PERFIL DE CONSUMO E PERCEPÇÃO DA QUALIDADE DA CARNE SUÍNA POR ACADÊMICOS DE ENSINO SUPERIOR – VIÇOSA, MG

Jucilene Silveira Dueli
Graduanda de Medicina Veterinária da Faculdade de Ciências e Tecnologia de Viçosa/UNIVIÇOSA.
cilenedueli@gmail.com

Leonardo Martins Xavier
Graduando de Medicina Veterinária da Faculdade de Ciências e Tecnologia de Viçosa/UNIVIÇOSA.
leogenteboa_15@hotmail.com

Mariana Costa Fausto
Professora Departamento de Medicina Veterinária da Faculdade de Ciências e Tecnologia de Viçosa/UNIVIÇOSA.
maricfausto@gmail.com

Adriano França da Cunha
Professor do Departamento de Medicina Veterinária da Faculdade de Ciências e Tecnologia de Viçosa/UNIVIÇOSA.
adrianofcunha@hotmail.com.br

Rogério Pinto
Professor do Departamento de Medicina Veterinária da Faculdade de Ciências e Tecnologia de Viçosa/UNIVIÇOSA.
rogerio@univicosa.com.br

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo conhecer o perfil do consumo, bem como a percepção em relação à carne suína, de estudantes do ensino superior de uma rede privada localizada na cidade de Viçosa, MG. Uma amostra de 250 alunos regularmente matriculados nos cursos das áreas de saúde, agrárias, engenharias e humanas foram entrevistados por meio de um questionário de 20 questões objetivas referentes a informações socioeconômicas e aos hábitos de consumo de carne. Os dados foram analisados de forma descritiva, valendo-se de frequências absolutas e relativas, bem como frequências múltiplas concluindo que a maioria dos entrevistados pertencia ao sexo feminino (54%) com faixa etária de 21 a 24 anos (30,4%), possuíam renda familiar de até 2 salários (40%) e eram alunos do curso de Medicina Veterinária (38%) e do curso de Engenharia Civil (18%). Assim a carne bovina é preferida por 57,6% dos entrevistados, seguida de aves (17,6%) e em terceiro lugar a carne suína (15,6%), ficando a carne de peixe em último lugar (8,8%). Em relação à frequência semanal do consumo de carnes foi possível verificar que a maioria dos entrevistados (75,6%) consome carne diariamente, ou seja, 7 dias da semana, porém se tratando da frequência do consumo semanal da carne suína, a maioria dos entrevistados (30,8%) dizem consumi-la apenas 1 vez na semana. Contudo o consumo de carne suína pelos estudantes do ensino superior da Univiçosa mostrou-se limitado, necessitando de estratégias que permitam a difusão de informações referentes à sua qualidade e benefícios.

Palavras-chave: Carne suína. Perfil de consumo. Suíno.

ABSTRACT

The objective of this study was to determine consumption profile and perception regarding pork by students of a private university located in the city of Viçosa, MG. A sample of 250 students regularly enrolled in health, agrarian, engineering and human resources undergraduate courses were interviewed by answering a 20 multiple choice questions form concerning socioeconomic information and meat consumption habits. Data were descriptively analyzed, using absolute and relative frequencies as well as multiple frequencies, concluding that most of the interviewees were female (54%), ageing from 21 to 24 years (30.4%), had a family income of up to 2 minimal wages (40%) and was Veterinary Medicine (38%) and the Civil Engineering (18%) students. Beef is preferred by 57.6% of the students, followed by poultry (17.6%) and pork (15.6%), with fish in the last place (8.8%). Regarding the weekly frequency of meat consumption, it was possible to verify that most interviewees (75.6%) consume meat daily, that is, 7 days a week, but when it comes to the frequency of weekly consumption of pork, most interviewees (30.8%) say they consume it only once a week. Pork consumption by the students is limited, therefore strategies that allow the diffusion of information regarding their quality and benefits are necessary.

Keywords: *Pork. Consumer profile. Swine.*

1. INTRODUÇÃO

A produção mundial de suínos apresentou um enorme crescimento a partir do século XX, por meio do melhoramento genético e utilização de cruzamentos entre raças puras (ABPA, 2016). Esse aumento na produtividade está intimamente relacionado ao ganho genético, que se obtém pela seleção de genes responsáveis por características como prolificidade, rendimento de carne magra, suscetibilidade ao estresse, acidez da carne, tamanho da leitegada e espessura do toucinho (GUIMARÃES *et al.*, 2017).

Durante 20 anos pesquisadores vem concentrando esforços para reduzir gordura, colesterol e calorias da carne suína, tornando-a mais magra e saudável, sem comprometer características, nutricionais, sensoriais e visuais (LUZ *et al.*, 2017). Dessa maneira, atualmente esta apresenta-se rica em proteínas de alto valor biológico, alta digestibilidade e maior conteúdo dos aminoácidos essenciais, como a leucina, lisina e valina (MAGNONI *et al.*, 2007). Além das proteínas, a carne suína possui compostos nitrogenados não proteicos, como aminoácidos livres, peptídeos, aminas, creatina e um conteúdo relevante de selênio (MAGNONI *et al.*, 2007).

Segundo Guimarães *et al.*, (2017), a média do consumo nacional teve um crescimento de 30% nos últimos dez anos, passando de 11,6 kg para 15,1 kg. Apesar disso, ela se mantém abaixo da média mundial, que é considerada de 16 kg *per capta*, e apresenta-se como um desafio para o setor suinícola nacional (ABPA, 2016). Isto acontece porque, por muito tempo, a suinocultura foi caracterizada pela produção de animais com alto percentual de banha na carcaça (THOMS E *et al.*, 2010). Contudo, a partir da década de 70, com a crescente preocupação da população com a saúde e substituição da gordura animal pelo óleo vegetal no preparo e conservação dos alimentos, os avanços no melhoramento genético permitiram aos suinocultores criar animais com menor percentual de gordura (THOMS E *et al.*, 2010). Apesar disso, muitos consumidores ainda associam a carne suína como sendo uma carne "gorda" e afirmam que esta pode veicular diversas doenças aos consumidores (THOMS E *et al.*, 2010; RODRIGUES ROSUALDO *et al.*, 2016).

Desenvolver estratégias para conscientizar e popularizar o consumo de carne suína nos país torna-se fundamental para o crescimento da produção (THOMS E *et al.*, 2010). Para isso, é necessária a realização de pesquisas que busquem identificar o perfil e as preferências do consumidor, reconhecer os principais desafios para planejar campanhas educativas e estratégias de marketing para a população (RAIMUNDO *et al.*, 2013). Diante disso, o objetivo desse trabalho foi conhecer o perfil do consumo, bem como a percepção em relação à carne suína, de estudantes do ensino superior, de diferentes cursos, regularmente matriculados em uma instituição privada de ensino localizada na cidade de Viçosa, MG.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O perfil de consumo de carnes dos estudantes foi avaliado mediante a aplicação de um questionário, contendo 20 questões objetivas referentes a informações socioeconômicas e aos hábitos de consumo de carne. O questionário foi aplicado em uma amostra de 250 alunos da instituição, escolhidos ao acaso, número de referência que serviu a fidedignidade de 90% da amostra em relação a população de estudantes totais desta instituição. Previamente à aplicação do questionário, os alunos foram informados sobre o objetivo da pesquisa e assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram colhidos no mês de abril de 2018, tabulados e analisados de forma descritiva, valendo-se de frequências absolutas e relativas, bem como frequências múltiplas. Realizou-se o teste de qui-quadrado (χ^2) para verificar a associação entre as respostas das questões, utilizando *software* Sigma Plot 12.0 (Systat Software Inc., San Jose, USA), ao nível de 5% de significância. O presente trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde – Sylvio Miguel, Nº 056/2017-I.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A maioria dos entrevistados pertenciam ao sexo feminino (54%), apresentavam-se na faixa etária de 21 a 24 anos (30,4%), possuíam renda familiar de até 2 salários (40%) e estavam cursando os primeiros períodos da graduação, ou seja, até o 3º período (44,8%). Dentre os cursos de origem, a maioria dos entrevistados pertenciam ao curso de Medicina Veterinária (38%) e ao curso de Engenharia Civil (18%) (Tabela 1).

Tabela 1: Frequência total dos alunos entrevistados na pesquisa.

Pergunta	Resposta	N	%
Qual seu sexo?	Masculino	115	46,0
	Feminino	135	54,0
Qual sua idade?	≤ 19	60	24,0
	> 19 e ≤ 21	68	27,2
	> 21 e ≤ 24	76	30,4
	> 24	46	18,4
Qual sua renda familiar?	1	39	15,6
	2	100	40,0
	3	68	27,2
	> 4	43	17,2
Qual seu curso de graduação?	Engenharia Ambiental	4	1,6
	Psicologia	19	7,6
	Nutrição	16	6,4
	Fisioterapia	31	12,4
	Engenharia Química	22	8,8
	Farmácia	3	1,2
	Redes de Computadores	3	1,2
	Administração	4	1,6
	Enfermagem	6	2,4
	Medicina Veterinária	95	38,0
	Engenharia Civil	47	18,8
Qual o período de graduação?	≤ 3	102	40,8
	> 3 e ≤ 6	70	28,0
	> 6	78	31,2

Em relação a renda, é importante destacar que, a mesma refere-se ao que os estudantes, em sua maioria, recebem dos pais e responsáveis para se manter durante o período que estão estudando, o que não representa necessariamente a realidade socioeconômica familiar do aluno entrevistado.

Entre as carnes consumidas, a carne bovina assume a liderança, sendo, portanto, preferida por 57,6% dos entrevistados, seguida de aves (17,6%) e em terceiro lugar a carne suína (15,6%), fincado a carne de peixe em último lugar (8,8%) (Tabela 2).

Tais resultados corroboram com os observados por Kirinus et al. (2013), onde ao avaliar o consumo de carne entre discentes da Universidade Federal de Santa Maria (RS - Brasil), observaram que a mais consumida foi a bovina seguida por frango e suína. Também em estudos realizados por Bezerra et al. (2007), a carne bovina foi a preferida entre os entrevistados, assumindo a liderança com 47,75% dos votos, seguida da carne de frango (21,75%), suína (17,5%) e, por último, de peixe, com 13,00% do total. Entretanto, tais estudos diferem de Silveira et al., (2016), que ao entrevistar estudantes do curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Uberlândia, observou que a preferência pela carne suína assumiu ainda a quarta posição, ou seja, atrás da carne de peixe.

Tabela 2: Frequência do consumo de carne pelos estudantes entrevistados.

Pergunta	Resposta	N	%
Qual a carne de preferência para seu consumo?	Bovina	144	57,6
	Suína	39	15,6
	Aves	44	17,6
	Peixe	22	8,8
	Não consome	1	0,4
Qual a frequência de consumo de carnes por você?	Não consome	1	0,4
	1 vez por semana	1	0,4
	2 vezes por semana	8	3,2
	3 vezes por semana	17	6,8
	4 vezes por semana	13	5,2
	5 vezes por semana	13	5,2
	6 vezes por semana	8	3,2
	Todos os dias	189	75,6
Quantas vezes consome carne suína por semana?	Não consome	19	7,6
	1 vez por semana	77	30,8
	2 vezes por semana	73	29,2
	3 vezes por semana	46	18,4
	4 vezes por semana	16	6,4
	5 vezes por semana	5	2,0
	6 vezes por semana	2	0,8
	Todos os dias	12	4,8
Caso você não consuma carne suína, por que não consome?	Por pensar que transmite doenças	2	0,8
	Tem muitos conservantes	1	0,4
	É mal armazenada/ inspecionada	0	0,0
	Por que é cara	1	0,4
	Não gosto do sabor	17	6,8
	Saber que o suíno é criado em condições sanitárias inadequadas	1	0,4
	Nenhuma das alternativas, pois consumo carne suína.	228	91,2
	Por pensar que transmite doenças	2	0,8

Em relação à frequência semanal foi possível verificar que a maioria dos entrevistados (75,6%) consome carne diariamente, ou seja, 7 dias da semana (Tabela 2). Segundo Ribeiro et al., (2013), a expansão demográfica, a urbanização e a elevação da renda da população têm estimulado esse consumo. Além disso, Schlindwein e Kassouf (2006) afirmam que o aumento da renda e do nível de escolaridade eleva a probabilidade de consumo de carne.

Em se tratando da frequência do consumo semanal, especificamente da carne suína, a maioria dos entrevistados (30,8%) dizem consumi-la apenas 1 vez na semana. Tal estudo está em acordo com o realizado por Silveira et al. (2016), que ao entrevistar estudantes de curso de Medicina Veterinária verificou que a maioria dos (43,33%) também consomem carne suína apenas uma vez na semana. Contudo, ao avaliar o consumo semanal de acordo com o sexo, no presente estudo, este foi significativamente maior ($p<0,05$), ou seja, 2 vezes por semana pelo sexo feminino quando comparado ao sexo masculino. Esse resultado esta em descordo ao encontrado por Faria et al., (2006) que ao verificar a influencia no sexo no consumo de carne suína por moradores da cidade de Belo Horizonte, verificou que os homens consomem até três vezes por semana, ou seja, com maior frequência do que as mulheres.

Entre os entrevistados que não consomem carne suína, a maioria atribui ao fato de não gostarem do sabor (Tabela 2). Tal resultado esta em desacordo ao encontrado por Silveira et al., (2016), onde entre os entrevistados o principal motivo por não consumir a carne foi a disponibilidade, apresentação no momento da compra e qualidade insuficiente da mesma, sendo que questões atribuídas ao sabor estão entre os últimos motivos justificados. Já em estudos realizados por Bezerra et al., (2007), o principal motivo que leva o indivíduo a consumir mais uma determinada carne é em virtude do preço, seguido do sabor, aparência e valor nutritivo.

Entre aos obstáculos referentes à percepção da qualidade da carne suína, estudantes de 19 anos a 21 anos, matriculados nos primeiros períodos da graduação, independente do curso matriculado, acreditam que a mesma traz malefícios para a saúde como o aumento do colesterol ($p<0,05$) (Tabela 3).

Tais resultados também foram encontrados por Bezerra et al. (2007) onde 51,75% dos consumidores entrevistados afirmaram acreditar que a carne suína possui maior teor de colesterol quando comparada a bovina ou de frango. Segundo Faria et al. (2006) consumidores da cidade de Belo Horizonte também dizem se preocupar com o alto teor de gordura e colesterol presente na carne.

Tabela 3: Percepção do consumidor em relação a carne suína.

Pergunta	Resposta	N	%
Você acha que a carne suína aumenta o colesterol?	Sim	135	54,0
	Não	115	46,0
Você sabe dizer o que é cisticercose?	Sim	158	63,2
	Não	92	36,8
O uso de antibióticos na criação de suínos te preocupa?	Sim	157	62,8
	Não	93	37,2
Você acha que a carne suína é de difícil preparo?	Sim	37	14,8
	Não	213	85,2
Você acha que a carne suína deve ser sempre consumida muito bem passada?	Sim	224	89,6
	Não	26	10,4
Você ingere carne suína "in natura" (direto do abate) apenas com o preparo caseiro?	Sim	121	48,4
	Não	129	51,6
Você ingere carne processada (salsicha, mortadela, linguiça, etc)?	Sim	234	93,6
	Não	16	6,4

Tais resultados também foram encontrados por Bezerra et al. (2007) onde 51,75% dos consumidores entrevistados afirmaram acreditar que a carne suína possui maior teor de colesterol quando comparada a bovina ou de frango. Segundo Faria et al. (2006) consumidores da cidade de Belo Horizonte também dizem se preocupar com o alto teor de gordura e colesterol presente na carne.

Apesar da produção e consumo da carne suína ter aumentado no país últimos anos, segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA, 2016), o Brasil possui na suinocultura sua terceira fonte de proteína de origem animal mais consumida, com 15,1 kg/per capita/ano (ABPA, 2016). Dessa maneira, seu baixo consumo está ligado aos mitos de que a mesma "faz mal e é perigosa para a saúde" e que possui "muita gordura e colesterol" (FALLEIROS, 2008; BEZERRA et al., 2007). Tais afirmativas demonstram a falta de informação dos consumidores pois o melhoramento genético e a nutrição possibilitaram um melhor acabamento da carcaça do animal, com maior deposição de carne magra seguido de redução no teor de gordura e colesterol (FARIA et al., 2006).

Em relação a qualidade sanitária da carne, no presente estudo foi encontrado uma correlação negativa ($p<0,05$) entre os estudantes que estão nos primeiros períodos de graduação e o menor conhecimento apresentado sobre a cisticercose. Tais resultados também foram encontrados por Silveira et al., (2016) onde a maioria dos entrevistados (72,67%) afirmaram conhecer sobre a doença e entre estes, 70% afirmaram que o suíno é capaz de transmitir a cisticercose para o homem. Entretanto, para Farias et al. (2012) a maioria dos consumidores, ainda desconhecem sobre as formas de adquirir a doença. Diferente do que se acredita, a cisticercose é adquirida por meio de alimentos ou água

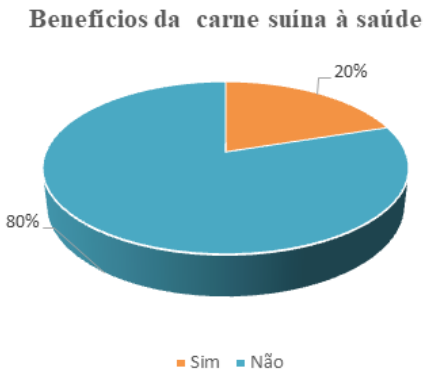
contaminada com fezes de humanos portadores da *Taenia solium*, e não pelo consumo de carne crua ou mal passada dos suínos contaminada com larvas do parasita.

Foi encontrado também uma correlação ($p<0,05$) entre o período de graduação a que pertencia os entrevistados e a preocupação com a presença de antibióticos na carne suína. Corroborando com os achados, em estudos realizados por Barros et al. (2012), esta foi apontada pelos entrevistados como potencial fonte de risco à saúde por conter "toxinas", "hormônios" e "antibióticos". Contudo, os resultados do monitoramento realizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, objetivando verificar a eficácia do Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes demonstraram que o mesmo tem sido eficaz para detecção de irregularidades, alcançando um percentual de conformidade de quase 100% (MAPA, 2013).

No presente estudo, a maioria dos entrevistados acreditam que a carne suína é de fácil preparo e a ingerem de forma processada. Dessa forma, os resultados coincidem com os dados de produção, uma vez que 70% da população mundial tem preferência por alimentos embutidos, e no Brasil, 89% da produção é comercializada na forma de industrializados (ABPA, 2015). Assim, existe hoje uma imensa variedade de produtos derivados da carne suína, tais como os embutidos, salgados, defumados, pré-cozidos e semi-prontos, bem como diversos cortes visando atingir consumidores de todas as classes socioeconômicas (RAIMUNDO & ZEN, 2010).

Em relação aos benefícios que ela pode trazer, a maioria dos estudantes entrevistados não sabia que a mesma pode auxiliar a saúde dos consumidores (Figura 1).

Figura 1: Frequência de respostas sobre o conhecimento dos benefícios que a carne suína traz à saúde.



Estudos realizados por Oliveira et. al., (2017), ao avaliar o perfil do consumidor da carne suína no Piauí verificou que a maioria desconhece as qualidades nutricionais da mesma. Segundo Benatti F. (2014), a carne

suína é uma excelente alternativa por ser uma fonte proteica de alta qualidade na dieta, uma vez que fornece todos os aminoácidos essenciais necessários para a síntese proteica do organismo. Dentre outras características destaca-se a grande disponibilidade de tiamina, vitamina que compõe o metabolismo energético e que contribui com a saúde do sistema nervoso e muscular (FERNANDEZ, 2017). Assim, por ser rica em nutrientes é capaz de oferecer diversos benefícios para a saúde humana. Contudo, a maioria da população desconhece estas informações, e ainda carregam mitos e conceitos equivocados sobre a sua qualidade (GEESDORF, 2010).

4. CONCLUSÃO

O consumo de carne suína pelos estudantes do ensino superior da Univiçosa mostrou-se limitado. Assim, é importante o emprego de estratégias que permitam a difusão de informações referentes à sua qualidade e aos seus benefícios, principalmente para os futuros profissionais, pois serão potenciais consumidores e disseminadores da informação no país.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABPA – Associação Brasileira da Proteína Animal. *Relatório Anual* (2015). Disponível em: http://abpa-br.com.br/files/RelatorioAnual_UBABEF_2015_DIGITAL.pdf.

ABPA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEINA ANIMAL. 2016. Disponível em: http://abpa-br.com.br/setores/suinocultura. Acessado em: 19/04/2017

ABPA, Associação Brasileira de Proteína Animal. Relatório Anual 2016. Disponível em: http://abpa-br.com.br/storage/files/versao_final_para_envio_digital_1925a_final_abpa_relatorio_anual_2016_portugues_web1.pdf . Acesso em: 30 Jan. 2018.

BARROS, G.S.; MENESES, J.N.C.; SILVA, J.A. Physis *Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 22 [1]: 365-383, 2012

BENATTI, F. Carne suína e os benefícios para a atividade física. 2014. Disponivel em: file:///C:/Users/usuario/Downloads/4068_Carne_suina_e_os_beneficios_para_a_atividade_fisica_1.pdf. Acesso: 06/12/2017.

BEZERRA, J.M.M; CAVALCANTE NETO, A.; SILVA, L.P.G.; LUI, J.F.; RODRIGUES, A.E.; MARTINS, T.D.D. 2007 Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína na microrregião de Campina Grande, Estado da Paraíba. Ciência Animal Brasileira, 8(3): 485-493.

FALLEIROS, F.; MIGUEL, W.; GAMEIRO, A. A Desinformação como obstáculo ao consumo da carne suína in natura. XLVI Congresso da

Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Rio Branco, **Abstractis...** 2008. Disponível em: <http://lae.fmvz.usp.br/pdf/2008_Falleiros.pdf>. Acesso em 27 de abril. 2018.

FARIA, I.G.; FERREIRA, J.M.; GARCIA, S.K. Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte. Arq. Bras. Med. Vet. Zootec., v.58, n.2, p.251-256, 2006

FERNANDEZ, T. Carne suína: um sabor inigualável, sem deixar a saúde de lado. 2017. Disponível em: http://br.blastingnews.com/ciencia-saude/2017/05/carne-suina-um-sabor-inigualavel-sem-deixar-a-saude-de-lado-001723423.html. Acesso em: 19/04/2017

GEESDORF, C. Benefícios da carne suína na alimentação humana, Portal Dia de Campo, 2010.

GUIMARÃES, Diego Duque et al. Suinocultura: estrutura da cadeia produtiva, panorama do setor no Brasil e no mundo e o apoio do BNDES. BNDES Setorial, Rio de Janeiro, n. 45, p.[85]-136, mar. 2017. https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/11794

KIRINUS, Jackeline Karsten et al. Relação entre faixas de renda e o perfil dos consumidores de carne bovina da região sul do Brasil. Revista Monografias Ambientais, v. 12, n. 12, p. 2776-2784, 2013.

LUZ, WALDIVINA ETERNA SILVEIRA et al. PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE SUÍNA DO MUNICÍPIO DE NOVO SÃO JOAQUIM-MT. Revista Eletrônica Interdisciplinar, v. 1, n. 17, 2017.

MAGNONI, D.; PIMENTEL, I. A importância da carne suína na nutrição humana. São Paulo: UNIFEST, 2007.

Mapa - Ministério da Agricultura. 2013. Disponível em: http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2013/04/programas-de-controle-de-residuos-e-contaminantes-divulda-resultado-de-2012. Acesso: 21/04/2018

OLIVEIRA, A. P. de; SILVA, C. P. da; SANTANA JÚNIOR, H. A. de; SANTOS, M. S. dos; BRITO, J. M. de; MENDES, F. B. L.; SANTANA, E. O. C. Principais aspectos considerados por consumidores na aquisição e consumo de carne suína em Colônia do Piauí-PI. Arq. Ciênc. Vet. Zool. UNIPAR, Umuarama, v. 20, n. 2, p. 71-77, abr./jun. 2017.

RAIMUNDO, L. M. & Zen, S. (2010). Aferição do perfil do consumidor de carne suína - Estudo de caso Carrefour/Jundiaí (SP). Anais... 48° congresso da Sociedade Brasileira de Economia Administração e Sociologia Rural (SOBER), Campo Grande.

RAIMUNDO, L. M. B. (2013). Comportamento do consumidor de alimentos: uma análise do consumo de carnes em São Paulo (Dissertação de mestrado em Engenharia de Produção). Universidade Federal de São Carlos, São Carlos.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes; CORÇÃO, Mariana. O consumo da carne no brasil: entre valores sócios culturais e nutricionais. Demetra:

alimentação, nutrição & saúde, v. 8, n. 3, p. 425-438, 2013.

RODRIGUES R. Metrópoles. Brasil consome menos carne suína do que produz... Por puro preconceito. 2016. Disponível em: https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/brasil-produz-mais-carne-suina-do-que-consome-por-puro-preconceito. Acesso: 30/01/2018.

SCHLINDWEIN, M. M.; KASSOUF, A. L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. Revista de Economia e Sociologia Rural, v. 44, n. 03, p. 549-572, 2006.

SILVEIRA,A.C.P.; CARVALHO, C.M.C.; FREITA, P.F.A.; ABOUJAOUDE,C.; CARVALHO, M.S.J.; ANTUNES, R.C.Antunes.;SANTANA, *É.E.P.* Estudantes de Medicina Veterinária como consumidores de carne suína em Uberlândia, MG. Publicações em Medicina Veterinária e Zootecnia. PUBVET; v.10, n.5, p.439-447, Mai., 2016

THOMS, Elise et al. 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.