

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC

UFRGS
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	Perfil dos consumidores de carne bovina em Porto Alegre
Autor	GABRIELA MAIA DE AZEVEDO
Orientador	CARLOS NABINGER

PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE BOVINA EM PORTO ALEGRE

Gabriela Maia de Azevedo, Carlos Nabinger
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Os consumidores tem se preocupado cada vez mais em consumir alimentos saudáveis e que tragam segurança à sua saúde e inocuidade alimentar, pressionando o mercado a fornecer tais produtos. Uma forma dos produtores agregarem valor aos produtos, e terem vantagens sobre as outras mercadorias semelhantes às suas é por meio de certificações, como indicações geográficas ou marcas coletivas, pois estas trazem aos consumidores a garantia e transparência de como o alimento é produzido, desde a criação dos animais até as prateleiras do mercado. O presente trabalho buscou observar o perfil dos consumidores de carne, identificar quais características dos produtos de origem animal são levadas em conta na hora da tomada de decisão sobre qual produto cárneo adquirir, dentro da variedade de marcas que são encontradas no mercado, e se pagariam mais por essa garantia de segurança.

Para coletar os dados utilizamos um questionário estruturado com nove perguntas, sendo quatro destas utilizadas para essa pesquisa. O perfil social dos consumidores foi determinado com duas perguntas: a primeira determinando a faixa etária e a segunda o grau de escolaridade dos entrevistados. A terceira pergunta foi escolhida para determinar quais critérios são relevantes na hora da tomada de decisão de qual produto comprar e a última pergunta determina se os consumidores pagariam ou não a mais por um produto com certificação de conservação ambiental. O questionário foi realizado em uma rede de supermercados de Porto Alegre, tendo entrevistado 61 compradores de carne bovina.

Os resultados mostram que os entrevistados estão na faixa etária dos 30 a 50 anos (60,7%) e tem o segundo grau completo (44,3%). Os critérios e atributos da carne foram relacionados ao preço, cor, sabor, maciez, raça, garantia de procedência e aos sistemas de produção que visem a conservação do meio ambiente. Os consumidores atribuíram notas de 1 a 3, sendo 1 para menor e 3 para maior importância na hora da tomada de decisão. Os atributos preço (60,7%), cor (77%), maciez (54,1%) e garantia de procedência (59%), receberam nota 3, consideradas de extrema importância quando está sendo tomada a decisão de qual carne vai ser adquirida. Já a raça (80,3%) e conservação ambiental (37,7%) receberam nota 1, sendo considerados de menor importância pelos consumidores; o sabor (41%) foi considerado de importância mediana, pois segundo os consumidores é uma característica que só será possível observar após o alimento estar preparado e com o uso de temperos, alterando o sabor. Quando perguntamos se os consumidores pagariam a mais por uma carne com certificação que garanta a conservação do meio ambiente, 72,1% dos consumidores pagariam a mais por esse produto certificado, comparado a uma carne sem certificação, destas 32,8% pagariam 5% a mais, 27,9% pagariam 10% a mais e outros 11,5% pagariam 20% a mais, mostrando o quão importante é a segurança que um selo traz ao consumidor, que este não se importa em pagar a mais por um produto que traga essa segurança a sua saúde.

O trabalho demonstra que os consumidores estão preocupados com a qualidade da carne consumida e com a preservação ambiental. As características organolépticas são de grande importância na hora da tomada de decisão, mas o preço também conta. Os consumidores consideram os selos uma garantia de qualidade e de segurança, estando dispostos a pagar mais por esse alimento seguro abrindo assim um novo nicho de mercado para os produtores.