



## Avaliação da percepção dos consumidores sobre o bem-estar de frangos no município de Paragominas, Pará

**Resumo:** A produção brasileira de carne de frango nos últimos 10 anos obteve crescimento constante. Com a intensificação da produção o bem-estar dos animais (BEA) passou a ficar cada vez mais comprometido, para disponibilizar produtos com altos parâmetros de qualidade e atender a demanda do consumidor, os produtores passaram a introduzir programas de qualidade e de bem-estar nos estabelecimentos. Objetivou-se avaliar a percepção do consumidor no município de Paragominas-PA sobre o consumo de carne de frango oriunda de práticas e protocolos de bem-estar e conhecer as atitudes da sociedade e sua disposição em adquirir produtos com preços diferenciados. Para a realização do presente estudo, adotou-se o método de coleta de dados *survey*, sendo que o questionário foi composto por perguntas estruturadas com a finalidade de levantar informações sobre os consumidores quanto a sua percepção e posicionamento sobre o bem-estar como fator de escolha na hora da compra da carne de frango. Os entrevistados foram escolhidos aleatoriamente, dentre os frequentadores em açougues, supermercados e feiras-livres. Os dados foram tabulados utilizando o programa Microsoft Excel® e posteriormente foram feitas as análises estatísticas descritivas. A grande maioria dos consumidores ainda não possuem conhecimento sobre as práticas de BEA e acreditam que os animais passam por maus tratos, mas estão preocupados com a forma de criação, a qualidade dos produtos e com a própria saúde, por isso, estão dispostos a pagar a mais por uma carne oriunda de animais que passaram por práticas de BEA.

**Palavras-chave:** comportamento do consumidor, carne de frango, mercado consumidor

### Introdução

A produção brasileira de carne de frango em 2016 foi de 12,9 toneladas, e nos últimos 10 anos obteve crescimento constante, alcançando a posição de maior exportador mundial e 2º maior produtor de carne de frango (ABPA, 2017). De acordo com a CNA (2016) a produção brasileira de frango continuará crescendo em torno de 5% ao ano e atingirá 14 milhões de toneladas em 2017, isso deve-se à melhora em todas as áreas de produção: genética, manejo, sanidade, nutrição e instalações, resultando em maior produtividade e aumento do peso de abate das aves.

Com a intensificação da produção o bem-estar dos animais (BEA) passou a ficar cada vez mais comprometido, consequentemente, a preocupação dos consumidores com a maneira de criação vem ganhando força, assim, o mercado consumidor passou a exigir mais da cadeia produtiva para que seja oferecida carne procedente de animais que foram criados em um ambiente que proporciona maior qualidade de vida a esses animais (BAPTISTA et al., 2011).

Para disponibilizar produtos com altos parâmetros de qualidade objetivando atender a demanda do consumidor, os produtores passaram a introduzir programas de qualidade e de bem-estar nos estabelecimentos, a fim de melhorar o ambiente de confinamento e a maneira de capturar animais para vacinações e tratamentos, reduzindo o medo e estresse dos animais (ALVES; MEDEIROS; ALBUQUERQUE, 2015).

Os consumidores de produtos de origem animal estão buscando informações sobre os processos de criação, mas ainda possuem pouco conhecimento e muitas dúvidas sobre o assunto (QUEIROZ et al., 2014), portanto, objetivou-se avaliar a percepção do consumidor no município de Paragominas-PA sobre o consumo de carne de frango oriunda de práticas e protocolos de bem-estar e conhecer as atitudes da sociedade e sua disposição em adquirir produtos com preços diferenciados.

### Material e Métodos



O estudo foi realizado no município de Paragominas, Sudeste do estado do Pará situado a 2° 59' S e 47° 21' W (IBGE, 2014). Para a realização do presente estudo, adotou-se o método de coleta de dados *survey*, com perguntas abertas e fechadas com a finalidade de obter informação sobre o consumo da carne de frango e a relação do consumidor com o BEA no município. O questionário foi composto por blocos com perguntas estruturadas com a finalidade de levantar informações sobre os consumidores quanto a sua percepção e posicionamento sobre o bem-estar como fator de escolha na hora da compra da carne de frango.

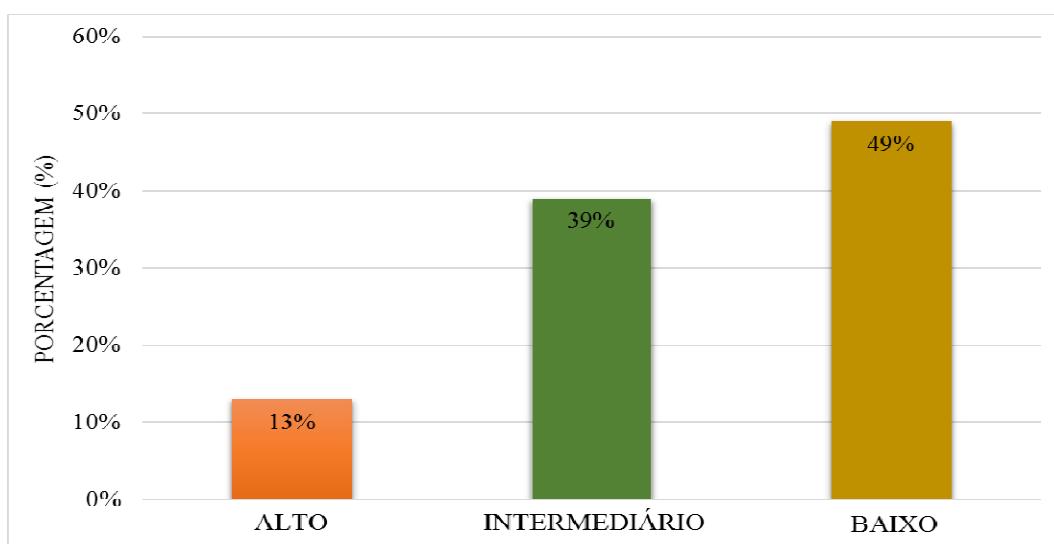
A definição do número de entrevistados ( $n=250$ ) se baseou em um erro amostral máximo de 5% para a população de 108.547 mil habitantes (IBGE, 2016). Os entrevistados foram escolhidos aleatoriamente, dentre os frequentadores em açougues, feiras-livres, mercados e boutique de carne, os quais responderam às perguntas relevantes ao tema proposto. As entrevistas foram realizadas durante os meses de janeiro e fevereiro de 2017, realizadas por uma equipe de sete pessoas treinadas para a aplicação dos questionários. Os dados foram tabulados utilizando o programa Microsoft Excel® e posteriormente foram feitas as análises estatísticas descritivas e inferenciais

### Resultados e Discussão

Mais da metade dos entrevistados (62%) disseram que ter acesso a informações sobre o modo de criação dos frangos, boas práticas de abate e o local de origem da carne favorece muito na decisão de compra. No entanto, 30% dos entrevistados acham esse fator importante, mas em primeiro lugar como fator de escolha do produto, levam em consideração o preço, 6% diz ter pouca influência na decisão e apenas 3% não são influenciados de maneira nenhuma por essas informações. Diante dos resultados apresentados, observa-se que o consumidor está cada vez mais preocupado com a qualidade do frango que consome, tornando-se cada vez mais exigente em relação à inocuidade dos produtos alimentícios e a sua saúde (FRANCISCO et al., 2007).

A preocupação com o alimento que será consumido, conduz parte dos consumidores a buscarem carne com certificação de qualidade, dando abertura para um mercado ainda pouco explorado pela indústria, ideal para um consumidor mais exigente, consciente e que está atento as normas de criação dos animais (FRANCISCO et al., 2007; QUEIROZ et al., 2014).

Gráfico 1 – Níveis de conhecimento dos consumidores de carne de frango no município de Paragominas-PA sobre as práticas de bem-estar animal.



Fonte: Os autores.



Menos da metade dos entrevistados (44%) acreditam que os frangos são submetidos a algum tipo de sofrimento ou até maus tratos durante sua criação, isso acontece, devido a população ainda ser muito carente em informação de boa qualidade a respeito do manejo, instalações e a forma de criação desses animais, bem como, há o desconhecimento da população quanto a existência de leis que asseguram o bem-estar animal.

Apenas 13% dos entrevistados possuem um bom entendimento sobre as práticas e princípios de bem bem-estar na produção de aves, 39% fazem suposições aproximadas do que realmente é, e quase metade desses (49%) não sabem o que é e nem quais são as práticas de BEA. A mudança na forma de criação – antes caipira e com pouca tecnologia – para uma produção comercial intensiva, cria uma barreira entre o consumidor, o local de produção e as informações, acarretando formas de imaginação quanto as práticas e manejos pelos quais os animais passaram até chegarem à gôndola dos supermercados (FRANCISCO et al., 2007).

Com relação à aplicação de princípios de bem bem-estar na produção de frangos, 60% dos entrevistados aceitariam pagar a mais pelo produto advindo de empresas éticas e 40% acreditam que é obrigação do produtor possuir boas práticas e bom cuidado com os animais na fase de produção, levando em conta que os preços estão cada vez mais elevados, entretanto, é inevitável que a produção nos padrões de bem-estar gerem maiores custos de produção (RAINERI et al., 2012), devendo ser valorizadas, mesmo que seja necessário modificar os sistemas de criação animal e encarecer o preço do produto final (OLIVEIRA; BORTOLI; BARCELLOS, 2008).

Grande parte dos entrevistados (75%) acreditam que os frangos criados sob as normas de bem-estar originarão carne e produtos de maior qualidade. As carnes advindas de animais bem tratados e com criação humanitária, desde o nascimento, até o abate, sem dúvida, apresentarão melhor aspecto, textura e sabor (OLIVEIRA, BORTOLI; BARCELLOS, 2008), as condições em que os frangos são submetidos nos sistemas de criação intensivo tornaram-se uma preocupação tanto ao consumidor quanto ao produtor, já que interfere no comportamento das aves e consequentemente, reflete negativamente na produtividade e na qualidade da carne (MENDES et al., 2016).

### Conclusões

A grande maioria dos consumidores ainda não possuem conhecimento sobre as práticas de BEA e acreditam que os animais passam por maus tratos ou algum tipo de sofrimento durante o processo de produção.

Os consumidores paragominenses estão mais preocupados com a forma de criação, a qualidade dos produtos e com a própria saúde, por isso, estão dispostos a pagar a mais por uma carne oriunda de animais que passaram por práticas de BEA, embora ainda não exijam dos açougueiros e supermercados na hora de efetivar a compra.

### Agradecimentos

Ao Grupo de Estudos em Aves e Suínos (GEAS) da Universidade Federal Rural da Amazônia Campus Paragominas, PA.

### Referências

ALVES, M. G. M.; MEDEIROS, F. M.; ALBUQUERQUE, L. F. Artigo 308 bem-estar animal e qualidade da carne de frango. **Revista Eletrônica Nutritime**, v.12, n. 4, p. 4107-7114, 2015.



Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA). **Relatório anual: produção Brasileira, 2015.** Disponível em: <<http://abpa-br.com.br/setores/avicultura/publicacoes/relatorios-anuais>>. Acesso em: 01 de setembro de 2017.

BAPTISTA, R. I. A. A. et al. Indicadores do bem-estar em suínos. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 41, n. 10, p. 1823-1830, 2011.

Confederação Nacional da Agricultura (CNA). **Balanço 2016 e Perspectivas 2017**, 2017. Disponível em: <[www.cnabrasil.org.br/balanco-2016-e-perspectivas-2017](http://www.cnabrasil.org.br/balanco-2016-e-perspectivas-2017)>. Acesso em: 01 de setembro 2017.

FRANCISCO, D. C. et al. Caracterização do consumidor de carne de frango de Porto Alegre. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 37, n. 1, p. 253-258, 2007.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Paragominas, censo demográfico 2016: resultados da amostra.** Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=150550>>. Acesso em: 01 de setembro de 2017.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Produção agropecuária 2014.** Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 01 de setembro de 2017.

MENDES, L. J. et al. Perfil do consumidor de ovos e carne de frango do município de Janaúba-MG. **Ars Veterinaria**, v. 32, n. 1, p. 81-87, 2017.

OLIVEIRA, C. B.; BORTOLI, E. C.; BARCELLOS, J. O. J. Diferenciação por qualidade da carne bovina: a ótica do bem-estar animal. **Ciência Rural**, v. 38, n. 7, p. 2092-2096, 2008.

QUEIROZ, M. L. V. et al. Percepção dos consumidores sobre o bem-estar dos animais de produção em Fortaleza, Ceará. **Revista Ciência Agronômica**, v. 45, n. 2, 2014.

RAINERI, C. et al. Contribution to economic evaluation of systems that value animal welfare at farm. **Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias**, v. 2, n. 1225, p. 123-134, 2012.