II Congresso Internacional das **Ciências Agrárias** COINTER - PDVAgro 2017

PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE DE COELHO NO CURSO DE ZOOTECNIA DO IFPE CAMPUS VITÓRIA

Apresentação: Pôster

Marília Teresa de Lima Silva¹; Roselayne Teixeira de Souza²; Roberta Maria Ferreira Paes³; Alanne Tamize de Medeiros Salviano⁴; Marismênia de Siqueira Campos Moura⁵.

Introdução

A Cunicultura é uma atividade que apresenta relevante perspectiva econômica pela versatilidade no aproveitamento do animal e de seus produtos. Além da carne, pele e pelos, também são comercializáveis, o cérebro, as orelhas, a carcaça, o esterco e sangue (SILVA, 2006). Para que se torne viável é necessário que o cunicultor tenha um conhecimento básico da produção, no entanto necessita de acompanhamento de profissionais capacitados na área.

A criação de coelhos pode ser vista como uma atividade sustentável, por possibilitar a criação racional de animais, que possa atingir elevada reprodução e produtividade, ainda que seja em pequena área agrícola útil, com considerada capacidade de reciclagem e baixo desperdício de insumos causando baixo impacto ambiental (MACHADO; FERREIRA, 2011). Por ser um animal herbívoro pode aproveitar restos culturais de outra área de produção, como os de palha de feijão, de arroz e pequenas porções de verduras (RIOS et al., 2011).

No Brasil, a carne, é o produto cunícula mais comerciável, porém seu consumo não é tão expressivo. O principal motivo do baixo consumo dessa carne pelos brasileiros pode ser atribuído ao desconhecimento do produto, ao alto preço, e também a uma questão cultural de acordo com a região (SANTOS, 2010). O desconhecimento do produto pode ocorrer até mesmo, dentro da própria área de formação profissional.

Diante do exposto, este trabalho teve por objetivo avaliar como está difundido consumo da carne de coelho dentro das turmas de zootecnia do IFPE *Campus* Vitória, tendo em vista, que a

¹ Técnico em Zootecnia, IFPE, mariliateresadelima@yahoo.com

² Técnico em Zootecnia, IFPE, roselaynesouza2@gmail.com

³ Agrônoma, Secretaria Municipal de Agricultura, robertapaes1@gmail.com

⁴ Ma. Professora, IFPE, alanne.tamize@vitoria.ifpe.edu.br

⁵ Dr^a Professora, IFPE, marismenia.moura@ifpe.edu.br

disciplina de cunicultura está inserida em sua matriz curricular.

Fundamentação Teórica

Segundo Machado (2012), a cunicultura é uma atividade estratégica por apresentar características como: ser sustentável, produzindo grande quantidade de alimentos de alta qualidade nutricional em curto espaço de tempo, elevada produtividade, possibilidade de aproveitamento de subprodutos, reduzida necessidade de água e causar menor impacto ambiental. Está inserida no agronegócio e pode ser também uma alternativa complementar para agricultura familiar, porém no Brasil, encontra-se de forma incipiente, em ambos os setores (SOUZA, 2007).

Segundo Vieira (2008), no Brasil o consumo dessa carne não é comum, apesar da carne de coelho ser bem aceita na culinária e ao paladar dos brasileiros, para ele a carne não está bem difundida, pela falta de oferta do produto e de organização no setor, que não estimula o consumo e não divulga as qualidades e benefícios da carne de coelho. Duarte (2011) considera que o consumo da carne de coelho no Brasil é inexpressivo devido à baixa produção, e esta, é baixa devido ao consumo inexpressivo. Fonseca et al. (2015), avaliando o perfil socioeconômico e a preferência do consumidor de carne de coelho, constatou que o é afetado pela baixa disponibilidade do produto no mercado, pela limitação do conhecimento a respeito da carne e suas propriedades nutricionais, pela forma de criação dos animais, e por está associado a cunicultura *pet*, devido o sentimento de pena gerado por parte dos consumidores.

A produção de carne, na cunicultura brasileira tem como principal entrave superar os hábitos culturais brasileiros, além da pouca oferta do produto, elevando o custo de produção e a restrição de mercado. Entretanto a cunicultura *Pet*, através de animais companhia, vem crescendo consideravelmente. A escassez de pesquisas, de programas de melhoramento genético e incentivos governamentais também são fatores limitantes à produção de coelhos no Brasil. No entanto, configura-se como um mercado de ótimas expectativas devido ao elevado volume de animais comercializados atualmente, a facilidade de manejo, alta prolificidade, baixíssimo índice poluidor, e a carne ser de excelente qualidade (FERREIRA et al., 2012).

A carne de coelho é mais magra e saudável, quando comparada às carnes bovinas, ovina e suína, é facilmente digerida, com reduzidas calorias, gorduras e colesterol além de ser saborosa e recomendada por nutricionistas quando compradas a outras carnes (HERNÁNDEZ et al., 2000). Pode ser considerada mais nutritiva por ser rica principalmente em proteínas, ser magra e possuir baixo teor de colesterol, com valores de 21,79g/100g de proteína e 2,32g/100g de lipídios totais (USDA, 2012).

Entender o perfil do consumidor tem sido um desafio para as pesquisas acadêmicas de qualquer tema em foco, considerando que os hábitos dos consumidores mudam de acordo com suas necessidades. Para tanto compreender com está difundido o tema dentro dos cursos, que formam esses profissionais, é de suma importância, tendo em vista, a responsabilidade que estes desempenham dentro do setor, para que novos rumos possam ser tomados visando melhorias na cadeia produtiva da área em estudo, neste trabalho, a cunicultura.

Metodologia

A presente pesquisa da forma que se configurou apresenta natureza quantitativa, do tipo descritiva, por ser entendida como um estudo de caso, onde após a coleta de dados, é realizada uma análise das relações entre as variáveis para uma posterior determinação do efeitos resultantes em uma empresa, sistema de produção ou produto (PEROVANO, 2014).

O estudo foi realizado no Instituto Federal de Educação de Educação Ciências e Tecnologia de Pernambuco, *Campus* Vitória de Santo Antão. Foram entrevistados 63 alunos dos cursos de zootecnia, para verificação de como está sendo difundida a cunicultura, dentro do curso. Esse diagnóstico foi realizado através da aplicação de questionários estruturados previamente elaborado, onde se buscou analisar o perfil socioeconômico e de consumo da carne de coelho. Foram abordados variáveis como: sexo, idade, renda familiar estado civil escolaridade e onde reside. Sobre o consumo da carne, foi analisado, se o consumidor, sabia que a carne era uma opção alimentar saudável, se já conhecia antes de estudar no IFPE, se já havia consumido e o que motivou a consumir ou porque não havia consumido. Os dados foram tabulados e analisados, expressos em percentuais, utilizando o programa Microsoft Excel.

Resultados e Discussões

Com base nos resultados obtidos, foi possível observar nos cursos de zootecnia do IFPE Campus Vitória, que com relação ao perfil socioeconômico, 55% dos entrevistados eram mulheres e 45% eram homens, neste total 92 % apresentaram idade abaixo de 25 anos e 7,92% estavam entre 26 e 45 anos, considerando a renda 63,49 % recebiam até um salário mínimo, e 22,22% recebiam entre um e dois salários mínimos, 95,24% eram solteiros, 96,86 haviam completado o ensino médio e apenas 3,17 possuíam superior incompleto, 69,84% residiam na zona urbana e 30,16 na zona rural. Com relação ao consumo da carne de coelho observou-se que 56% sabiam que era uma opção alimentar saudável e 44% não sabiam, 57, 64% dos entrevistados não conheciam a carne antes de

estudar no IFPE e 42,36 % conheciam, 70% nunca havia consumido carne de coelho e 30% já tinha consumido, 30, 95% foram motivados a consumir pelas qualidades nutricionais da carne e 13,09% pela curiosidade, 69,3% ainda não experimentou pela falta de oportunidade, 20% porque não tiveram acesso e 10, 7% por uma questão cultural.

Bonamingo (2014), avaliando as limitações do consumo da carne de coelho, relatou que uma quantidade significativa dos consumidores de carne de coelho era do meio rural, e a maioria do sexo masculino, diferentemente deste trabalho onde a maioria residiam na zona urbana sendo possível alegar o desconhecimento do produto, e grande parte dos entrevistados eram mulheres, esse fato pode afetar o consumo de acordo com Fonseca et al. (2015), por sentirem pena dos animais. Esses dados também corroboram com Santos (2010), ao relatar que o consumo é afetado pelo desconhecimento do produto, alto preço e questão cultural e também com Fonseca et al. (2015) pela baixa disponibilidade do produto no mercado, que podem elevar o preço e restringir o consumo, principalmente para os consumidores de baixa renda.

Um bom percentual dos entrevistados (56%) até sabia que era uma opção alimentar saudável, mas (57,64%) não conheciam até estudar do IFPE, onde a instrução escolar contribuiu para o conhecimento do produto. A carne de coelho é um produto que necessita de uma maior divulgação de suas qualidades, para tanto se verifica a carência de pesquisas na área, a fim de colaborar com essa difusão, como também campanhas de divulgação e apoio governamentais ao setor cunícula.

Conclusões

Foi possível constatar, que o consumo da carne de coelho não se encontram bem difundido até na sua própria área de atuação, onde 70 % dos entrevistados nunca haviam consumido, sendo que 69,3% alegam a falta de oportunidade como a principal causa. Desta forma a disciplina torna-se um canal de importância significativa na divulgação dessa atividade e de seus produtos, principalmente pela responsabilidade desses profissionais na produção e pelo crescimento da cadeia produtiva. A difusão da caprinocultura e de seus produtos ainda encontra-se de forma incipiente, precisando de mais divulgação e organização do setor.

Referências

BONAMIGO, A. **Potencialidades e limitações na produção e consumo da carne cunícula em Santa Catarina**. 2014. 132p. Dissertação (Mestrado Profissional em Administração) – UNOESC – Universidade do Oeste de Santa Catarina. Chapecó, 2014.

DUARTE, C. L. G. A cadeia produtiva do coelho. **Cunicultura em Foco**, v. 1, p. 9-10, 2011.

FERREIRA, W.M. et al. **Manual prático de cunicultura**. Bambuí: Ed. do Autor, 2012. 75 f.

FONSECA, C.A. et al. Avaliação sensorial de carne de coelho e perfil socioeconômico do consumidor na cidade de Tiradentes – MG. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA, 25., 2015, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: Associação Brasileira de Zootecnia, Zootec, 2015.

HERNÁNDEZ, P. Carne de conejo, ideal para dietas bajas en ácido úrico. Revista **Científica de Nutrición. Bol Cunicul**, 2007. v. 154, n. 8, p. 33-36.

MACHADO, L. C.; FERREIRA, W.M. **A Cunicultura e o Desenvolvimento Sustentável**. ACBC. 2011. Disponível em: <<http://www.acbc.org.br/cuniculturaedesenvolvimentosustentavel.pdf>>. Acesso em: 18 set. 2017.

MACHADO, Luiz Carlos. Opinião: panorama da cunicultura brasileira. **Revista Brasileira de Cunicultura, Bambuí**, 2012.

National Nutrient Database for Standard Reference Release 25, 2012 - **USDA**. Disponível em:<http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/5149?fg=&man=&lfacet=&format=Abridged&count=&max=25&offset=&sort=fd_s&qlookup=Oryctolagus>. Acesso em: 27 set. 2017.

PEROVANO, D. G. Manual de metodologia científica para a segurança pública e defesa social. **Curitiba, Juruá**, 2014.

RIOS, D. M. et al. **Manual de cunicultura**. 2011. 46 f. Trabalho acadêmico (Graduação em Engenharia Agrônoma) – Universidade do Estado da Bahia, Barreiras, 2011. Disponível em: <<http://pt.scribd.com/doc/49387002/cunicultura>>. Acesso em: 18 set.2017.

SANTOS, F. B. **Cunicultura**: análise de viabilidade de gerar uma empresa voltada para criação de 500 coelhos por mês em Feira de Santana, Bahia. 2010. 93p. Monografia (Bacharel em Administração). Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, 2010.

SILVA, R. A. **Cunicultura**. Curitiba: Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento, 2006. Disponível em: <http://www.agricultura.pr.gov.br/modules/qas/uploads/143/coelhos_julho2006.pdf>. Acesso em: 25 set. 2017.

SOUZA, D. V.; **Características de qualidade da carne de coelhos alimentados com ração contendo farelo de coco**. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2007. 60p. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos), Fortaleza, 2007.

VIEIRA, M. I. **A carne de coelho**. Rural News, 2008. Disponível em: <<http://www.ruralnews.com.br/visualiza.php?id=479>>. Acesso em: 15 set. 2014.