

HÁBITOS DE CONSUMO, PREFERÊNCIAS E PERCEPÇÕES DOS CONSUMIDORES DE SALAME

Isabela Marques¹ e Laura Cezimbra²

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.

INTRODUÇÃO

No Brasil, o salame é um produto de origem animal amplamente consumido, cuja produção e comercialização estão sujeitas a rígidos controles sanitários. No entanto, o conhecimento dos consumidores sobre os riscos microbiológicos ao consumir o produto e sobre a importância da inspeção sanitária ainda é limitado. Esse estudo visa contribuir para a compreensão dos hábitos de consumo e das percepções do consumidor em relação ao salame, destacando o papel do médico veterinário na garantia da segurança alimentar.

OBJETIVOS

Compreender os hábitos de consumo, as preferências e o nível de informação dos consumidores em relação ao salame, com foco em aspectos de segurança alimentar, procedência e inspeção.

METODOLOGIA

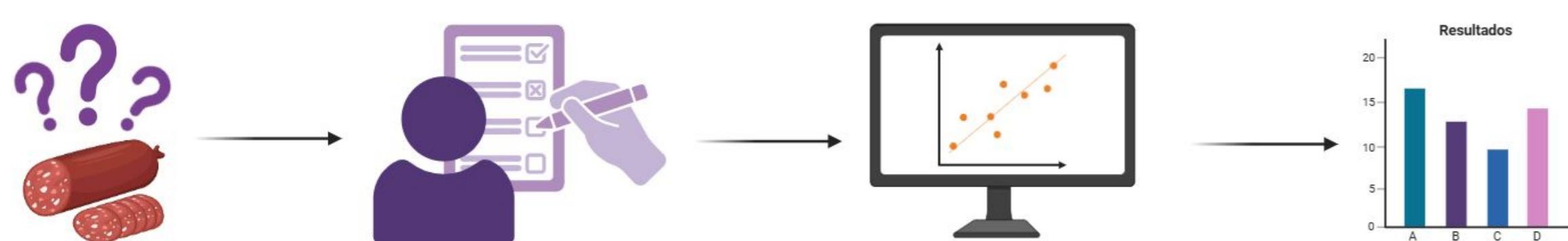


Figura 1: Ilustração do processo metodológico do estudo. A pesquisa foi realizada através de um questionário *online* estruturado, caracterizando uma amostragem não probabilística por conveniência. Foram obtidas 111 respostas válidas (n=111). Os dados foram analisados estatisticamente para mapear os hábitos de consumo, preferências e percepções sobre o produto e sua inspeção sanitária.

Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

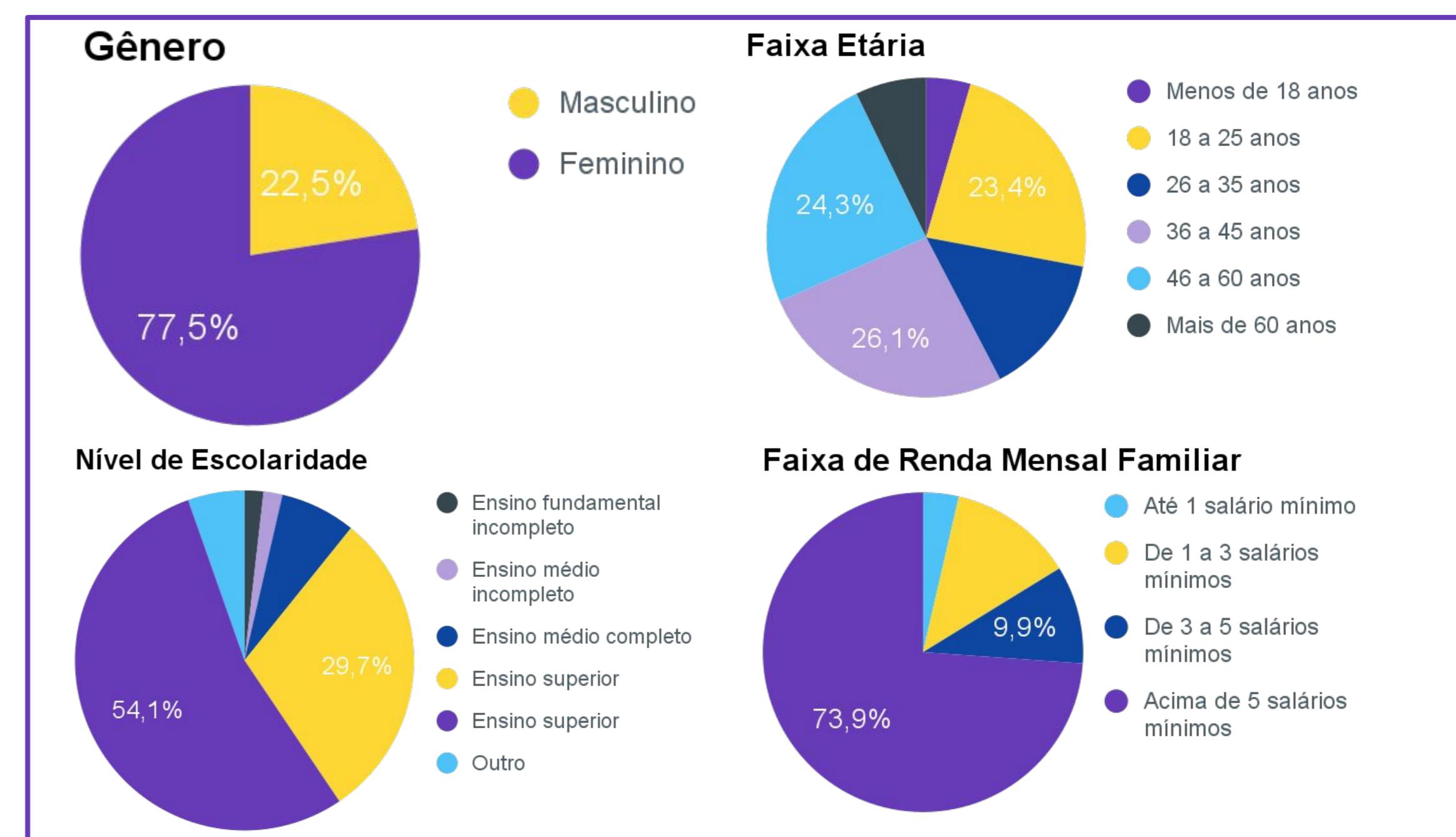
RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos 93 consumidores revelou um perfil de consumidor majoritariamente feminino (77,6%), entre 36 a 60 anos de idade (50,4%), com ensino superior completo (54,1%), renda familiar mensal acima de 5 salários mínimos (73,9%) e residente da Região Sul (90,1%). A frequência de consumo é esporádica (48,6%), comprado em supermercados (68,9%) preferencialmente em embalagem à vácuo (45%) e armazenado na geladeira (91%). A principal lacuna identificada reside no fator de decisão de compra, baseada primariamente em fatores sensoriais, como aparência (23,8%) e sabor (22,3%), em detrimento da garantia de segurança. A prova disso é o nível de conhecimento técnico em relação ao produto (41,3%) e a baixíssima relevância atribuída ao selo de inspeção (9,2%) no momento da compra. Além disso, 62,4% dos consumidores admitiram desconhecer o processo de fabricação do salame, associando o uso excessivo de conservantes químicos como principal risco associado ao consumo.

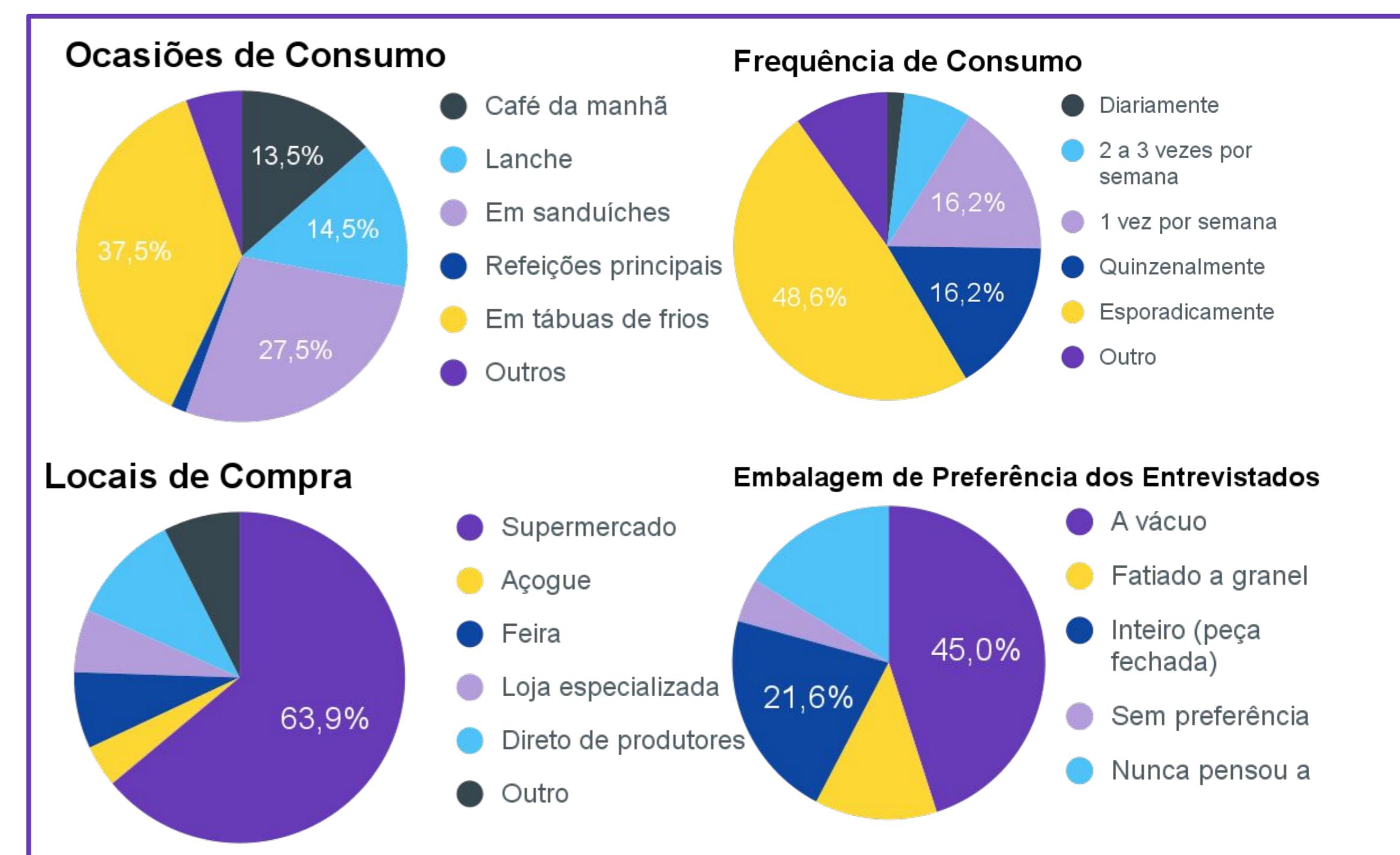
CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de o perfil do consumidor sugerir um público teoricamente mais instruído, com maior poder aquisitivo e acesso à informação, observou-se um limitado conhecimento sobre a inspeção e segurança sanitária. 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.

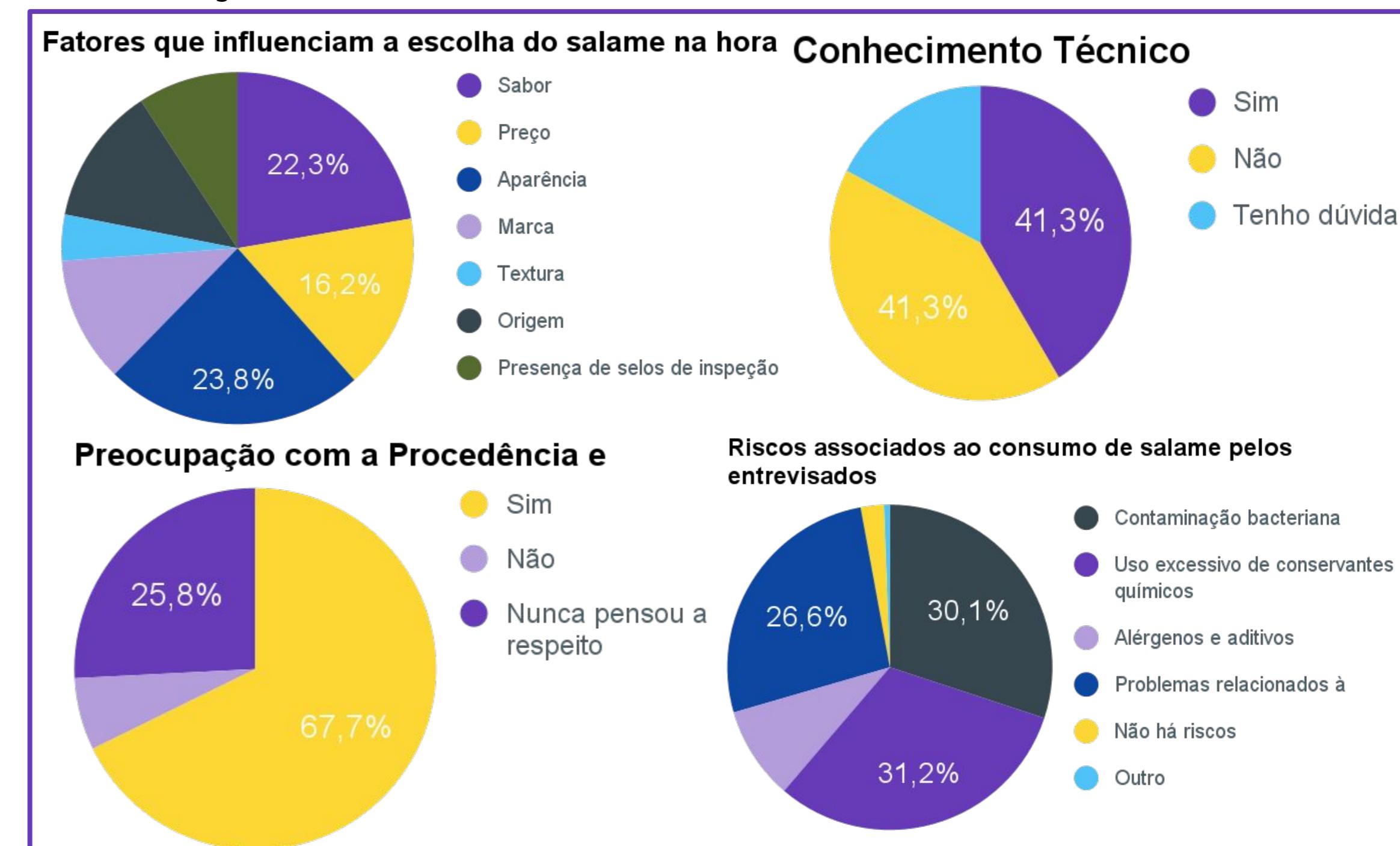
PERFIL DOS CONSUMIDORES



HÁBITOS E PREFERÊNCIAS DE CONSUMO



PERCEPÇÃO DE RISCO E CONHECIMENTO TÉCNICO



BRASIL. Lei nº 7.889, de 1989. (Dispõe sobre a inspeção de produtos de origem animal).

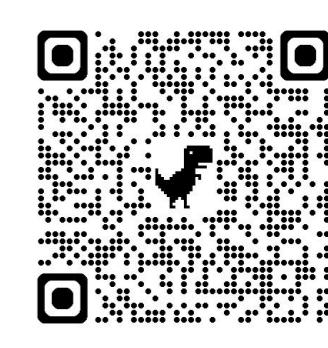
BRASIL. Decreto nº 9.013, de 2017. (Regulamenta a inspeção - RIISPOA).

BRASIL. MAPA. Instrução Normativa nº 4, de 2000. (RTIQ de Produtos Cárneos).

BRASIL. MAPA. Portaria nº 368, de 1997. (Regulamento de Inspeção higiênico-sanitária).

BRASIL. ANVISA. RDC nº 275, de 2002. (Boas Práticas para estabelecimentos comerciais).

BRASIL. MAPA. Instrução Normativa nº 60, de 2019. (Padrões microbiológicos para alimentos).



Acesse trabalho completo!