

## PERCEÇÃO DOS ATRIBUTOS INTRÍNSECOS À CARNE OVINA PELO CONSUMIDOR BRASILEIRO NO MOMENTO DA COMPRA

BATTAGIN, Heloísa Valarine<sup>1</sup>; PANEA, Begoña<sup>2</sup>; TRINDADE, Marco Antonio<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade de São Paulo; <sup>2</sup>Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragon

No Brasil, o consumo de carne ovina é pouco habitual e parte da população não sabe como escolher a carne no momento da compra. Para esta espécie, o consumidor pode ser considerado frequente quando se alimenta da carne ao menos uma vez por mês. Este estudo teve como objetivo pesquisar a importância que os consumidores atribuem a determinados fatores intrínsecos à carne no momento da compra e se há diferença entre os comportamentos de consumidores frequentes e não frequentes. Foi realizada pesquisa online usando a ferramenta Google Forms durante maio e junho de 2019 para obter respostas de todo o Brasil. Questionaram-se frequência de consumo de carne ovina e importância dada aos seguintes atributos intrínsecos à carne no momento da compra: tamanho e tipo do corte, cor, quantidade de gordura, marmoreio, aparência de frescor e maturação. Para isso, usou-se escala variando entre “pouquíssimo importante”, “pouco importante”, “muito importante” e “muitíssimo importante”. Os consumidores foram agrupados conforme a frequência de consumo e os dados da importância dada aos atributos pesquisados foram estudados conforme a frequência relativa. Testes qui-quadrado (ao nível de 5% de significância) foram feitos para pesquisar se houve relação entre o grau de importância atribuído aos fatores intrínsecos à carne e a frequência de consumo. Foram coletadas 172 respostas de consumidores considerados frequentes (27,9%) e 444 de consumidores não-frequentes (72,1%). Os resultados indicaram que para tamanho e tipo do corte, cor, quantidade de gordura, aparência de frescor e maturação, as pessoas que consomem carne ao menos uma vez por mês levam esses fatores mais em consideração que as demais ao escolher a carne que comprarão, sendo o marmoreio o único atributo considerado mais importante pelos consumidores não frequentes. Em linhas gerais, percebe-se que a aparência de frescor e a cor da carne são os fatores considerados mais importantes pela maior parte da população.

**Palavras-chave:** cor, frequência de consumo; frescor; marmoreio.

<sup>1</sup> USP, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, [heloisabattagin@usp.br](mailto:heloisabattagin@usp.br)

<sup>2</sup> Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragon, Unidad de Producción y Sanidad Animal, [bpanea@cita-aragon.es](mailto:bpanea@cita-aragon.es)

<sup>3</sup>USP, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, [trindadema@usp.br](mailto:trindadema@usp.br)