

## **Perfil dos consumidores de carne ovina no município de Poço Verde, Sergipe, Brasil**

Profile of sheep meat consumers in the municipality of Poço Verde, Sergipe, Brazil

Perfil de los consumidores de carne de oveja en el municipio de Poço Verde, Sergipe, Brasil

Recebido: 27/04/2022 | Revisado: 25/05/2022 | Aceito: 07/09/2022 | Publicado: 15/09/2022

### **Everson Fernandes de Almeida**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2733-9800>  
Universidade Federal de Sergipe, Brasil  
E-mail: [eversonfernandes.10@hotmail.com](mailto:eversonfernandes.10@hotmail.com)

### **Dhiogo Raphael Aguiar Barreto**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4728-3784>  
Universidade Federal de Sergipe, Brasil  
E-mail: [aguiar.dhiogo@gmail.com](mailto:aguiar.dhiogo@gmail.com)

### **Gabriel Miranda Rios Accioly**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8260-4796>  
Universidade Federal de Sergipe, Brasil  
E-mail: [gabriel.mr.accioly@gmail.com](mailto:gabriel.mr.accioly@gmail.com)

### **Pedro Henrique Alves Regis**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9633-6662>  
Universidade Federal de Sergipe, Brasil  
E-mail: [pedro97har@gmail.com](mailto:pedro97har@gmail.com)

### **Pryanka Thuyra Nascimento Fontes**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1732-2503>  
Universidade Federal de Sergipe, Brasil  
E-mail: [pryankafontes@yahoo.com.br](mailto:pryankafontes@yahoo.com.br)

### **Gabriel Isaias Lee Tuñón**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4866-6210>  
Universidade Federal de Sergipe, Brasil  
E-mail: [drgleet@hotmail.com](mailto:drgleet@hotmail.com)

### **Ana Carolina Trompeiri Silveira Pereira**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8523-3668>  
Universidade Federal de Sergipe, Brasil  
E-mail: [actrompieri@yahoo.com.br](mailto:actrompieri@yahoo.com.br)

### **Huber Rizzo**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1559-6962>  
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Brasil  
E-mail: [hubervet@gmail.com](mailto:hubervet@gmail.com)

### **Emerson Israel Mendes**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4318-1449>  
Faculdade Pio Décimo, Brasil  
E-mail: [emersonisrael@hotmail.com](mailto:emersonisrael@hotmail.com)

### **Urias Fagner Santos Nascimento**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2089-8861>  
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Brasil  
E-mail: [uriasfagner@hotmail.com](mailto:uriasfagner@hotmail.com)

## **Resumo**

Esse trabalho tem por objetivo verificar diversas variáveis relevantes ao consumo da carne de ovinos, buscando estabelecer o perfil dos consumidores desse produto no município de Poço Verde, Sergipe. Neste sentido, foram entrevistados 50 consumidores de carne ovina do município por meio de questionário semiestruturado de múltipla escolha, realizado no mês de novembro de 2020, onde foram abordados diversos aspectos relacionados ao consumo de carne. As informações obtidas foram organizadas em planilha da Microsoft Excel (2010), para posterior interpretação dos dados alcançados. Obteve-se como resultado que o sabor é o principal motivo limitante no consumo da carne ovina, assim como variáveis relacionadas a tradição no consumo e o preço ofertado, sendo importantes no processo de aquisição do produto na região. Tendo em vista que os locais de comercialização, a pouca variedade e a coloração da carne ovina atrelada ao teor de gordura, também influenciam no consumo deste produto. O trabalho aponta o comportamento, exigências e percepções dos consumidores de carne ovina, tornando-se uma ferramenta fundamental

para a cadeia produtiva, uma vez que, pode ser ampliado e aperfeiçoado para pesquisas futuras com maiores abrangências.

**Palavras-chave:** Consumo; Ovinocultura; Sergipe.

### **Abstract**

This work aims to verify several variables relevant to the consumption of sheep meat, seeking to establish the profile of sheep meat consumers in the city of Poço Verde - SE. In this sense, 50 sheep meat consumers in the municipality were interviewed through a semi-structured multiple-choice questionnaire, from November, 2020, which addressed various aspects related to meat consumption. The information obtained was organized in a Microsoft Excel spreadsheet (2010), for later interpretation of the data obtained. It was obtained as a result that taste is the main limiting reason for a greater frequency of consumption of this meat, as well as variables related to tradition in consumption and the price offered are important factors in the process of purchasing the product in the region. Considering that the places of sale, the little variety and the color of the sheep meat linked to the fat content, also influence the consumption of this product. The work points out the behavior, requirements and perceptions of sheep meat consumers, becoming a fundamental tool for the production chain, since it can be expanded and improved for future research with greater scope.

**Keywords:** Consumption; Sheep farming; Sergipe.

### **Resumen**

Este trabajo tiene como objetivo verificar varias variables relevantes para el consumo de carne de ovino, buscando establecer el perfil de los consumidores de este producto en el municipio de Poço Verde, Sergipe. En ese sentido, se entrevistó a 50 consumidores de carne de ovino del municipio a través de un cuestionario semiestructurado de opción múltiple, realizado en noviembre de 2020, donde se abordaron varios aspectos relacionados con el consumo de carne. La información obtenida se organizó en una hoja de cálculo de Microsoft Excel (2010), para su posterior interpretación de los datos obtenidos. Se obtuvo como resultado que el sabor es el principal motivo limitante en el consumo de carne de ovino, así como variables relacionadas con la tradición en el consumo y el precio ofertado, siendo importante en el proceso de adquisición del producto en la región. Considerando que los lugares de comercialización, la poca variedad y el color de la carne de ovino ligado al contenido de grasa, también influyen en el consumo de este producto. El trabajo señala el comportamiento, requerimientos y percepciones de los consumidores de carne de ovino, convirtiéndola en una herramienta fundamental para la cadena productiva, ya que puede ser ampliada y mejorada para futuras investigaciones de mayor alcance.

**Palabras clave:** Consumo; Ganadería ovina; Sergipe.

## **1. Introdução**

A ovinocultura pode ser encontrada em diversos continentes, este fato se dá devido à ampla capacidade de adaptação destes animais, o que permite uma enorme distribuição da espécie em diferentes ambientes com características distintas. Historicamente, os ovinos foram umas das pioneiras espécies a ser domesticada pelos homens, a qual era fonte de alimento, através do fornecimento do leite, da carne e ainda por proporcionar lã de qualidade que servia de proteção diante das condições climáticas adversas. Dessa forma a atividade evoluiu como fonte de renda e subsistência das famílias que se dedicam a criação desses animais (Viana, 2008).

Apesar da atividade ter enfrentado muitos problemas ao longo dos anos, as melhorias das condições financeiras da população e o acréscimo no abate de animais mais jovens trouxeram novas expectativas e compreensões acerca da produção de ovinos no país. A carne desses animais tornou-se mais valorizada, passando a ser o principal produto provindo da ovinocultura (Ávila et al., 2013). No entanto, essa atividade ainda necessita de acompanhamento técnico e gerencial de alta qualificação, que vise ampliar a coordenação entre os envolvidos e melhorar a qualidade do produto ofertado (Koutroumanidis et al., 2010; Carvalho et al., 2020).

O comportamento dos consumidores pode ser determinado como a ciência que estuda a forma como os indivíduos, grupos e organizações selecionam, compram, usam e descartam os bens e serviços, assim como, ideias ou experiências que satisfazem suas necessidades e desejos (Kotler & Keller, 2012).

Desta forma, o hábito e a compreensão dos consumidores acerca da carne e de produtos derivados são apontados como desuniformes, e não se resumem simplesmente a aparência visível e propriedades sensitivas dos produtos, mas se relacionam com questões psicológicas, culturais e de marketing (Font-I-Furnols & Guerrero, 2014).

A carne ovina, apesar de ser revelada como predileta por muitos compradores, não é incluída na alimentação diária da maioria dos consumidores. Com isso, não disputa a preferência do consumidor de forma direta com a carne bovina e de frango, levando em consideração que o custo, sazonalidade produtiva da atividade, pequena produção e baixa oferta nos grandes centros de consumo podem ser fatores limitantes. Este fato propõe uma inquietação, já que a carne ovina é vista por muitos como saborosa (Gonçalves et al., 2011).

Diante do exposto, o presente trabalho se justifica na ideia de compreender o comportamento e as principais preferências dos consumidores com a intensão de suprir adequadamente suas necessidades, e tem como objetivo estabelecer o perfil dos consumidores de carne ovina no município de Poço Verde/SE.

## 2. Metodologia

A pesquisa foi desenvolvida no município de Poço Verde (10° 42' 28" S 38° 10' 58" O), situado na região Centro-sul do Estado de Sergipe (Figura 1), por meio de questionário semiestruturado com consumidores de carne ovina em locais de comercialização, tais como: feiras livres, casas de carnes e açougues.

**Figura 1:** Mapa do estado de Sergipe, destacando o município de Poço Verde, onde foi realizado esse trabalho.



Fonte: Autores.

O questionário semiestruturado foi composto por 22 perguntas de múltipla escolha, onde foram abordados diversos aspectos relacionados ao consumo de carne ovina, inclusive as demais. Posteriormente, realizou-se a interpretação dos resultados alcançados.

Para a realização deste trabalho, cinquenta pessoas foram entrevistadas na cidade de Poço Verde no período de 6 a 21 de novembro de 2020. A técnica utilizada no processo foi à pesquisa descritiva por meio de entrevista, onde as questões abordadas seguiram um padrão previamente determinado, buscando detectar os impasses que interferem no consumo da carne ovina na cidade trabalhada, de acordo com metodologia adaptada de Guerreiro et al (2018). A abordagem deste trabalho foi puramente quantitativa, com o intuito de expor através de números a existência de um fato, na proporção em que ele realmente ocorre, conforme recomendação de Severino (2018).

As entrevistas ocorreram de forma esporádica, sem datas pré-determinadas nem comunicação previamente estabelecida, porém, com inteira clareza quanto à finalidade da atividade desenvolvida e com a permissão dos entrevistados no momento de coleta das informações. O tempo médio para a aplicação de cada questionário foi de oito minutos.

Todos os resultados foram tabulados no Programa Microsoft Excel® 2010 e submetidos à interpretação estatística descritiva, onde foram calculadas as porcentagens de cada parâmetro avaliado frente ao total de avaliações realizadas.

### 3. Resultados e Discussão

Foi possível detectar o perfil geral dos consumidores de carne ovina no município de Poço Verde - SE, os quais podem ser caracterizados conforme a Tabela 1.

**Tabela 1** - Perfil de cinquenta consumidores de carne ovina do município de Poço Verde, Sergipe, Brasil.

| Variáveis                     | Frequência % (N) |
|-------------------------------|------------------|
| Gênero                        |                  |
| Feminino                      | 36 (18)          |
| Masculino                     | 64 (32)          |
| Idade (anos)                  |                  |
| Menos de 20                   | 4 (2)            |
| Entre 21 e 30                 | 34 (17)          |
| Entre 31 e 40                 | 18 (9)           |
| Entre 41 e 50                 | 28 (14)          |
| Mais de 50                    | 16 (8)           |
| Grau de instrução             |                  |
| Analfabeto                    | 8 (4)            |
| Semianalfabeto                | 10 (5)           |
| Ensino fundamental completo   | 6 (3)            |
| Ensino fundamental incompleto | 22 (11)          |
| Ensino médio completo         | 34 (17)          |
| Ensino médio incompleto       | 8 (4)            |
| Ensino superior completo      | 10 (5)           |
| Ensino superior incompleto    | 2 (1)            |
| Ocupação                      |                  |
| Aposentado                    | 6 (3)            |
| Do lar                        | 6 (3)            |
| Profissional liberal          | 36 (18)          |
| Funcionário público           | 10 (5)           |
| Funcionário privado           | 22 (11)          |
| Produtor rural                | 20 (10)          |
| Renda mensal                  |                  |
| Abaixo de 1 salário-mínimo    | 56 (28)          |
| De 1 a 1,5 salário-mínimo     | 36 (18)          |
| De 2 a 3 salários-mínimos     | 8 (4)            |

Fonte: Autores.

A Tabela 1 apresenta o perfil geral da amostra, onde há predominância de homens, representando 64% (32/50) do total dos entrevistados, indicando que em Poço Verde ocorra um consumo maior de carne ovina para o público masculino.

Dados condizentes com os encontrados por Cuenca et al. (2008) para Sergipe, onde o consumo de carne ovina foi maior entre homens com a faixa etária entre 36 e 50 anos. No entanto, em Poço Verde destacou-se as faixas etárias entre 21 e 30 anos (34%/17) seguida da entre 41 e 50 (28%/14), mostrando que a aquisição da carne ovina no município ocorre predominantemente por pessoas jovens e de meia idade, sendo que a maior parte dos entrevistados são profissionais liberais (36%/18) e funcionários privados (22%/11).

Ainda foi observado que 34% (17) dos entrevistados possui ensino médio completo. De acordo com Freire et al. (2011), em Aracaju, capital do Estado, os níveis de escolaridade superior estão concentrados em 28% dos consumidores de carne ovina. Já em Lagarto, o consumo ocorre predominantemente por pessoas com ensino fundamental completo correspondente a 53% do total dos entrevistados na pesquisa desenvolvida pelos autores.

Em Poço Verde 56% (28/50) dos entrevistados afirmaram ter renda mensal abaixo de um salário-mínimo. Para Freire et al. (2011), grande parte do consumo de carne ovina no Estado ocorre por pessoas com renda mensal baixa, onde a maioria dos consumidores dos municípios de Lagarto e Nossa Senhora da Glória recebem abaixo de um até 1 salário-mínimo e meio, correspondendo a 71% e 69%, respectivamente, justificando os dados obtidos para Poço Verde.

Segundo De Bortoli (2008), a maioria dos consumidores da carne de ovinos são pessoas do sexo masculino com poder aquisitivo alto, ligados a atividades rurais e com preferência de consumo concentrada principalmente nos finais de semana na forma de churrasco. O mesmo autor ainda ressalta que existe uma tendência de crescimento no consumo deste tipo de carne, o qual pode ser explicado pela probabilidade de aumento da renda familiar mensal e do nível de instrução das pessoas.

Com o objetivo de entender a frequência de consumo da carne ovina no município, foi incluído no questionário perguntas referente as características de compra e consumo da carne ovina (Tabela 2).

**Tabela 2.** Características de compra, consumo e preparo da carne ovina entre consumidores do município de Poço Verde, Sergipe, Brasil.

| Variáveis                         | Frequência % (N) |
|-----------------------------------|------------------|
| Frequência de consumo             |                  |
| Diária                            | -                |
| Semanal                           | 16 (8)           |
| Mensal                            | 16 (8)           |
| Eventual                          | 64 (32)          |
| Não consome                       | 4 (2)            |
| Ocasões de aquisição da carne     |                  |
| Qualquer data                     | 38 (19)          |
| Finais de semana                  | 34 (17)          |
| Dias festivos                     | 14 (7)           |
| Dias específicos                  | 10 (5)           |
| Raramente                         | 2 (1)            |
| Não compra                        | 2 (1)            |
| Motivos que influenciam na compra |                  |
| Sabor                             | 30 (15)          |
| Tradição                          | 24 (12)          |
| Variação do cardápio              | 44 (22)          |
| Influência familiar               | 2 (1)            |
| Preço variável                    | -                |
| Ocasão de consumo                 |                  |
| Almoço                            | 66 (33)          |
| Aperitivo                         | 20 (10)          |
| Jantar                            | 10 (5)           |
| Não consome                       | 4 (2)            |
| Modo de preparo preferido         |                  |
| Cozida                            | 42 (21)          |
| Churrasco/Assada                  | 36 (18)          |
| Frita                             | 14 (7)           |
| Nenhum                            | 8 (4)            |

Fonte: Autores.

Quanto a frequência de consumo da carne ovina, 64% (32/50) dos entrevistados relataram consumi-la eventualmente, 16% (8/50) semanal ou mensalmente, levando em consideração que nenhum dos entrevistados consome a carne ovina diariamente, e apenas 4% (2/50) dos entrevistados afirmaram não consumir esse tipo de carne. Segundo Freire et al. (2011), cerca de 31% dos sergipanos têm o hábito de consumir a carne ovina, onde o município de Nossa Senhora da Glória concentra-se a maior proporção de consumidores para esse tipo de carne.

Para confirmar a eventualidade de consumo da carne ovina, obteve-se que a compra do produto é realizada em qualquer data e em finais de semana, não havendo um padrão na aquisição do produto. Em Poço Verde a aquisição do produto ocorre predominantemente de maneira eventual, entendendo-se que o consumo ainda é baixo no município. Andrade (2017), explica que o baixo consumo da carne ovina ocorre devido a pouca disponibilidade do produto no mercado, como também pela pouca tradição no consumo e falta de adequação, fazendo com que a carne seja consumida somente em ocasiões específicas em oposição às refeições diárias.

É possível verificar que a mudança do cardápio é a principal razão que leva ao processo de aquisição da carne ovina no município, onde 44% (22) dos entrevistados afirmam consumi-la especialmente para variar o cardápio, visto que apesar de ser considerada saborosa por alguns, ela não é a proteína de preferência da maioria. Assim como, apesar da tradição ser outro fator que pode influenciar um pouco no consumo, também não é tão determinante ao ponto de tornar-se a mais consumida e requerida no mercado. Porém, para Martins et al. (2008), em Sergipe o consumo desta carne é levado principalmente por conta do sabor, onde segundo o autor 20% dos consumidores do Estado associam o consumo ao sabor da carne e apenas 14% usam para variação do cardápio.

Foi observado que 66% (33) do total dos entrevistados preferem consumir a carne ovina no almoço, dando destaque para o seu preparo na forma cozida (42%). Porém, o consumo como aperitivo preparada na forma assada/churrasco também foi apresentada como uma forma comum de consumo pelos entrevistados. Essas informações refletem a versatilidade desse tipo de carne como fonte de proteína e que ela é bem aceita pela população local, independente da forma de preparo.

A quantidade de gordura e a coloração da carne são fatores influenciam no consumo, sendo um menor teor de gordura um padrão aceito e apreciado, assim como, 42% (21) do total dos entrevistados optaram por adquirir a carne numa coloração vermelho claro (Tabela 3), o que consequentemente indica a predileção pelo consumo de animais mais jovens, confirmando a ideia de Monte et al., (2012), o qual afirmam que a carne de animais mais jovens possui cor mais clara e menor teor de gordura. Isso ocorre porque esses animais utilizam os nutrientes para a formação de massa muscular e crescimento, após a fase de crescimento inicia-se uma deposição mais intensa de gordura. Portanto, a preferência por carnes mais claras remete a predileção pela carne de animais mais jovens.

No tocante aos cortes mais requisitados em Poço Verde, obteve-se um resultado de 98% (49) do total dos entrevistados na aquisição do produto através de pequenos cortes (Tabela 3). Foi possível observar que a maioria dos entrevistados afirmou comprar a carne ovina sempre em poucas quantidades, o que nos conduz a perceber o baixo consumo, visto que a quantidade adquirida pelo consumidor em cada compra não supre as necessidades semanais do consumo dessa proteína, indicando o consumo esporádico e reduzido, confirmando que a carne de ovinos é utilizada basicamente para a variação do cardápio e não como fonte de proteína principal da região.

De acordo com Gonzaga et al. (2018), o procedimento de cortes diferenciados que facilitem a utilização doméstica pode ser uma estratégia para elevar a satisfação dos consumidores quanto à qualidade, como também em relação a forma de apresentação do produto. A técnica ainda possibilita um melhor aproveitamento da carcaça, afirma o autor.

**Tabela 3.** Preferências na compra da carne ovina em relação a suas características quanto o teor de gordura, coloração e tipo de corte de consumidores do município de Poço Verde, Sergipe, Brasil.

| Variáveis                        | Frequência % (N) |
|----------------------------------|------------------|
| Teor de gordura                  |                  |
| Menor teor                       | 48 (24)          |
| Maior teor                       | 28 (14)          |
| Ambas as formas                  | 24 (12)          |
| Cor da carne                     |                  |
| Vermelho claro                   | 42 (21)          |
| Vermelho escuro                  | 28 (14)          |
| Vermelho claro e rosada          | 12 (6)           |
| Rosada                           | 10 (5)           |
| Todas as cores citadas           | 4 (2)            |
| Vermelho claro e vermelho escuro | 2 (1)            |
| Vermelho escuro e rosada         | 2 (1)            |
| Tamanho dos cortes               |                  |
| Pequenos cortes                  | 98 (49)          |
| Carcaça completa                 | 2 (1)            |
| Meia carcaça                     | -                |

Fonte: Autores.

No intuito de entender o local de maior aquisição da carne ovina, assim como, procurando compreender se esse fator também pode influenciar na compra do produto, foi questionado aos entrevistados sobre o local de aquisição e motivo da compra nesse ambiente, assim como opiniões quanto ao preço, procedência e satisfação com o produto consumido em Poço Verde (Tabela 4).



**Tabela 4.** Características relacionadas a compra da carne ovina (locais, motivos, fatores de interferência da compra, preço, procedência e satisfação do produto adquirido no município) no município de Poço Verde, Sergipe, Brasil.

| Variáveis                                    | Frequência % (N) |
|--|------------------|
| Locais de compra                             |                  |
| Feira livre                                  | 70 (35)          |
| Cidades do interior                          | 16 (8)           |
| Açougue                                      | 14 (7)           |
| Restaurante                                  | -                |
| Supermercado                                 | -                |
| Motivo de comprar na feira livre             |                  |
| Praticidade                                  | 80 (40)          |
| Higiene do local                             | 12 (6)           |
| Preço  | 8 (4)            |
| Fatores que interferem na compra             |                  |
| Pouca variedade                              | 34 (17)          |
| Preços elevados                              | 20 (10)          |
| Falta de padronização                        | 16 (8)           |
| Ausência do produto                          | 14 (7)           |
| Falta de praticidade                         | 14 (7)           |
| Pouca divulgação                             | 2 (1)            |
| Opiniões sobre o preço                       |                  |
| Caro   | 68 (34)          |
| Justo  | 28 (14)          |
| Barato                                       | 2 (1)            |
| Muito caro                                   | 2 (1)            |
| Muito barato                                 | -                |
| Conhecimento de procedência da carne         |                  |
| Sim  | 52 (26)          |
| Não  | 48 (24)          |
| Nível de satisfação com a qualidade da carne |                  |
| Satisfeito                                   | 86 (43)          |
| Indiferente                                  | 12 (6)           |
| Insatisfeito                                 | 2 (1)            |

Fonte: Autores.

O local de comercialização da carne de ovinos, de fato, é uma variável que influencia na aquisição do produto, uma vez que 70% (35) dos entrevistados afirmaram comprar na feira livre devido à praticidade que o ambiente possibilita, ou seja, pela acessibilidade em que se encontra. Este fato permite entender que o mercado de carnes da feira livre de Poço Verde é o espaço de vendas da carne ovina mais conveniente aos consumidores, porque oferece maiores opções diante de um público grande, considerando o número alto de pessoas no local nos dias de sábados, dia tradicional de ocorrência da feira no município. Trazendo a interpretação de que a pouca praticidade, baixa disponibilidade e/ou às vezes a ausência da carne nos demais locais citados, interferem no aumento da taxa de compra do produto em questão. De acordo com Freire et al. (2011), em Sergipe os consumidores costumam adquirir carnes preferencialmente em feiras livres e mercados públicos, justificando o canal de comercialização mais utilizado para aquisição da carne ovina em Poço Verde.

Para Martins et al. (2008) e Cuenca et al. (2008), os principais locais de compra para a carne ovina em Aracaju são os supermercados e açougues, o fato se dá principalmente devido a praticidade que esses ambientes fornecem para a maioria, representando 45,97% entre os motivos que levam a requisição nesses pontos, devido a higiene que esses locais oferecem sendo representado por 22,33% dos consumidores na capital sergipana.

Esses dados diferem dos encontrados nesse trabalho, uma vez que a carne no interior do Estado é preferencialmente adquirida em feiras livres. Este fato pode estar relacionado a questões sanitárias, sabendo-se que a vigilância sanitária é mais rigorosa em grandes centros urbanos, assim como pelo fator cultural, tendo em vista que nas cidades de interior, as feiras são os principais locais de comércio de gêneros alimentícios, sendo muitas vezes substitutas dos açougues e supermercados.

Quanto ao questionamento sobre as principais dificuldades que interferem na compra de carne de ovinos no município de Poço Verde, pode-se destacar a pouca variedade do produto, onde afirmaram que diferente da carne bovina para a qual há grande variabilidade de escolhas, geralmente falta opções no mercado para a carne ovina e isso faz com que desestime os consumidores na hora da aquisição, seguido pelos preços elevados. Isso mostra a necessidade de oferecer mais atenção e investimentos aos cortes realizados nesses produtos. Para Gonzaga et al. (2018), tal procedimento, além de permitir um maior aproveitamento da carcaça, a técnica quando bem executada origina produtos diferenciados que podem vir a satisfazer necessidades dos consumidores mais exigentes, tanto com à qualidade como com à forma de apresentação do produto a ser consumido.

Santos e Borges (2019), apontam que o preço é um dos fatores que influenciam na compra desta carne, assim como, a baixa oferta frente à alta demanda e pouca variedade disponível normalmente inviabilizam uma maior taxa de consumo do produto. Esses dados encontrados no trabalho refletem a realidade, uma vez que os preços elevados e a falta de variedade, foram apontados por 54% (27) dos entrevistados como fatores que limitavam a compra da carne ovina. Isso mostra a necessidade de tecnificação do setor produtivo, levando ao aumento da produção e redução dos custos no processo, o que irá refletir em um produto ofertado de forma contínua, em quantidade suficiente para atender a demanda e com preço acessível ao mercado consumidor.

Nesse trabalho, muitos consumidores afirmaram que o alto preço da carne ovina é um problema que muitas vezes interfere diretamente no seu consumo. Essa variável correspondeu a 20% dos entrevistados, que consideraram um dos mais caros com 68% (34) dos dados obtidos, diante as outras opções de carnes disponíveis no mercado. Deste modo, consequentemente o preço elevado é apontado como um dos fatores que impedem uma maior frequência de consumo da carne ovina, pois não está entre as mais consumidas na região (Tabela 5). De acordo com Nogueira Filho et al. (2010), os consumidores realmente encontram problemas decorrentes dessa situação, pois a escassez de oferta e altos preços provocam desestímulo no consumo da carne.

Foi avaliado o nível de conhecimento dos consumidores com relação a procedência do produto adquirido, onde questionou-se quanto características do animal abatido, tais como: sexo e idade, e se sabiam a procedência e/ou fornecedor da carne ovina disponibilizada no mercado. Em síntese, 52% (26/50) do total dos entrevistados, afirmou saber a procedência da carne, isso significa que grande parte das pessoas ainda dão importância aos critérios básicos de conhecimento no processo de criação, tratamento e abate dos animais, entendendo-se que relação entre os consumidores e os fornecedores é fundamental para a comercialização em Poço Verde, Sergipe.

Diante todos os dados apresentados e informações obtidas, foi possível identificar que a carne ovina disponibilizada no município, apesar de ter um consumo consideravelmente baixo, ainda sim, em termos de qualidade ela está atendendo as necessidades dos consumidores, uma vez que 86% (43/50) do total dos entrevistados, afirmaram estar satisfeitos com o produto, fortalecendo a concepção de que o consumo deste produto possa ser aumentado cada vez mais na região.

O tipo de proteína mais consumida e apreciada pelos consumidores de Poço Verde, foi a carne bovina citada por 64% (32) e 38% (19) dos entrevistados. No entanto, em contrapartida ainda é possível apontar pontos positivos para a carne ovina, tendo em vista que se igualou com a proteína de frango, em termos de preferência no consumo com 22% (11) do total dos entrevistados em Poço Verde (Tabela 5). Este dado demonstra uma possível tendência do aumento da carne ovina no mercado, podendo apresentar um crescimento perante o mercado consumidor.

De acordo com Carvalho (2016), no Estado de Sergipe 40% das pessoas consomem preferencialmente a carne bovina nas refeições diárias, enquanto a carne ovina tem preferência de apenas 6%, portanto foi constatado pelo autor que a carne bovina possui maior aceitação frente às demais consumidas, desta forma, confirmando as preferências no município de Poço Verde.

**Tabela 5.** Carnes mais consumidas e preferidas entre consumidores do município de Poço Verde, Sergipe, Brasil.

| Tipo de carne | Preferida        | Mais consumida |
|---------------|------------------|----------------|
|               | Frequência % (N) |                |
| Bovina        | 38% (19)         | 64% (32)       |
| Frango        | 22% (11)         | 26% (13)       |
| Suína         | 18% (9)          | 6% (3)         |
| Ovina         | 22% (11)         | 4% (2)         |
| Caprina       | -                | -              |

Fonte: Autores.

Mantendo este segmento, tentando entender o motivo pelo qual a carne ovina ainda não é tão frequentemente consumida apesar de a ovinocultura ser uma atividade tão utilizada na região, foi aplicado em meio ao questionário uma alternativa em que havia vinte opções de variáveis que as pessoas acreditam interferir no consumo (Tabela 6), no entanto, cada entrevistado tinha a possibilidade de escolher de uma a três opções dentre todas que foram listadas, e então foram observados os principais parâmetros que influenciam nesse processo.

**Tabela 6** - Principais parâmetros que podem interferir no consumo de carne ovina em consumidores do município de Poço Verde, Sergipe, Brasil.

| Variáveis                            | Frequência % (N) |
|--------------------------------------|------------------|
| Sabor                                | 27,3 (30)        |
| Tradição no consumo                  | 25,3 (28)        |
| Preço                                | 22,5 (25)        |
| Qualidade da carne                   | 7,2 (8)          |
| Tamanho do corte                     | 7,2 (8)          |
| Conveniência e facilidade no preparo | 4,5 (5)          |
| Textura/maciez                       | 4,5 (5)          |
| Procedência da carne                 | 3,6 (4)          |
| Raça dos animais                     | 3,6 (4)          |
| Oferta de carne no município         | 1,8 (2)          |
| Preocupações com a saúde             | 1,8 (2)          |
| Gordura da carne                     | 0,9 (1)          |
| Tipo de corte                        | 0,9 (1)          |
| Armazenamento/congelados/ in natura  | -                |
| Cor                                  | -                |
| Local de produção                    | -                |
| Marca do produto                     | -                |
| Odor característico                  | -                |
| Processamento                        | -                |
| Tipo de embalagem                    | -                |

Fonte: Autores.

Do ponto de vista geral, os resultados das variáveis listadas na tabela acima representam grande parte do objetivo do trabalho, pois nela estão elencados os principais fatores que influenciam no consumo de carne ovina. Portanto, diante dos resultados encontrados na Tabela 6, foi observado que o sabor característico da carne é o principal motivo que influencia na maior frequência de consumo. Isso leva a entender que fatores como tradição no consumo e preço, como pode ser visto na mesma Tabela, também possuem bastante influência em relação à aquisição do produto, porém o sabor característico desta carne possui autoridade ainda maior, tornando o consumo menor em relação à carne bovina que é a mais consumida pelos entrevistados.

Segundo Santos e Borges (2019), os aspectos inerentes à qualidade da carne são os mais determinantes para o consumo do produto, neste caso, a percepção de qualidade da carne ovina acaba sendo a decisão de compra abrangendo o sabor, a textura/maciez e o julgamento subjetivo sobre a qualidade, embora o preço também seja um fator determinante no momento da aquisição.

Para Costa et al. (2010), a qualidade da carne é determinada com base nas características físico-químicas, uma vez que essas propriedades estão relacionadas com fatores inerentes ao animal abatido, tais como: raça, idade, sexo e peso, assim como, a alimentação fornecida durante o ciclo de produção influencia nos aspectos qualitativos da carcaça.

Neste sentido, de acordo com Cuenca et al. (2008), os principais fatores estimulantes para a aquisição da carne ovina em Sergipe são a qualidade, conveniência e disponibilidade de produtos frescos, indicando que os consumidores do estado estão satisfeitos com a qualidade da carne ovina do mercado.

## 4. Conclusão

Tendo em vista todos os dados e informações coletados, conclui-se que o consumo de carne ovina, está relacionado principalmente as variáveis como sabor característico e preço, assim como também está intimamente ligado aos fatores tradicionais da região. Podendo-se constatar que os locais de comercialização, a pouca variedade e a coloração da carne ovina atrelado ao teor de gordura, também influenciam no consumo deste produto.

O trabalho aponta o comportamento, exigências e percepções dos consumidores de carne ovina. Tornando-se uma ferramenta fundamental para a cadeia produtiva, uma vez que, por meio dessas informações torna-se possível elevar a qualidade dos produtos, permitindo atender de maneira adequada os padrões de demanda e oferta do mercado, proporcionando o fortalecimento no setor. O qual pode ser ampliado e aperfeiçoado para pesquisas futuras com maiores abrangências.

## Referências

- Andrade, J. C. (2017). Percepção do consumidor brasileiro em relação à carne ovina e produtos derivados. (Tese Doutorado em Ciências de Alimentos). Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. 236p.
- Ávila, V. S., Fruet, A. P. B., Barbieri, M., Bianchini, N. H., & Dörr, A. C. (2013). O retorno da ovinocultura ao cenário produtivo do Rio Grande do Sul. *Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental*, 11(11), 2419-26.
- Carvalho, G. A., Albuquerque, C. C., Sousa, A. M., Leite, E. R., Landim, A. V., & Gomes, T. C. L. (2016). Caracterização do mercado da carne ovina em Sobral, Estado do Ceará. *Informações Econômicas*, 46(2), 5-15.
- Carvalho, J. S., Silva, T. R., Santos, P. V. M., Almeida, F. F., Jesus, T. K. S., & Rizzo, H. (2020). Characterization of goat and sheep production in the state of Sergipe, Northeast of Brazil. *Acta Veterinaria Brasilica*, 46, 121-131. <https://doi.org/10.21708/avb.2020.14.2.9247>
- Costa, R. G., Silva, N. V., Medeiros, G. R., & Batista, A. S. M. (2009). Características Sensoriais da Carne Ovina: Sabor e Aroma. *Revista Científica de Produção Animal*, 11(2), 157-171.
- Costa, R. G., Madruga, M. S., Medeiros, G. R., Voltalini, T. V., Duarte, T. F., & Pedrosa, N.A. (2010) Manta de Petrolina: uma alternativa para agregar valor às carnes caprina e ovina. Petrolina:MCT/INSA.
- Cuenca, M. A. G., Martins, E. C., Santos, A. S., Muniz, E. N., Santos, R. P. C., & Gonzáles, É. O. (2008) Caracterização do consumo das carnes caprina e ovina em Sergipe. Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos.
- De Bortoli, E. C. (2008) O mercado de carne ovina no Rio Grande do Sul sob a ótica de diversos agentes. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil.
- Font-i-furnols, M., & Guerrero, L. (2014) Consumer preference, behavior and perception about meat and meat products: An overview. *Meat Science*, 98 (3), 361-371.
- Freire, J., Jerônimo, S., Alves, A., Beltrão, A. C., & Jerônimo, B. (2011) Estudo de mercado de Sergipe: Potencial de consumo de carne, leite e derivados. DIP - Dados Informação e Pesquisa. João Pessoa, PB, SEBRAE/PB.
- Guerreiro, A., Sanudo, C., Campo, M. D. M., Olleta, J. L., Muela, E., Macedo, R. M. G., & Macedo, F. A. F. (2018) Consumer acceptability of jerky from cull ewes raised with different levels of flaxseed supplementation and feeding durations. *Foods*, 7(89), 1-10. <https://doi.org/10.3390/foods7060089>
- Gonçalves, M. S., Armoni, R. K., Esteves, R. M. G., Kessler, J. D., Lemes, J. S., Martins, L., Oliveira, R. M., Pinheiro, L., Osório, M. T. M., Osório, J. C. S., Ferreira, O. G., Borba, M. F. S., Trindade, J. P. P., & Gonzaga, S. S. (2011) Acceptance of sheep and goat meat from Alto Camaquã. *Revista Argentina de Producción Animal*, 1,113-113.
- Gonzaga, S. S., Corrêa, G. F., Santos, L. V., Irigoyen, L. R., & Scheeren, F. B. (2018) Manual de cortes de carne ovina: para um melhor aproveitamento da carcaça. Embrapa Pecuária Sul, Bagé: RS, Brasil.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). *Administração de Marketing*. São Paulo: Pearson.
- Koutroumanidis, T. C., Zafeiriou, A. A., Aggelopoulos, S. C., & Sofios, S. C. (2010) A study of the volatility of the sheep meat production in European Union (EU). *Journal of Food Agriculture & Environment*, 8(2), 736-742.
- Lucena, L. P., Michels, I., Plens, M., Clemente, T. C., Kinoshita, K. F., Martins, E. C., Cuenca, M. A. G., Santos, A. S., Muniz, E. N., Santos, R. P. C., & Gonzáles, É. O. (2008) Caracterização do consumo das carnes caprina e ovina em Alagoas. Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral, CE, Brasil.
- Monte, A. L. S., Gonsalves, H. R. O., Vilarroel, A. B. S., Damaceno, M. N., & Cavalcante, A. B. D. (2012) Qualidade da carne de caprinos e ovinos: uma revisão. *Agropecuária Científica do Semi-Árido*, 8(3),11-17. <http://dx.doi.org/10.30969/acsa.v8i3.161>
- Nogueira Filho, A., Figueiredo Júnior, C. A., & Yamamoto, A. (2010) Panorama atual da caprino-ovinocultura Nordestina. In: *Análises e considerações sobre a economia e setores produtivos no Nordeste* (pp.123-140). Fortaleza, CE: Banco do Nordeste do Brasil.

Santos, L. L., & Borges, G. R. (2019) Fatores que influenciam no consumo de carne ovina. *Consumer Behavior Review*, 3(1), 42-56.  
<https://doi.org/10.51359/2526-7884.2019.239932>

Severino, A. J. (2018). *Metodologia do trabalho científico*. Ed. Cortez

Viana, J. G. A. (2008) Panorama geral da ovinocultura no mundo e no Brasil. *Revista Ovinos*, 4(12), 44-47.