

Mercado de embutidos de suínos: comercialização, rotulagem e caracterização do consumidor

Pork sausage market: marketing, labeling and consumer characterization

MARTINS, Terezinha Domiciano Dantas^{1*}; BEZERRA, Wadme Inácio²; MOREIRA, Ricardo Targino³; SILVA, Ludmila da Paz Gomes da⁴; BATISTA, Eleonore de Souza².

¹Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Bananeiras, Paraíba, Brasil.

²Bacharel em Agroindústria Alimentar, Autônomo, Bananeiras, Paraíba, Brasil.

³Universidade Federal da Paraíba, Centro de Tecnologia, Departamento de Tecnologia Química de Alimentos, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

⁴Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Agrárias, Departamento de Zootecnia, Areia, Paraíba, Brasil.

*Endereço para correspondência: domidantas@yahoo.com.br

RESUMO

Esta pesquisa foi realizada com o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que comercializam embutidos de suínos, a rotulagem destes produtos, visando constatar o cumprimento da legislação vigente, e a caracterização do perfil dos consumidores. O estudo foi conduzido em 17 estabelecimentos comerciais de Solânea-PB com base na inspeção sanitária por meio de roteiro pré-estabelecido. Os rótulos de 25 amostras de embutidos de carne suína (salsichas, lingüiças, apresuntado e mortadela) foram anotados e avaliados. Para caracterizar o perfil dos consumidores, 71 indivíduos foram abordados aleatoriamente no momento da compra e entrevistados. Constatou-se que os estabelecimentos pesquisados apresentaram condições higiênico-sanitárias inadequadas à comercialização. Os produtos avaliados apresentaram rótulos e informação nutricional, porém necessitam atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Os consumidores locais são poucos informados sobre as qualidades nutricionais da carne e embutidos suínos, mas na hora da compra estão preocupados com a qualidade, a aparência, a limpeza e higiene dos produtos. Desta forma, sugere-se o estabelecimento de regras municipais específicas, treinamento de mão-de-obra e controles mais efetivos, visando garantir a segurança alimentar dos consumidores.

Palavras-chave: carne suína, rotulagem de embutidos, vigilância sanitária

SUMMARY

This work aimed to evaluate the sanitary-hygienic conditions of establishments selling pork sausage, the labeling of such products aiming the compliance of existing legislation, and the characterization of the consumer profile. The study was conducted in 17 commercial establishments of Solânea-PB, using pre-established sanitary inspection sequence. Labels of 25 pork sausages samples (weenie sausages, pork sausages, ham sausages and bologna) were recorded and evaluated. In order to characterize the profile of consumers, 71 individuals were randomly interviewed at the time of purchasing the sausage products. It was found that the establishments surveyed had inadequate sanitary-hygienic conditions. The products had labels and nutritional information, however, they still have to meet the norms of National Agency of Sanitary Vigilance. Consumers have few information about nutritional qualities of meat and sausages of pork, but when purchasing those products they are concerned about quality, appearance, cleanliness and hygiene. Thus, it is suggested the establishment of municipal specific norms, labor training and more effective controls to ensure food safety for consumers.

Keywords: pork, sanitary vigilance, sausage labeling

INTRODUÇÃO

O Brasil é o quarto produtor mundial de carne suína, com uma produção que supera três milhões de toneladas, dos quais 20% são destinados às exportações, o que gera uma receita superior a 1,1 bilhões de dólares (ABIEPCS, 2007). Entretanto, estima-se que cerca de 65% da carne suína que permanece no mercado interno seja comercializada sob a forma de embutidos.

De acordo com Desouza (2006), a concentração do consumo da carne suína em produtos industrializados eleva o preço ao consumidor e, muitas vezes, para reduzir os custos dos embutidos, os produtores agregam matérias-primas mais baratas (recorte de carne de aves, carne mecanicamente separada de aves, extensores protéicos vegetais, entre outros), deteriorando a imagem geral dos embutidos.

Com o aumento da exigência dos consumidores e diante de um mercado cada vez mais competitivo, a produção de embutidos com padrão de qualidade superior torna-se essencial para a sobrevivência das empresas no setor de carnes. No Brasil, a partir de janeiro de 2001, passou a vigorar a resolução da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) que modificou os padrões microbiológicos previstos anteriormente, como forma de compatibilizar a legislação nacional com regulamentos harmonizados por outros países do Mercosul - Argentina, Bolívia, Paraguai e Uruguai (BRASIL, 2001). Por sua vez, a Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA, no seu Art. 1º, aprovou o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional (BRASIL, 2003). Apesar das

empresas de grande porte adotarem sistematicamente essas normas, ainda são encontrados estabelecimentos comerciais e até fábricas domésticas de manipulação de alimentos, cujos proprietários desconhecem as formas de se obterem produtos dentro dos padrões estabelecidos.

Em razão de a garantia da qualidade de um produto alimentício ser comprometida por vários fatores – a forma de obtenção da matéria-prima, o tipo de embalagem, o armazenamento, o manuseio, entre outros – devem ser realizados controles efetivos no monitoramento de todo o processo e na apresentação de rotulagens confiáveis, para que possa garantir aos consumidores um alimento seguro (FREITAS et al., 2004).

Martins et al. (2007) realizaram pesquisas na microrregião do Curimataú Paraibano que revelaram pontos críticos no abate e na comercialização de carne suína, que contribuem para a desorganização da cadeia produtiva. Porém, ainda não foram geradas informações sobre a produção e comercialização de embutidos derivados dos suínos. Este trabalho foi realizado com o objetivo de analisar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que comercializam embutidos de suínos e a rotulagem destes produtos, visando constatar o cumprimento da legislação vigente e detectar condições de risco à saúde pública, além de caracterizar o perfil dos consumidores destes produtos.

MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi desenvolvido no período de agosto de 2005 a julho de 2006, no município de Solânea – PB, localizado na microrregião do Curimataú

Paraibano, com uma população estimada, em 2007, de 37.346 habitantes (IBGE, 2007). Esta cidade é considerada pólo comercial e agrega 18 municípios circunvizinhos.

Foram pesquisados 17 estabelecimentos que comercializam embutidos derivados de suínos e foram visitados sem aviso prévio, durante o horário normal de funcionamento.

O roteiro de inspeção continha informações do registro da empresa, nome, idade e grau de instrução do responsável, número de funcionários, entre outras, que foram respondidas em entrevista com o proprietário e/ou gerente do estabelecimento. A avaliação das condições higiênico-sanitárias consistiu em uma única observação, em cada unidade, no período estudado, sendo que a inspeção foi baseada em *check-list*, adaptada de Valente (2001). Os itens avaliados continham informações da área externa (04 pontos), área interna (11 pontos), sanitários (05 pontos), higiene pessoal (12 pontos) e produtos expostos à venda (08 pontos), totalizando 40 pontos.

A contagem de pontos baseou-se em Pollonio (1999), segundo o qual, em cada quadro referente ao item de avaliação, atribui-se nota 1,0 para respostas SIM e 0,0 para as respostas NÃO. Somou-se o número de respostas SIM e calculou-se o percentual de adequação. Foi classificado como aprovado (A) aqueles que obtiveram acima de 75% de adequação, aprovado com restrições (AR) entre 50 e 75% e reprovado (R) aqueles que apresentavam abaixo de 50% de adequação aos pontos da *check-list*. Os resultados foram tabulados e interpretados usando análise estatística descritiva e distribuição de frequência de acordo com recomendações de Sampaio (1998).

Os estabelecimentos foram posteriormente visitados e, na ocasião, selecionados aleatoriamente embutidos de carne suína de várias marcas comerciais, totalizando 25 amostras – 11 de mortadela, 5 de salsicha, 7 de lingüiça e 2 de apresuntado. Este procedimento foi realizado com a finalidade de observar as informações contidas nos rótulos, como data de validade, data de fabricação, lista de ingredientes, informações nutricionais, SIF, lote, nome e endereço do fabricante, e avaliar o cumprimento da Legislação de Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (BRASIL, 2003). Durante as avaliações, foi observado o tipo de equipamento utilizado para acondicionamento térmico dos produtos e aferida a temperatura do local de armazenamento, com auxílio de um termômetro digital, com graduação de -50°C a +150°C, precisão $\pm 1^\circ\text{C}$, colocado no ambiente de refrigeração durante 5 minutos.

Para caracterização do perfil dos consumidores de embutidos de carne suína, 71 pessoas foram abordadas de forma aleatória no momento da compra nos estabelecimentos pesquisados e, em seguida, entrevistadas. Foram utilizados questionários previamente elaborados com 13 questões fechadas, de modo que o entrevistador lesse as perguntas e as alternativas de respostas, sem interferir na avaliação. Foram obtidas informações sobre o grau de instrução, o tipo de ocupação e a renda familiar dos entrevistados. A caracterização das condições socioeconômicas dos consumidores foi de acordo com modelo definido por Mattar (1997). Os dados obtidos foram tabulados e submetidos à análise estatística descritiva (SAMPAIO, 1998).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir das informações preliminares obtidas em entrevista com os gerentes e/ou proprietários dos estabelecimentos pesquisados, constatou-se que 35, 41 e 24% dos estabelecimentos tinham de 1 a 6, 7 a 11 ou acima de 12 anos de funcionamento, respectivamente. Quanto à escolaridade, observou-se que 12% dos gerentes possuíam nível superior, 24% ensino fundamental e 24% ensino médio completo, entretanto, 41% eram analfabetos ou tinham o 1º grau incompleto.

Apesar de os gerentes desconhecerem a legislação da área de alimentos (53%) e nunca terem recebido algum tipo de instrução ou treinamento sobre a manipulação e conservação de alimentos (76%), cerca de 60% afirmaram que passam algum tipo de instrução para os funcionários, principalmente como manter a higiene pessoal e ter cuidado com o armazenamento e a conservação dos produtos.

Entre os entrevistados, o preço do produto é a principal observação (100%) ao se adquirir embutidos suínos para a revenda, mas a marca, as condições de pagamento, a higiene e o prazo de validade também foram citados. Outro fato também relatado é que em 18% dos estabelecimentos há perdas de produtos por vencimento da validade ou estragos. Estes fatores tornam-se relevantes principalmente quando se observa que apenas 47% dos estabelecimentos foram vistoriados pela vigilância sanitária.

Observa-se, na Tabela 1, que 65% dos estabelecimentos foram aprovados com restrição e 35% reprovados, não sendo classificado nenhum ponto comercial como totalmente aprovado (acima de 75% de adequação). Estes resultados

estão de acordo com aqueles descritos por Valente (2001), que, após inspeção de supermercado em Ribeirão Preto – SP, observou que 79% dos estabelecimentos foram classificados como deficientes, 19% como regulares e 2% como bons, sugerindo intervenção imediata das autoridades sanitárias para o cumprimento da legislação vigente.

Dentro das variáveis avaliadas, a maior adequação (74%) foi encontrada na variável referente aos produtos expostos à venda (procedência controlada, conservação do produto, controle da temperatura do freezer, rótulos, etc). Em contrapartida, os menores índices de adequação foram obtidos para os sanitários (31%) e higiene pessoal dos manipuladores (38%). Verificou-se que 53% dos estabelecimentos não dispõem de sanitários e/ou lavatórios para a higienização das mãos dos funcionários durante a comercialização dos produtos. Além disso, não há uniformes específicos, bonés ou luvas, para uso exclusivo dos manipuladores.

Apesar da falta de treinamento (94%), os funcionários cumprem as recomendações de não se alimentar, mascar chicletes, palitos ou fumar nas áreas de trabalho (76%), além de não usarem barbas, enfeites ou esmalte (88%).

É interessante observar que 100% dos estabelecimentos reprovados que não se adequaram às normas estabelecidas foram aqueles gerenciados por pessoas de menor nível educacional e sem treinamento e/ou visita dos órgãos responsáveis pela vigilância sanitária. Esta relação também foi encontrada por Valente (2001), que sugeriu a obrigatoriedade de inclusão de funcionários capacitados na área de alimentos no corpo de funcionários dos supermercados.

Tabela 1. Resultados da inspeção sanitária realizada em estabelecimentos que comercializam embutidos de suínos em Solânea-PB

Variável analisada	Máxima pontuação da variável	Pontuação obtida por cada estabelecimento																
		A ^a	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
Área externa	4	3	2	2	3	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	0	0	0
Área interna	11	6	10	8	10	8	10	5	3	7	7	6	6	10	10	0	0	0
Sanitários	5	5	3	4	4	0	3	1	0	1	0	1	1	2	1	0	0	0
Higiene pessoal	12	7	5	5	5	4	4	5	2	5	6	5	3	5	5	4	4	4
Produtos expostos à venda	8	7	7	7	8	6	7	6	5	5	7	7	4	7	7	3	4	3
Total de Pontos	40	28	27	26	30	20	26	18	11	20	22	21	16	26	25	7	8	7
% de Pontos obtidos ^b	100%	70	68	65	75	50	65	45	28	50	55	53	40	65	63	18	20	18
Classificação ^c	-	AR	AR	AR	AR	AR	AR	R	R	AR	AR	AR	R	AR	AR	R	R	R

^a A, B, C, D= estabelecimentos comerciais pesquisados.

^b Pontos obtidos de acordo com o percentagem de adequação as variáveis pesquisadas.

^c A = aprovado, AR = aprovado com restrições e R = reprovado.

Os resultados obtidos demonstraram que os estabelecimentos inspecionados apresentaram condições higiênico-sanitárias insatisfatórias para a comercialização de embutidos de suínos, devendo-se estabelecer regras municipais específicas, treinamento de mão-de-obra e controles mais efetivos, visando garantir a segurança alimentar dos consumidores.

Os principais embutidos comercializados foram: mortadela (100%), salsicha (76%), lingüiça (71%) e apresuntado (23%). Em análise da consulta dos rótulos, verificou-se que as informações referentes ao nome do produto, à data de fabricação e de validade, lista de ingredientes, SIF e nome e endereço dos fabricantes apareceram nos rótulos de todos embutidos analisados. Entretanto, a declaração do número do lote foi encontrada em apenas duas marcas de mortadela e uma de apresuntado, o que foi surpreendente, pois tratava-se de marcas tradicionais e bastante

comercializadas, inclusive em centros urbanos mais avançados. De acordo com o “Manual de orientação do consumidor”, o número do lote é uma informação que deve constar obrigatoriamente nos rótulos dos alimentos (BRASIL, 2003).

Todas as marcas avaliadas apresentaram dados sobre a informação nutricional complementar dos produtos (Tabelas 2, 3, 4, e 5), mas não estavam, em alguns casos, de acordo com a Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA, pois omitiam algumas informações, como a declaração do teor de gordura trans, que passou a ser informação obrigatória nos rótulos, segundo as novas regras para rotulagem de alimentos, em vigor desde o dia 31 de julho de 2006 (BRASIL, 2005). De acordo com Dutra & Oliveira (2006), é importante que o consumidor saiba o conteúdo de ácidos graxos trans do produto para prevenir futuros problemas de saúde.

Tabela 2. Informação nutricional descrita nos rótulos das mortadelas

Informação nutricional complementar	Marca comercial										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
Porção (g)	50	50	60	50	50	50	50	50	15	100	100
Energia (kcal)	150	140	137	110	110	160	108	151	34	212	117
Carboidratos (g)	3	3	16	9	10	3	7	3	0	10	13
Proteínas (g)	8	6	7	5	7	8	6,5	6,5	2	12	14
Gord. totais (g)	13	11	5	6	5	13	6	12,5	3	10	21
Gord. saturadas (g)	5	3,5	1	2	1	5	4	5	11	10	7
Gord. trans. (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Colesterol (mg)	30	36	20	90	10	30	18	33	9	45	46
Fibra alimentar (g)	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0
Cálcio (mg)	65	22	180	103	4	70	3	31	9	46	130
Ferro (mg)	1	0,7	1	0,9	>0,1	1	0	1,29	3	1	2
Sódio (mg)	790	540	370	700	29	690	621	681	184	603	124

A, B, C...L = marcas comerciais; - = não informado.

Tabela 3. Informação nutricional descrita nos rótulos das salsichas

Informação nutricional complementar	Marca comercial				
	A	B	C	D	E
Porção (g)	31	40	50	120	42
Energia (kcal)	70	80	120	205	92
Carboidratos (g)	> 1	2	3	23	1
Proteínas (g)	4	5	6	17	7
Gorduras totais (g)	6	6	9	5	7
Gorduras saturadas (g)	1,5	4,5	5	0	2
Gord. trans. (g)	-	-	-	-	-
Colesterol (mg)	20	115	35	91	27
Fibra alimentar (g)	0	> 1	1	0	0
Cálcio (mg)	26	50	9	460	< 4
Ferro (mg)	0,61	0,58	1,3	4	2
Sódio (mg)	420	470	320	494	540

A, B, C...E = marcas comerciais; - = não-informado.

Tabela 4. Informação nutricional descrita nos rótulos das lingüiças

Informação nutricional complementar	Marca comercial						
	A	B	C	D	E	F	G
Porção (g)	60	60	60	60	60	60	60
Energia (kcal)	220	160	180	196	80	180	180
Carboidratos (g)	4	2	0	1	10	2	0
Proteínas (g)	7	8	9	11	7	9	11
Gorduras totais (g)	20	13	16	17	10	15	15
Gorduras saturadas (g)	9,0	4,5	6	5	6	5	5
Gord. trans (g)	-	-	-	-	-	-	-
Colesterol (mg)	60	30	45	27	30	50	50
Fibra alimentar (g)	> 1	0	0	0	>1	> 1	0
Cálcio (mg)	53	19,4	>1	110	14	14	24
Ferro (mg)	0,67	0,7	0,9	2,4	0,2	6,7	1,26
Sódio (mg)	570	780	787	1040	32	1080	990

A, B, C...G = marcas comerciais; - = não-informado.

Verificou-se que o teor de carboidrato da lingüiça da marca “E” estava elevado quando comparado às outras marcas comerciais (Tabela 4). Provavelmente, a quantidade de amido modificado presente na lingüiça desta marca esteja acima do normal, o que torna o percentual de carboidratos elevado. De modo geral, verificou-se variação da composição nutricional entre os produtos

de uma mesma categoria, mas de marcas diferentes (Tabelas 2, 3, 4 e 5), provavelmente, em decorrência dos tipos de subprodutos adicionados e/ou da diversidade de critérios tecnológicos utilizados na fabricação, havendo a necessidade de padronização das técnicas empregadas para elaboração de um mesmo tipo de embutido. Apesar de a comparação de produtos similares a

partir de seus rótulos não ser muito citada pelos consumidores como uma informação importante, esta prática propiciaria a oportunidade de escolher os alimentos mais saudáveis e mais adequados às necessidades nutricionais

e físicas do consumidor, pois seria fator de destaque no momento da elaboração de programas educativos sobre a rotulagem nutricional obrigatória (MONTEIRO et al., 2005).

Tabela 5. Informação nutricional descrita nos rótulos de apresuntado

Informação nutricional complementa	Marca comercial	
	A	B
Porção (g)	30	30
Energia (kcal)	58	60
Carboidratos (g)	2	2
Proteínas (g)	5	4
Gorduras totais (g)	4	4
Gorduras saturadas (g)	1	2
Gordura trans (g)	-	-
Colesterol (mg)	18	12
Fibra alimentar (g)	0	0
Cálcio (mg)	24	8
Ferro (mg)	1	0
Sódio (mg)	450	306

A, B = marcas comerciais; - = não-informado.

De acordo com Farias et al. (2006), os consumidores de embutidos associam a embalagem com a qualidade do produto, mas nos rótulos observam as datas de fabricação e validade, o selo de garantia de origem e as informações nutricionais, dando pouca ênfase às orientações exigidas por lei.

Verificando a adequação da conservação dos produtos, foram encontrados embutidos fora do prazo de validade em três (18%) estabelecimentos analisados. Além disso, em função da ausência de refrigeradores, em alguns estabelecimentos (3) foram encontrados embutidos expostos no balcão sob temperatura ambiente e, portanto, em desacordo com as recomendações da portaria 451 (BRASIL, 1998). Nos demais pontos comerciais, os produtos estavam devidamente condicionados em freezer com temperatura em torno de

4°C. De acordo com Vegro & Rocha (2007), o Brasil, por sua dimensão continental, ainda carece de uma cadeia de frio (logística e distribuição) capaz de preservar a qualidade sanitária dos alimentos que necessitam de frigorificação. Ademais, a gama de produtos alcançou tamanha diversidade que cada um demanda nível de resfriamento diferenciado e exige grau de sofisticação ainda maior da cadeia de frio (VEGRO & ROCHA, 2007). Estas questões necessitam de melhor adequação, haja vista a necessidade de acondicionamento térmico adequado destes produtos, visando evitar tóxico-infecção alimentar dos consumidores. Quanto ao perfil dos consumidores locais, dos 71 indivíduos que compuseram a amostra, 39 (55%) eram do gênero feminino e 32 (45%) do gênero masculino. Quanto à faixa etária,

24% tinham entre 20 e 30 anos de idade, 23% entre 31 e 40 anos, 23% entre 41 e 50 anos, 20% acima de 51 anos e 11% não declarou a idade.

Verifica-se frequência mais pronunciada de trabalhadores/funcionários semi-especializados e assemelhados que recebem até três salários mínimos

mensais (77,5%) e possuem grau de instrução correspondente ao ensino fundamental incompleto (32,4%) (Tabela 6). Desta forma, com base na escala proposta por Mattar (1997), predomina o estrato socioeconômico tipo “E” entre os consumidores de embutidos de suínos.

Tabela 6. Características socioeconômicas dos consumidores de embutidos da cidade de Solânea - PB, em maio de 2006

Característica	Nº de pessoas	%
Ocupação		
Donas de casa, estudantes, desempregados, doentes ou inválidos e dependentes da ajuda social	19	26,8
Trabalhadores em atividades marginais sem vínculo empregatício e assemelhados	01	1,4
Trabalhadores/funcionários sem especialização e assemelhados	20	28,2
Trabalhadores/funcionários semi-especializados e assemelhados	24	33,8
Trabalhadores/funcionários especializados e assemelhados e proprietários de micro-negócios	05	7,0
Chefia/gerência de nível intermediário operacional ou administrativo e assemelhados	-	-
Proprietários de pequenos negócios e assemelhados	-	-
Proprietários de médios negócios, executivos de médias empresas, profissionais liberais de sucesso moderado, professores universitários e assemelhados	02	2,8
Proprietários de grandes negócios, executivos de grandes empresas, altos funcionários do governo, profissionais liberais bem-sucedidos e assemelhados	-	-
Escolaridade		
Analfabeto ou até a 4ª série do 1º grau incompleto	27	38,0
Ensino médio completo	15	21,2
Ensino fundamental completo	19	26,7
Superior completo	9	12,7
Outros	1	1,4
Renda familiar		
Até 3 SM	55	77,5
De 3 a 5 SM	11	15,5
De 5 a 10 SM	4	5,6
De 10 a 15 SM	1	1,4

* SM = Salários Mínimos

A maioria (80%) dos entrevistados afirmou consumir embutidos, mas desconhecem as qualidades nutricionais da carne suína (93%). A falta de informações sobre a composição, o valor nutricional e a qualidade da carne suína também foi constatada em centros urbanos mais avançados, como Belo Horizonte (FARIAS et al., 2006) e região metropolitana do Recife (DUTRA JÚNIOR. et al., 2004), e talvez seja um dos maiores entraves para elevar o seu consumo no Brasil.

A refeição preferencial para consumo de embutidos suínos foi o jantar (41%), seguindo do almoço (38%), café da

manhã (17%) e churrascos (4%). Os produtos mais consumidos e procurados de acordo com as respostas dos entrevistados foram mortadela (41%), salsichas (30%), lingüiças (20%), presunto (7%) e salame (2%).

Verifica-se na Tabela 7 que para os entrevistados a preocupação com a qualidade representa 28%, seguida da aparência (19%), higiene e limpeza (15%) e do preço (15%). Estes resultados demonstram que os consumidores estão preocupados com a segurança dos produtos, dando menor ênfase à marca (10%).

Tabela 7. Preocupação do consumidor no momento da compra de embutidos

Itens	%
Qualidade	28
Aparência	19
Limpeza e higiene	15
Preço	15
Marca	10
Prazo de validade	8
Origem do produto	4
Finalidade	1

Quando questionados sobre o que achavam do preço dos embutidos de carne suína, a maioria (46%) respondeu que eram acessíveis à população, alguns (21%) observaram que são baratos; em contrapartida 25% acharam caro e 8% muito caro. É interessante observar que os produtos industrializados preferidos pelos entrevistados (mortadelas, salsichas, lingüiças) são classificados como frescos, de acordo com IPARDES (2002), e apresentam normalmente preços mais baixos que os defumados (lombo, bacon, paleta, pernil) e os curados (copa, lombo tipo canadense, salame), tornando-os mais acessível ao consumidor de baixa renda.

Com relação às questões sanitárias, 61% dos entrevistados afirmaram que as pessoas não devem consumir carne suína e seus derivados quando estão doentes ou em pós-operatório, uma vez que este produto nestas circunstâncias é associado a problemas inflamatórios. Percebeu-se ainda que a maioria (59%) das pessoas consultadas acha que a carne suína traz riscos para a saúde humana, em decorrência principalmente da transmissão de vermes como a tênia. Estes conceitos errôneos e arcaicos também foram detectados em estudos realizados por Dutra Júnior et al. (2004) e se refletem negativamente no baixo consumo de carne suína no Brasil, especialmente nas regiões Norte e

Nordeste. Farias et al. (2006) também observaram que os conceitos dos consumidores sobre a carne suína se estendem aos derivados, portanto, é preciso desenvolver campanhas esclarecedoras e educativas para reverter esta situação.

Desta forma, conclui-se que as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que comercializam embutidos de suínos são precárias e necessitam de reestruturação das instalações e treinamento da mão-de-obra. Apesar de os embutidos comercializados apresentarem rótulos e informação nutricional devem atender às legislações vigentes. Por sua vez, os consumidores locais são poucos informados sobre as qualidades nutricionais da carne e dos embutidos suínos.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INDÚSTRIA PRODUTORA E EXPORTADORA DE CARNE SUÍNA - ABIPECS. **Relatório anual**, 2006. Disponível em: <<http://www.abipecs.com.br>>. Acesso em: 04 jan. 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 451 de 19 de novembro de 1997. **Diário Oficial da União**, 1998. p.4-13. [[Links](#)].

BRASIL. Resolução - RDC nº 40, de 21 de março de 2001. Regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. **Diário Oficial da União**, 2001. Seção 1, 18p. [[Links](#)].

BRASIL. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embaladas. **Diário Oficial da União**, 2003. [[Links](#)].

BRASIL. **Rotulagem nutricional obrigatória**: manual de orientação às indústrias de alimentos. Brasília: UNB/ANVISA, 2005. 44p. [[Links](#)].

DESOUZART, O. Os desafios de aumentar os mercados de carne suína. Disponível em: <<http://www.acsurs.com.br>>. Acessado em: 01 nov. 2006.

DUTRA, A.R.; OLIVEIRA, V.R. Os ácidos graxos trans e seus riscos para a saúde. **Higiene Alimentar**, v.20, n.141, p.61-65, 2006. [[Links](#)].

DUTRA JÚNIOR, W.M.; ROCHA, V.R.R.A; RAMALHO, R.P.; DE BARROS, R.A.; RAMOS, A.O.; ESMERALDO, A.V.; PESSOA, A.M.F. Comportamento de consumidores de carne suína na região metropolitana de Recife. In: CONGRESSO LATINO AMERICANO DE SUINOCULTURA, 2., 2004, Foz de Iguaçu. **Anais...** Campinas: Animalworld, 2004. p. 533-536. [[Links](#)].

FARIAS, 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, n.2, p.251-256, 2006. [[Links](#)].

FREITAS, J.F.; DAMASCENO, K.S.F.S.C.; CALADO, C.L.A. Rotulagem de alimentos lácteos: a percepção do consumidor. **Higiene Alimentar**, v.18, n.125, p17-23, 2004. [[Links](#)].

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Cidades@. Produção pecuária municipal**, 2007. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadessat/default.php>>. Acesso em: 24 jan. 2008.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL - IPARDES. **Análise da competitividade da cadeia agroindustrial de carne suína no estado do Paraná**. Curitiba, 2002. 239p. [[Links](#)].

MARTINS, T.D.D.; MOREIRA, R.T.; SILVA, L.G.; BATISTA, E.S.; SANTOS, R.J. C.; SANTOS, J.G.; PEREIRA, W.E.; SILVA, R.R. Avaliação microbiológica da carne suína “in natura”, comercializada na microregião do Brejo Paraibano. **Higiene Alimentar**, v.21, n.153, p.77–81, 2007. [[Links](#)].

MATTAR, E.N. Novo modelo de estratificação socioeconômica para marketing e pesquisa de marketing. In: SEMINÁRIO EM ADMINISTRAÇÃO, 2., 1997, São Paulo. **Anais....** São Paulo: Universidade de São Paulo, 1997, p.243-256. [[Links](#)].

MONTEIRO, R.A.; COUTINHO, J.G.; RECINE, E. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Publica**, v.18, n.3, p.172-177, 2005. [[Links](#)].

POLLONIO, M.A.R. **Manual de controle higiênico-sanitário e aspectos organizacionais para supermercados de pequeno e médio porte**. São Paulo: SEBRAE, 1999. 154 p. [[Links](#)].

SAMPAIO, I.B.M. **Estatística aplicada à experimentação animal**. Belo Horizonte: FEPMVZ, 1998, 221p. [[Links](#)].

VALENTE, D. **Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de Ribeirão Preto, SP**. 2001, 150f. Dissertação (Mestrado em Ciências Médicas) – Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade Estadual Paulista, São Paulo. [[Links](#)].

VEGRO, C.L.R.; ROCHA, M.B. Expectativas tecnológicas para os segmentos de carne de aves e suínos. **Informações Econômicas**, v.37, n.5, p.1-14, 2007. [[Links](#)].

Data de recebimento: 13/03/2008

Data de aprovação: 12/12/2008