

# HÁBITOS DE CONSUMO DE CARNE BOVINA

Roberta Coutinho<sup>1</sup>, Isabella Soares<sup>2</sup> e Laura Cezimbra<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Aluno, curso de Graduação em Medicina Veterinária, Universidade Luterana do Brasil Canoas, e-mail: robertablum@rede.ulbra.br.

<sup>2</sup>Aluno, curso de Graduação em Medicina Veterinária, Universidade Luterana do Brasil Canoas, e-mail: isabellasoares@rede.ulbra.br.

<sup>3</sup>Docente, curso de Graduação em Medicina Veterinária, Universidade Luterana do Brasil Canoas, e-mail: laura.cezimbra@ulbra.br.

## INTRODUÇÃO

Uma pesquisa, realizada por acadêmicos de Medicina Veterinária da ULBRA Canoas para a disciplina de Tecnologia, Higiene e Inspeção de Carnes, coletou dados de 121 respondentes entre 15 e 19 de junho de 2025. O objetivo foi mapear hábitos de consumo de carne bovina, preferências de compra, critérios de escolha, conscientização sobre inspeção sanitária e o papel do médico veterinário na cadeia de alimentos. As respostas foram anônimas e revelam um perfil majoritariamente consumidor, com foco em práticas cotidianas.

## OBJETIVOS

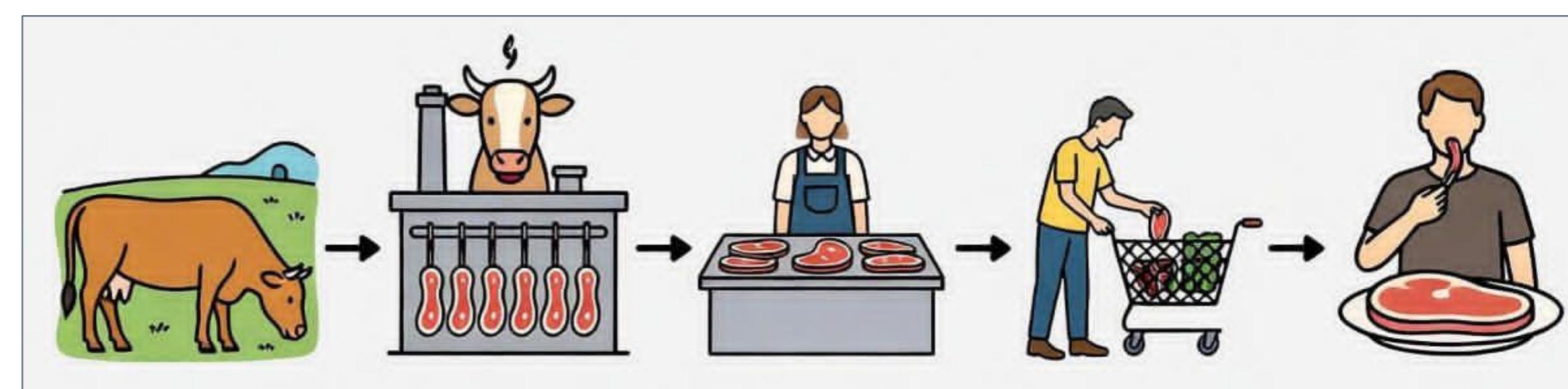
Compreender os hábitos de consumo, analisar os critérios de escolha dos consumidores, avaliar o nível de conhecimento e conscientização sobre a inspeção sanitária, identificar tendências e comportamentos de consumo.

## METODOLOGIA

Questionário *online* com 12 perguntas fechadas e abertas, cobrindo faixa etária, frequência de consumo, preferências por cortes e ponto de cozimento, critérios de compra, experiências negativas, verificação de selos de inspeção (SIF, SIE, SIM) e conhecimento sobre a atuação dos veterinários na inspeção de carnes. Os dados foram extraídos de um formulário com 121 entradas válidas (excluindo resposta incompleta). Os resultados foram interpretados com base em referências científicas da área de inspeção de produtos de origem animal e estudos sobre o comportamento do consumidor, de modo a embasar a discussão e as conclusões do trabalho.

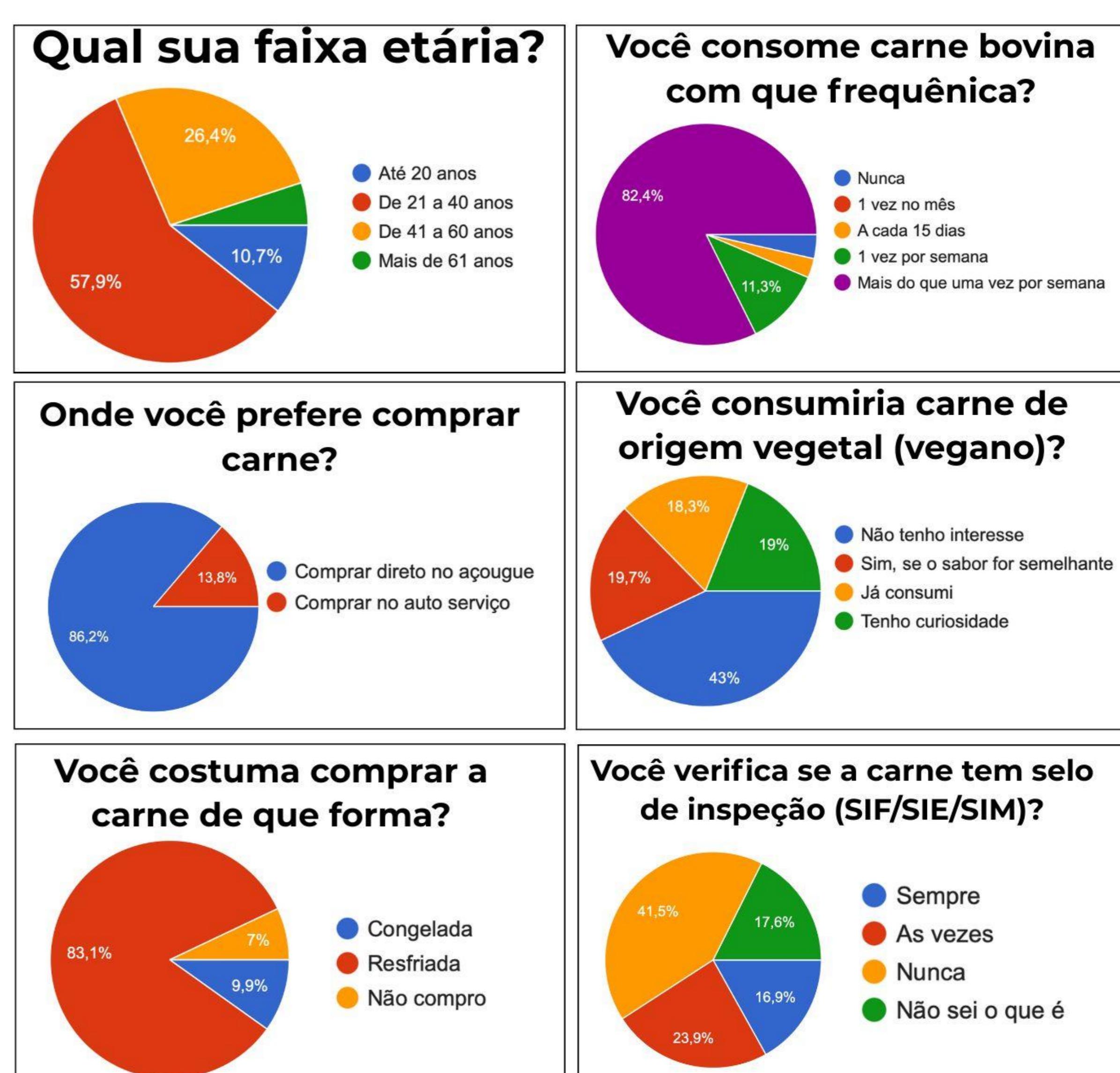
## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados indicam um consumo elevado e habitual de carne bovina, especialmente entre jovens adultos (21-40 anos), com preferência por compras no açougue e foco em aparência e preço. Há curiosidade moderada por alternativas veganas, mas sem substituição iminente. Preocupações com qualidade surgem de experiências negativas (39%), reforçando a relevância de inspeção sanitária. No entanto, o baixo conhecimento sobre selos de inspeção (apenas 15% verificam a presença) e o papel dos veterinários (45% reconhecem) destaca lacunas educacionais. Isso sugere oportunidades para campanhas de conscientização, enfatizando a importância da higiene e inspeção para segurança alimentar. A pesquisa reforça o valor do veterinário na cadeia de produção de carnes, alinhando-se aos objetivos da disciplina. Limitações incluem amostra regional e auto-selecionada; estudos futuros poderiam expandir para perfis demográficos mais amplos.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Campanhas em pontos de venda e capacitação de balonistas podem aumentar percepção de valor da inspeção oficial, reforçando o papel do veterinário e reduzindo riscos.



**BRASIL.** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Manual de Procedimentos de Inspeção de Produtos de Origem Animal*. Brasília: MAPA/DIPOA, 2021.

**BRASIL.** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA*. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Brasília: MAPA, 2017.

**RIO GRANDE DO SUL.** Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação. *Manual de Procedimentos e Rotinas de Inspeção de Produtos de Origem Animal*. Porto Alegre: SEAPI, 2020.

**NOGUEIRA, A. C.; OLIVEIRA, C. R.; LOPES, M. A.** Consumo de carne bovina no Brasil: fatores que influenciam o comportamento do consumidor. *Revista Brasileira de Zootecnia*, v. 51, n. 4, p. 1-12, 2022.

Garzillo, J. M. F. et al. "Influence of beef consumption on environmental impact and nutritional quality of the Brazilian diet". *Revista de Saúde Pública*, vol. 56, 102, 2022.

Acesse os resultados completos da pesquisa:

