



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Com praticamente metade da opinião dos consumidores dividida, 173 pessoas não acreditam na afirmação, mas 169, sim. Difere dos resultados encontrados por Bezerra *et al.* (2007), onde 96% dos entrevistados afirmaram que não devem comer carne suína após uma cirurgia, mostrando que há um melhor reconhecimento da carne dentro desses 17 anos que separam as pesquisas. Todavia, o número de pessoas que acreditam que não podem comer em situações delicadas ainda é considerado alto, necessitando, novamente, de mais visibilidade sobre o consumo dessa carne.

Gráfico 7 – Pergunta: “Geralmente, qual corte de carne suína você costuma comer?”



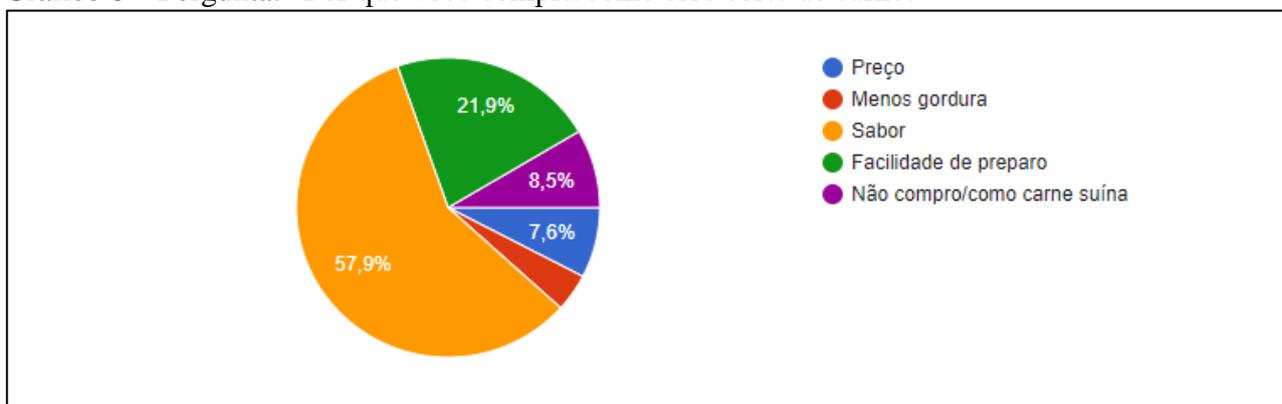
Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Na preferência do corte, 112 pessoas preferem costela, o que explica as respostas falando de gordura e colesterol, 98 pessoas preferem bisteca, devido a facilidade de preparo, sendo o segundo fator na escolha ao comprar uma carne, como descrito no Gráfico 8, e 43 pessoas preferem pernil.

Quando comparada com Bezerra *et al* (2007), as três carnes mais consumidas continuam as mesmas, porém, a uma inversão de posição entre a bisteca e costela. O mesmo autor relata que esses três cortes não variam entre regiões, apenas, na sua posição de consumo.

De acordo com os resultados do Gráfico 7, a carne mais comprada/consumida é a costela, sendo uma carne de alto valor calórico e gordurosa. Essas características, muitas vezes, fazem com que o consumidor passe mal após a alta ingestão. Isso explica as respostas obtidas, visto que o maior consumo de uma carne mais leve e magra mudaria a resposta obtida.

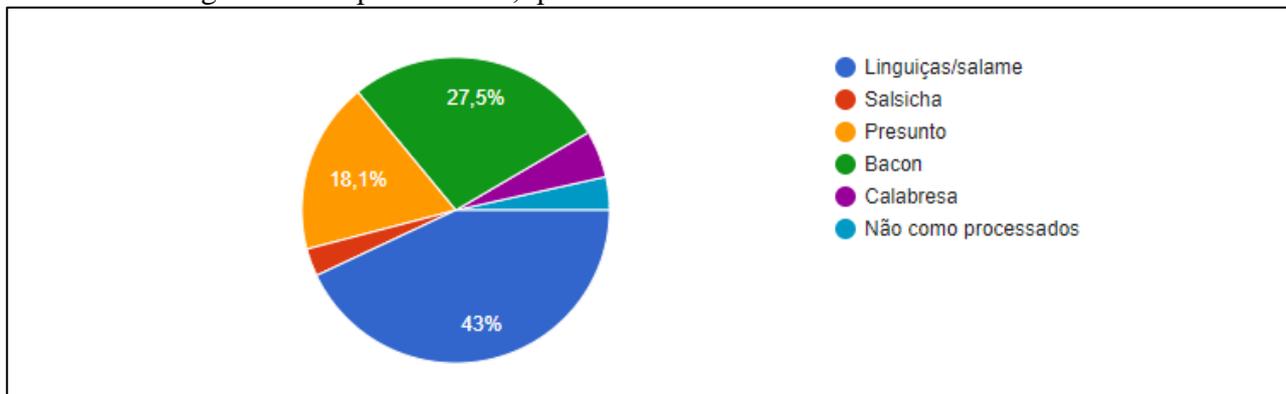
Gráfico 8 – Pergunta: “Por que você compra/come esse corte de carne?”



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Como falado anteriormente, 75 pessoas escolhem o corte devido a facilidade de preparo, perdendo para mais que o dobro de pessoas (198), quando o assunto é sabor. 26 pessoas falam sobre o preço e 29 não comem/compram carne. O resultado “sabor” corrobora com a pesquisa de Faria *et al.* (2006) e Dorneles *et al.* (2017). É possível identificar que, pouquíssimas pessoas levam em conta a gordura da carne, logo, são pessoas que identificam a carne suína como uma carne gordurosa.

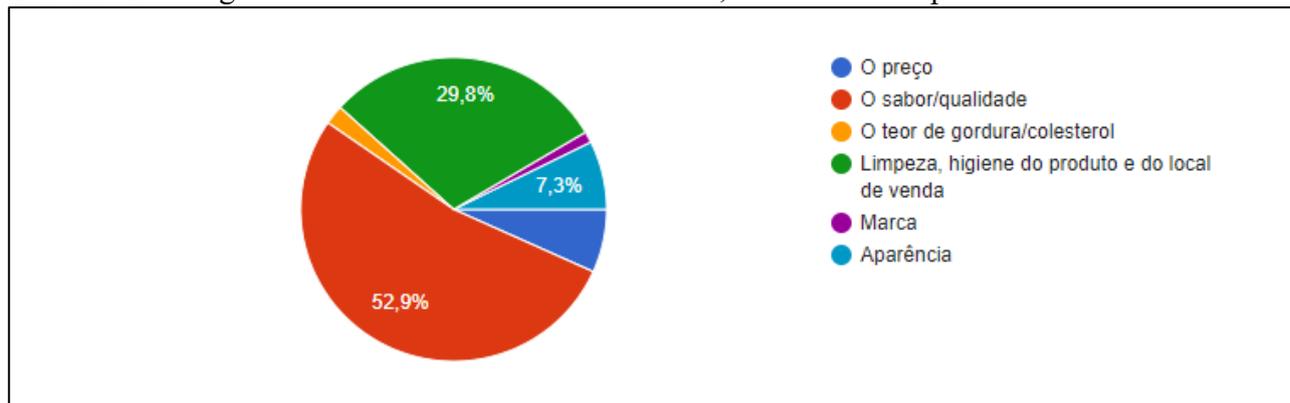
Gráfico 9 – Pergunta: “Em processados, qual é o de maior consumo?”



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Linguanças e salames lideram o consumo de embutidos, com 147 pessoas, seguido de 94 pessoas que preferem bacon, e 62, presunto. Isso pode ser explicado por Faria *et al* (2005), que, observaram a frequência da ingestão do alimento, comparada em Belo Horizonte e o Oeste paranaense. A alta preferência por salames se justifica, devido a colonização da segunda região ser predominante de italianos e alemães.

Gráfico 10 – Pergunta: “Na hora de escolher uma carne, o fator mais importante é:”

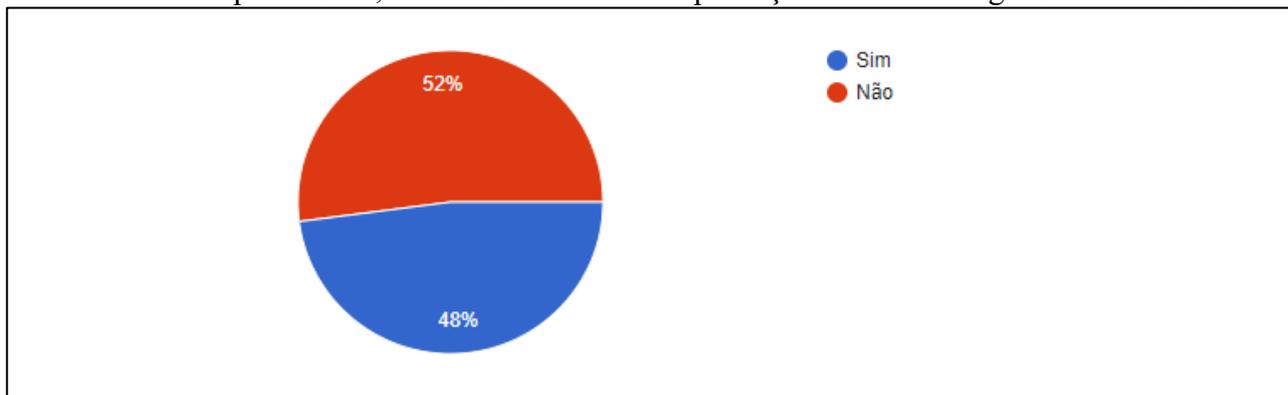


Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Novamente, o sabor, unido a qualidade, tem resultados disparadamente mais altos, com 181 pessoas que escolhem a carne por esse motivo, como em Faria *et al*. (2006) e Dorneles *et al*. (2017). 102 pessoas afirmaram que dão prioridade para a limpeza, higiene do produto e do local de venda, 25 pessoas marcaram a opção falando da aparência da carne e, 23 pessoas, falam sobre o valor, sendo respostas parecidas com as encontradas no Gráfico 8.

Esses dados representam o maior cuidado da população com os seus alimentos, visto que, a pesquisa realizada por Bezerra *et al*, 2007, traz resultados maiores para a alternativa envolvendo o preço da carne suína, como fator mais importante, seguida de qualidade, após, limpeza e higiene do produto e local de venda, marca, e, por último, aparência.

Gráfico 11 – Pergunta: “Você se considera bem informado sobre a composição da carne suína in natura e processada, forma de produção e vigilância sanitária?”

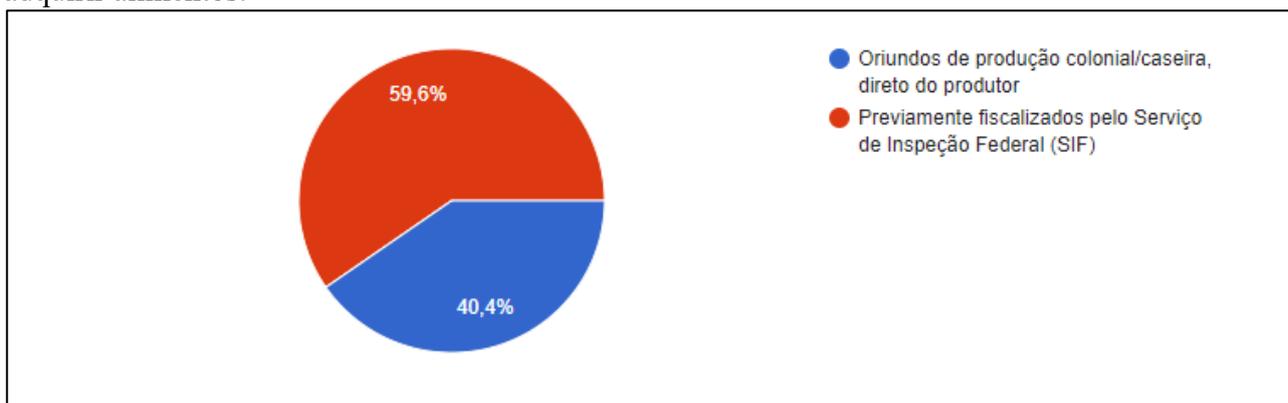


Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Quando os entrevistados são indagados a responder sobre seu conhecimento sobre composição da carne, forma de produção e vigilância sanitária, 178 falam que não tem conhecimento sobre, ficando acima das 164 pessoas que conhecem ou afirmam conhecer. Foi possível obter resultados melhores quando comparados a pesquisa feita por Bezerra *et al* (2007), a qual identificou 65,50% dos entrevistados sem conhecimento sobre composição.

É possível identificar a falta de conhecimento dos consumidores sobre fatores básicos, o que faz a disseminação de crenças e mitos ser muito severa, como a ideia que o animal transmite cisticercose para o humano, que tem uma carne gordurosa e vive em situações insalubres.

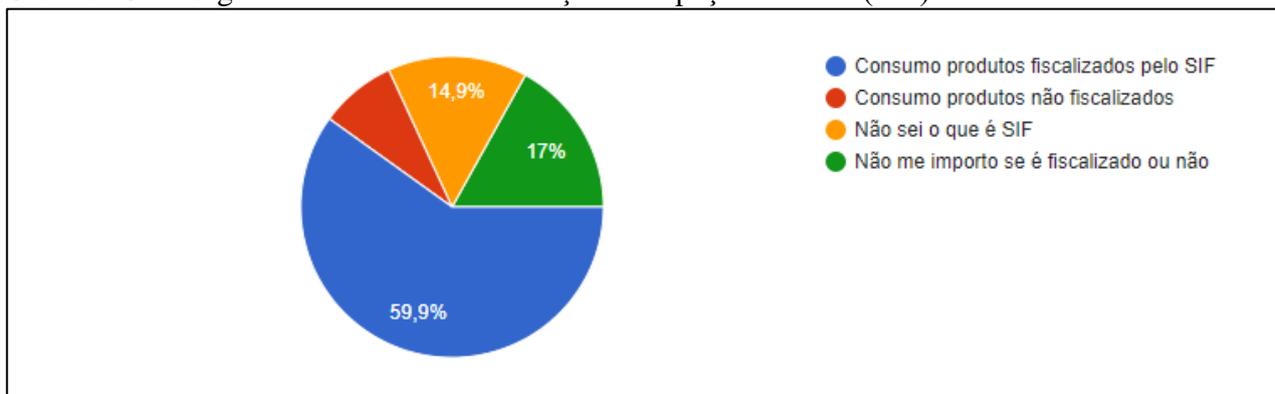
Gráfico 12 – Pergunta: “Referente a origem da carne suína in natura e processada, você prefere adquirir alimentos?”



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

A maioria das pessoas, sendo 204, optam por consumir produtos vistoriados pelo SIF, todavia, uma quantidade considerável de pessoas, 138, preferem consumir diretamente do produtor. Essa resposta se une a encontrada no Gráfico anterior, pois muitas pessoas não sabem a utilidade da fiscalização nos produtos, o que pode gerar sérios problemas envolvendo saúde pública.

Gráfico 13 – Pergunta: “Referente ao Serviço de Inspeção Federal (SIF):”

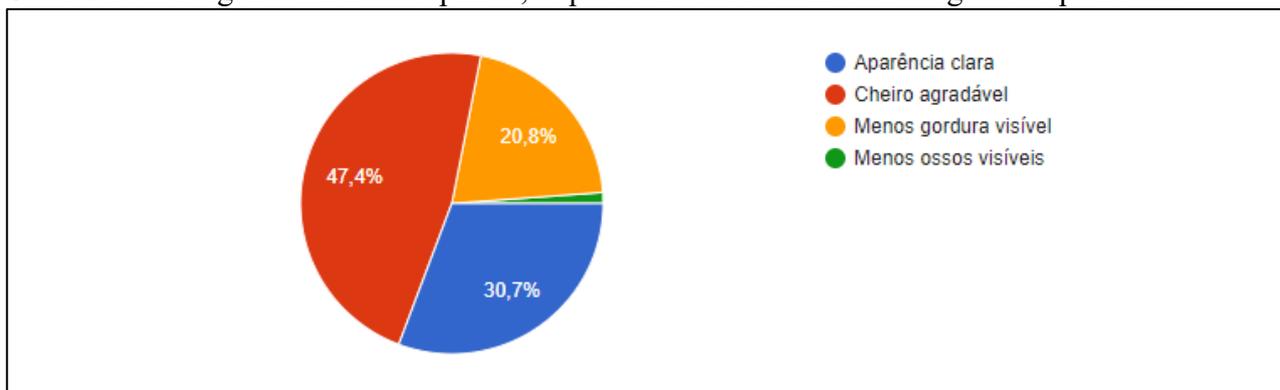


Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Referente ao serviço de inspeção federal (SIF), 205 afirmam consumir produtos fiscalizados, complementando o que foi indagado na pergunta anterior. Das 138 pessoas que falaram que preferem comprar carnes diretamente do produtor, 58 afirmam não se importar se o alimento é fiscalizado ou não, 51 afirmam não saber o que é SIF, e 28 garantem consumir produtos não fiscalizados. Novamente, é preciso ressaltar a importância da população saber de onde vem a carne e a necessidade da fiscalização.

Esse foi outro dado, que, com os anos, melhorou. Na pesquisa de Bezerra *et al* (2007), 36% dos entrevistados afirmaram consumir produtos fiscalizados pelo SIF, enquanto a taxa de pessoas que comem produtos não fiscalizados foi de 32,75%. 18% não sabiam o que é SIF e 13,25% não ligam se é fiscalizado ou não.

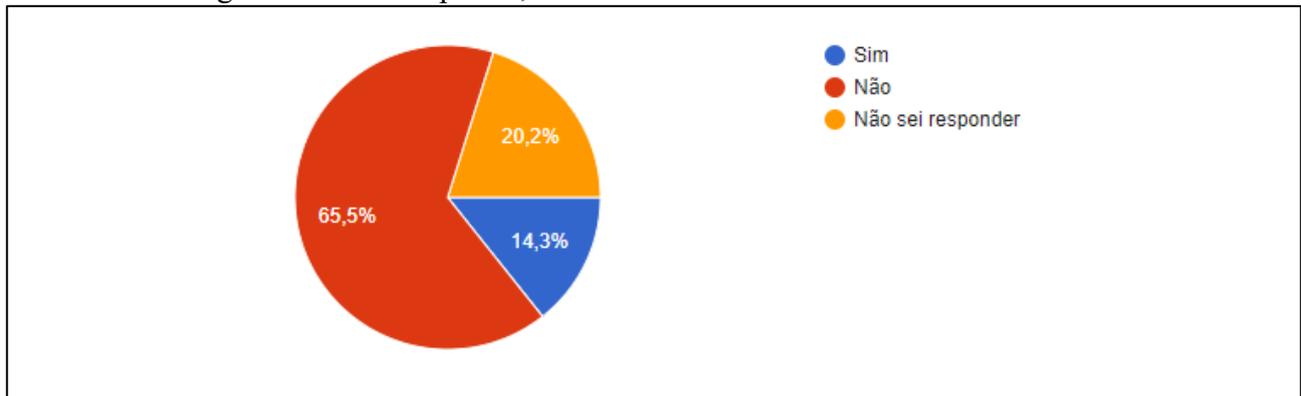
Gráfico 14 – Pergunta: “Em sua opinião, o que é uma carne suína de alta grau de qualidade?”



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Sobre a referência de qualidade, 162 pessoas afirmam que uma carne de qualidade é a que tem cheiro agradável, 105, de aparência clara e 71 afirmam menos gordura. Novamente, o foco na gordura ainda é bem grande perante os entrevistados.

Gráfico 15 – Pergunta: “Em sua opinião, o suíno traz risco a saúde humana?”

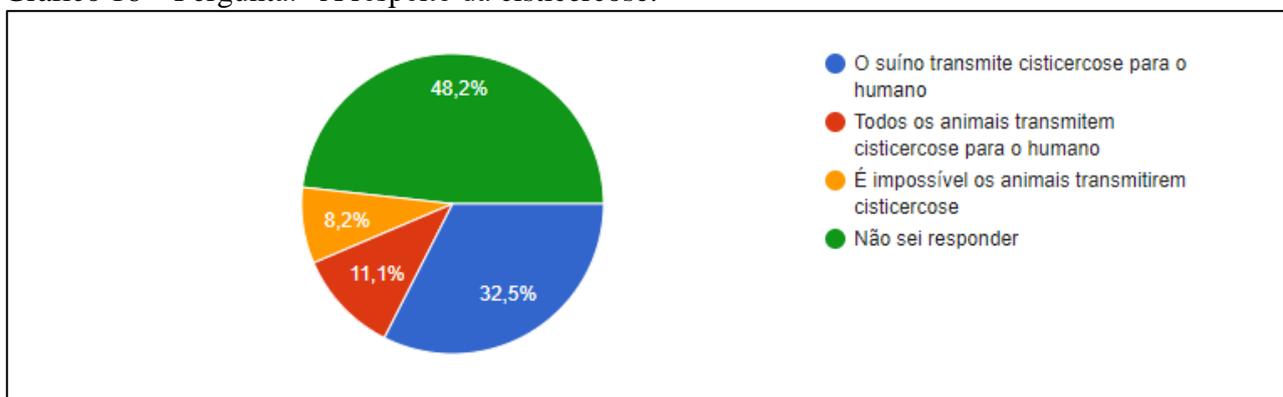


Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Referente as opiniões envolvendo os riscos à saúde humana, 224 pessoas opinam falando que não acham que o suíno traz riscos, todavia, 69 pessoas, não sabem responder essa pergunta, e 49 pessoas afirmam trazer riscos.

Dados que também evoluíram com o tempo, visto que Bezerra *et al* (2007) relata que 42,25% dos entrevistados acham que o suíno traz riscos à saúde humana, 50,75% acham que não, e 7% não sabiam responder.

Gráfico 16 – Pergunta: “A respeito da cisticercose:

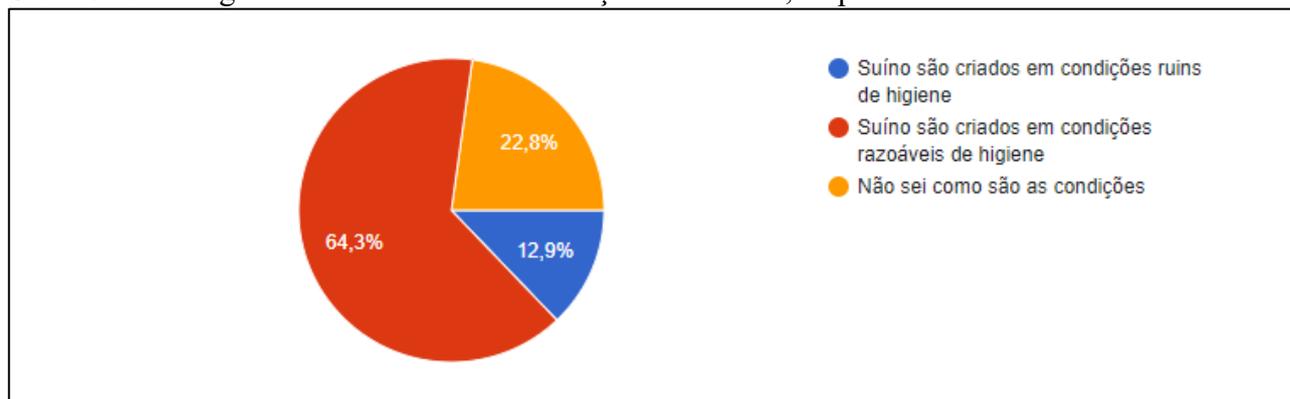


Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Nessa questão, 165 pessoas não sabem dizer quem transmite cisticercose, sendo considerado um alto número. Seguido das 111 pessoas que afirmam que o suíno é o único animal que transmite cisticercose, 38, falam que todos os animais transmitem cisticercose e, 28, falam que é impossível os animais transmitirem cisticercose para o humano. A grande complicação dessa questão é que apenas 28 pessoas responderam da forma biologicamente correta perante o ciclo da larva.

Bezerra *et al* (2007), traz que, 53,75% das pessoas, acham que o suíno transmite cisticercose, e que 17% acham que todos os animais transmitem. Isso revela desconhecimento da população sobre cisticercose, visto que é impossível adquirir cisticercose de produtos cárneos.

Gráfico 17 – Pergunta: “Sobre o modo de criação dos suínos, responda:”



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Quando os participantes são indagados quanto ao modo de criação, 220 pessoas acreditam que suínos vivem em boas condições de higiene, 78, não tem sabedoria sobre as condições, e 44, acreditam que vivem em situações ruins. A questão englobada na última questão teve avanços reconhecíveis com tempo, Bezerra *et al* (2007), reconhece que 47% das pessoas da época acreditavam que o suíno era criado em péssimas condições de higiene, 28% em boas condições e, 24,25%, não sabiam das condições.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Concluindo, se faz necessário campanhas referente a carne suína, com propagandas positivas e tendenciosas ao consumo, incluindo alternativas que esclareçam qualidade de carne, nutrientes, criação e derivados. Essa falta de informação acaba gerando mitos populares, difundidos na cultura, influenciando negativamente os consumidores.

Assim sendo, investimento em divulgação e informação correta, que esclareça possíveis dúvidas, se torna indispensável, juntamente com programas e lojas e mostrem cortes diferentes de carne suína, restaurantes especializados, incluindo apreciadores cada vez mais no percentual de consumidores.

REFERÊNCIAS

ABCS – Associação Brasileira dos Criadores de Suínos/SEBRAE. **A Suinocultura do Brasil e as suas Dimensões. Mapeamento da Suinocultura Brasileira.** Brasília, 1ª edição, p. 37-42, 2016.

ABPA - Associação Brasileira de Proteína Animal. Relatório Anual 2018. 2018.

- ANTONANGELO, A.; et al. **Perfil dos consumidores de carne suína no município de Botucatu – SP**. *Tékhne ε Lógos*, Botucatu, SP, v.2, n.2, fev. 2011.
- BAVIA, M. E.; et al. **Estatística espacial de varredura de áreas de risco para a cisticercose bovina no estado da Bahia**. *Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.*, v.64, n.5, p.1200-1208, 2012.
- BERNARDI, D. M.; ROMAN, J. A. **Caracterização sensorial de linguiça toscana com baixo teor de sódio e análise do consumo de carne e derivados na Região Oeste do Paraná**. *Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos*, Curitiba, v.29, n.1, p.33-42, jan./jun., 2011.
- BEZERRA, J. M. M.; et al. **Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína na microrregião de Campina Grande, estado da Paraíba**. *Ciência Animal Brasileira*, v.8, n.3, p.485-493, jul./set., 2007.
- BÍBLIA. Português. **Bíblia Nova Viva**. Editora Mundo Cristão, São Paulo, ed.1, 1045p., 2010.
- BÍBLIA. **Associação cultural Nossa Senhora de Fátima**. Novo testamento. 2010.
- BORGES, B.C. **Impactos ambientais da produção de suínos e aves: percepções de uma revisão sistemática**. 2023.
- CARVALHO, T. B. *et al.* **Uma Análise Elasticidade-Renda de Proteína Animal no Brasil**. SOBER, XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração Sociologia Rural, 4 p. Rio Branco, Acre. 2008.
- CONAB, Companhia Nacional de Abastecimento, **Oferta e demanda de carnes**, 2024.
- DIAS, A. C. et al. **Manual Brasileiro de Boas Práticas Agropecuárias na Produção de Suínos**. Brasília, DF: ABCS; MAPA; Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 140 p., 2011.
- DIEHL, G. N. **Mitos e Verdades da Carne Suína**. *Informativo Técnico*, n. 3, ano 2, 2011.
- DORNELES, F. M.; et al. **Perfil do consumidor de carne suína na cidade de Dom Pedrito – RS**. *Anais: Congresso Brasileiro de Zootecnia (ZOOTEC)*, Santos – SP, 2017.
- FARIA, I.G.; et al. **Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte**. *Revista Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, v. 58, n.2, p.251-256, 2006.
- FARIAS, A. E. M.; et al. **Estudo socioeconômico dos consumidores de carne suína em três municípios do Sertão Paraibano**. *Acta Veterinária Basílica*, v.6, n.3, p.199-203, 2012.
- FALLEIROS, F. T.; et al. **Desinformação como Obstáculo ao Consumo da Carne Suína In Natura**. In: Congresso Da Sociedade Brasileira De Economia, Administração e Sociologia Rural, Rio Branco – Acre, 2008.
- FUCKNER, I. **A alimentação dos adventistas na Amazônia: a reima no cotidiano da população do Estado do Pará e suas similaridades com a dieta adventista**. *Kairós*, v. 19, n. 1, p. 9-30, 2023.
- GARCIA, H.H. *et al.* **Strategies for the elimination of taeniasis/cysticercosis**. *Journal of Neurological Sciences*, v.262, n.1, p.153-157, 2007.

GERVASIO, E. W. **Suinocultura - Análise da Conjuntura Agropecuária: SEAB** – Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná. 2013.

PEIXOTO, R.P.M. *et al.* **Distribuição e identificação das regiões de risco para a cisticercose bovina no Estado do Paraná.** *Pesq Vet Bras*, v.32, n.10, p.975-979, 2012.

KIRINUS, J. K.; *et al.* **Caracterização do consumo de carne suína da população de Xanxerê, Santa Catarina, Brasil.** *Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental*, Santa Maria, v.20, n.1, jan.-abr., p.233-240, 2016.

LEHNINGER, A. L. **Princípios de bioquímica.** 3. ed. São Paulo: Sarvier, 2003.

LIMA, D.C. **Aceitabilidade da carne suína em salvador e região metropolitana.** Trabalho de conclusão de curso. 2019.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 11. ed. São Paulo: Roca, 1242p., 2005.

MARINHO, J.V.N. *et al.* **PERFIL DE CONSUMO E CONSUMIDOR DE CARNE SUÍNA NO MUNICÍPIO DE SANTARÉM-PARÁ.** *Revista Contemporânea*, v. 3, n. 12, p. 32537-32558, 2023.

MARINHO, P. C.; *et al.* **Efeito da ractopamina e de métodos de formulação de dietas sobre o desempenho e as características de carcaça de suínos machos castrados em terminação.** *Revista Brasileira de Zootecnia*, v. 36, n. 4, p. 1061-1068, 2007.

PAWLOWSKI, Z.; *et al.* **Control of Taenia solium taeniasis-cysticercosis: From research towards implementation.** *International Journal for Parasitology*, v.35, p.1221- 1232, 2005.

RAIMUNDO, L. M. B.; BATALHA, M. O. **Mercado de carne suína na cidade de São Paulo: segmentos e estratégias.** *Gestão e Produção*, São Carlos, v.22, n.2, p.391-403, 2015.

RIBEIRO, N. A. S.; *et al.* **O complexo teníase-cisticercose: ainda um sério problema de saúde pública.** *Revista de Educação Continuada em Medicina Veterinária e Zootecnia do CRMV-SP.* São Paulo- Conselho Regional de Medicina Veterinária, v.10, n.1, p.20-25, 2012.

ROPPA, L. **Panorama da Produção de Suínos no Brasil e no Mundo. Produção de Suínos: Teoria e Prática.** ABCS - Associação Brasileira dos Criadores de Suínos. Brasília, p. 21-29, 2014.

SANTOS, L. M.; *et al.* **Cisticercose em suínos.** *Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária*, ano 4, n.10, 2008.

SARCINELLI, M.F.; *et al.* **Produção de suínos-tipo carne.** *Boletim Técnico*, UFES. 2007.

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL. SEAB. **Suinocultura: análise conjuntura agropecuária.** 2013.

SILVA, A. S.; *et al.* **Perfil dos consumidores de carne suína comercializada no município de Grajaú, estado do Maranhão, Brasil.** *Scientia Agraria Paranaensis.* Marechal Cândido Rondon,

v.16, n.3, jul./set., p.309-313, 2017.

SILVA, F.G.D.; et al. [ID 205] **ANÁLISE DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA NO MUNICÍPIO DE PATROCÍNIO-MG**. Revista Vitae-Educação, Saúde e Meio Ambiente UNICERP, v. 1, n. 14, p. 878-888, 2024.

SOUZA, J. C. P. V. B. *et al* **Sistema de produção: sistema de produção de leitões baseado em planejamento, gestão e padrões operacionais**. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 2011.

TERHORST, K. I. L.; SCHMITZ, J. A. K. **De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari**. A agricultura familiar à mesa. Editora UFRGS, Porto Alegre, 197p., 2006.