

HÁBITOS DE CONSUMO, PREFERÊNCIAS E PERCEPÇÕES DOS CONSUMIDORES DE SALAME

Isabela Marques¹
Laura Cezimbra²

O salame é um embutido cárneo amplamente consumido no Brasil, submetido a processos de cura, fermentação e maturação, estando sua produção e comercialização sujeitas a rígidos controles sanitários. No entanto, o conhecimento dos consumidores sobre os riscos microbiológicos ao consumo de salame, bem como sua capacidade de identificar produtos inspecionados, ainda é limitado. O presente estudo teve como objetivo compreender os hábitos de consumo, as preferências e o nível de informação dos consumidores em relação ao produto. A metodologia foi baseada na aplicação de um questionário online estruturado, obtendo uma amostra não probabilística por conveniência de 111 participantes (93% consomem). Os resultados revelaram um perfil de consumidor majoritariamente feminino (77,6%), entre 36 a 60 anos de idade (50,4%), com ensino superior (54,1%), renda familiar mensal acima de 5 salários mínimos (73,9%) e residente da Região Sul (90,1%), indicando um público teoricamente mais instruído, com maior poder aquisitivo, de escolha e acesso à informação. Porém, observou-se uma divergência entre o nível de escolaridade e o conhecimento técnico sobre inspeção e segurança sanitária, indicando que nem sempre a formação acadêmica geral reflete uma compreensão adequada sobre os riscos associados ao consumo de embutidos. A frequência esporádica de consumo (48,6%), compra em supermercados (68,9%) preferencialmente em embalagem à vácuo (45%) e armazenados na geladeira (91%), pode minimizar riscos de exposição a contaminantes ou aditivos proibidos legalmente, mas, por outro lado, reduz a atenção do consumidor sobre o alimento, tornando-o menos atento a aspectos como validade ou origem. Os fatores decisivos na compra foram a aparência (23,8%) e o sabor (22,3%), enquanto a presença dos selos de inspeção (9,2%) foram menos relevantes. Conclui-se que ainda há lacunas no conhecimento técnico do consumidor em relação à segurança alimentar, inspeção sanitária, armazenamento e composição do produto. Faltam iniciativas de educação sanitária capazes de traduzir conceitos técnicos em práticas de consumo mais conscientes. Nesse contexto, destaca-se o papel do médico veterinário como profissional legalmente habilitado e responsável técnico pela garantia da inspeção, do controle de qualidade e inocuidade dos alimentos de origem animal, desde a inspeção *ante mortem* até a educação em saúde pública.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Inspeção sanitária; Produtos de origem animal; Médico veterinário.

¹Aluno, curso de Graduação em Medicina Veterinária, Universidade Luterana do Brasil, isabelarmarques@rede.ulbra.br.

²Docente, curso de Graduação em Medicina Veterinária, Universidade Luterana do Brasil, laura.cezimbra@ulbra.br.