



**AgEcon** SEARCH  
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

*The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library*

**This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.**

**Help ensure our sustainability.**

Give to AgEcon Search

AgEcon Search  
<http://ageconsearch.umn.edu>  
[aesearch@umn.edu](mailto:aesearch@umn.edu)

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

## A DESINFORMAÇÃO COMO OBSTÁCULO AO CONSUMO DA CARNE SUÍNA *IN NATURA*

FRANCINE TANIGUCHI FALLEIROS; WILLIAN CORREA MIGUEL; AUGUSTO HAUBER GAMEIRO;

FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

PIRASSUNUNGA - SP - BRASIL

gameiro@usp.br

APRESENTAÇÃO ORAL

Estrutura, Evolução e Dinâmica dos Sistemas Agroalimentares e Cadeias Agroindustriais



## A desinformação como obstáculo ao consumo da carne suína *in natura*

**Grupo de Pesquisa: 4 - Estrutura, Evolução e Dinâmica dos Sistemas Agroalimentares e Cadeias Agroindustriais**

### Resumo

Desde a década de 70 a suinocultura vem evoluindo significativamente, tornando-se uma moderna cadeia produtiva. Atualmente os produtores criam o suíno moderno com 55% a 60% de carne magra na carcaça e apenas de 1,0 a 1,5 centímetro de espessura de toucinho. Essa evolução faz com que mundialmente seja a carne mais consumida. No Brasil, contudo, o consumo de carne suína seguiu tendência contrária, quando comparado ao resto do mundo. Esta inversão de valores pode ser explicada por hábitos e tradições regionais e questões de saúde, essas últimas repletas de mitos e informações distorcidas, que prejudicam a imagem da carne suína *in natura*. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o grau de informação dos consumidores, a respeito da carne suína *in natura* por meio de questionários ressaltando pontos relevantes como frequência de consumo, conhecimentos sobre a produção e enfermidades relacionadas a ela.

**Palavras-chave:** carne, suínos, consumo, saúde, marketing.

### Abstract

Since the 1970 decade, the swine production has significantly evolved, becoming a modern productive chain. Currently, growers raise the modern swine with 55% to 60% of low fat in meat carcass and only 1.0 to 1.5 centimeters of back fat thickness. This evolution led the swine to be the most consumed meat worldwide. In Brazil, however, the swine meat has

followed the opposite path, when compared to the rest of the world. This value inversion can be explained by habits and regional traditions, as well as health myths and misunderstood information, which impair the image of *in natura* swine meat. So, the aim of this study was to evaluate the degree of consumers information regarding the *in natura* swine meat, through questionnaires that highlighted relevant questions like consumption frequency, knowledge about production and diseases.

**Key-words:** meat, swine, consumption, health, marketing

## 1. Introdução

Com o crescimento da população mundial o fornecimento de alimentos continua sendo a principal preocupação dos governantes em diversas sociedades. A partir do aumento desta demanda, os produtores de alimentos são obrigados a manter uma oferta que nem sempre é alcançada eficientemente. O consumo alimentar foi durante muito tempo considerado como um caso particular da teoria geral da demanda. Buscava-se explicar o fenômeno do comportamento do consumidor de alimentos pela utilização de teorias originadas na microeconomia neoclássica, onde a renda e o preço eram considerados os principais condicionantes do consumo (Ferguson, 1978).

Porém, mesmo considerando um mercado único e homogêneo para um determinado produto, ainda que a renda e os preços fossem constantes ao longo de um determinado período de tempo foi reconhecido que os fatores determinantes da demanda dos consumidores não obedeciam a critérios idênticos (Bertasso, 2000). Assim, deve-se considerar que os padrões de consumo de algumas populações recebem influência de diversos tipos de variáveis, além de renda e preço. Os estudos relacionados aos As investigações acerca dos fatores responsáveis pela opção ou rejeição por determinados alimentos comprovam que o preço não é a única ligação direta e exclusiva com a opção do consumidor (Gracia & Albisu, 2001; Lambert, 1996).

Fatores culturais, psicológicos e aqueles ligados ao estilo de vida e às próprias tendências alimentares também exercem influência na escolha dos alimentos. Grande parte dos especialistas concorda que o consumidor final deve ser visto como aquele que sanciona as estratégias dos sistemas agroindustriais de produção por intermédio da compra de produtos. Desta forma, o sistema só pode ser eficaz e eficiente se for capaz de identificar e atender esses consumidores.

A maioria destes fatores está ligada à diversidade de hábitos e costumes da população. Esta diversidade nasce das diferenças culturais ligadas às diversas regiões do país e é acentuada pelo pluralismo étnico do mesmo. Uma das conseqüências mais imediatas de toda esta pluralidade são as diferenças na necessidade de calorias a ser consumida para cada grupo de consumidores.

Sendo assim, pode-se afirmar que dentre os diversos tipos de alimentos, os de origem animal têm destaque, pois eles participam do fornecimento de proteína de alto valor biológico, nutriente fundamental para o organismo humano.

Desde meados dos anos 70, a suinocultura brasileira deixou de ser uma típica atividade complementar e transformou-se em uma moderna cadeia produtiva, que trabalha com altos índices de produtividade integrada, e um grandioso complexo industrial. Antes, o sistema de produção era extensivo, os animais possuíam reduzido potencial genético e eram alimentados com restos de lavoura ou mesmo de comida humana; havia limitações

zootécnicas e de assistência técnica, as instalações eram inadequadas, sem qualquer tipo de manejo e sanidade e o resultado era o baixo nível de produtividade e rentabilidade econômica.

O desempenho dos produtores foi reforçado pelos avanços no campo da genética, que visa principalmente melhorias na saúde (dando resistência às doenças), na qualidade da carne e nas características de produção. Atualmente, a atenção tem se concentrado na redução da gordura, melhoria da eficiência alimentar e favorecimento do crescimento do tecido magro para maximizar o desempenho dos suínos em terminação e qualidade das carcaças.

Diante dessa diversidade de hábitos alimentares e buscando, de certa forma, contribuir para a exposição mais detalhada sobre o comportamento alimentar do brasileiro, este artigo teve como objetivo estudar o hábito e o comportamento dos consumidores em relação ao consumo de carne suína *in natura*, mais especificamente no que se refere à questão da saúde humana. De modo geral, a pesquisa buscou uma visão mais ampla em relação aos hábitos, costumes e comportamento do consumidor dentro de seu padrão alimentar.

## 2. Consumo de carne suína no Brasil e no mundo

A produção mundial de carne suína no final do ano 2004 foi de, aproximadamente, 93,3 milhões de toneladas, com um consumo per capita médio de 15,9 kg. Este número é muito expressivo fazendo com que a carne suína ocupe o primeiro lugar na preferência da população mundial, se tornando a carne mais consumida do mundo. A carne de frango ocupa o segundo lugar com 12,3 kg e a bovina o terceiro, com 9,9 kg por habitante (Figura 1).

O consumo de carne suína vem crescendo progressivamente ao longo dos últimos anos; de 1998 a 2004, cresceu 2% ao ano. E se continuar nesse ritmo, em 2010 o consumo de carne suína será de 16,5 kg por habitante. Quando se compara o consumo entre os países, observa-se que o maior volume ocorre nos países mais desenvolvidos: na União Européia, o consumo é de 42,62 kg por habitante/ano e nos Estados Unidos é de 30,0 kg. O Brasil consome apenas 13,7 kg/habitante/ano, ficando à frente somente da África, que consome apenas 1,4 kg (Figuras 2 e 3).

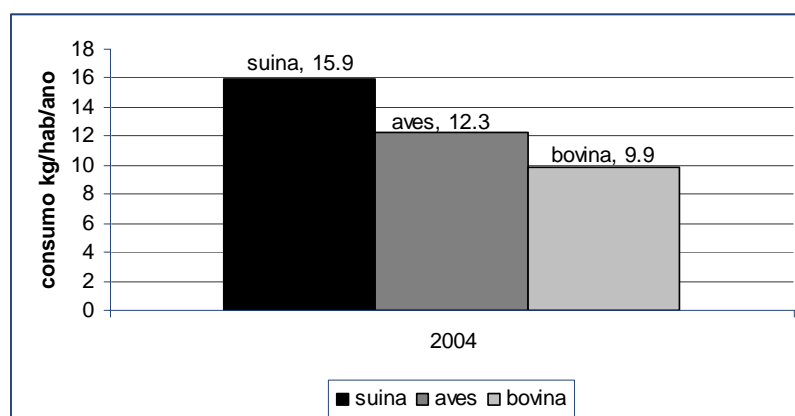


Figura 1. Consumo *per capita* mundial de carnes (kg/hab/ano) (Fonte: FAO, 2004).

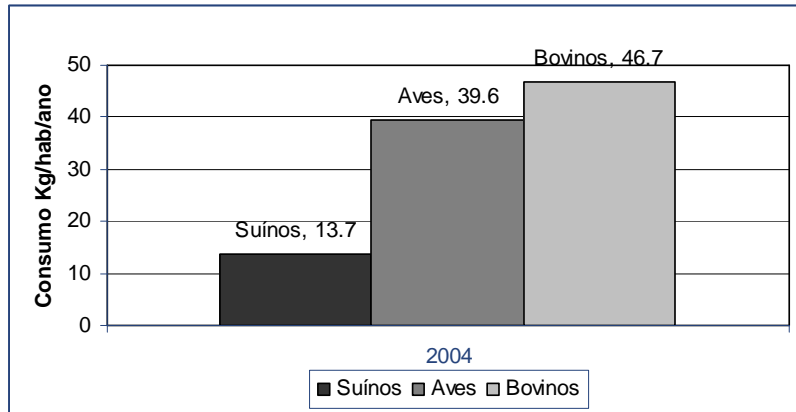


Figura 2. Consumo *per capita* Brasileiro de Carnes (kg/hab./ano) (Fonte: ANUALPEC, 2006).

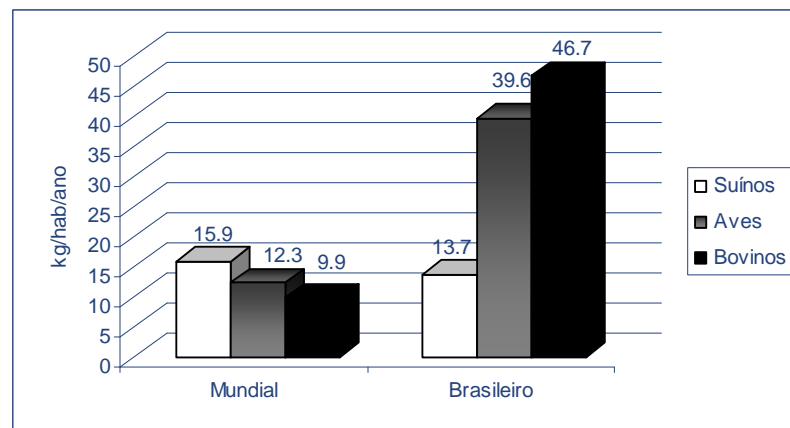


Figura 3. Gráfico comparativo do consumo mundial *per capita* (Kg/hab/ano) e consumo brasileiro (Fonte: ANUALPEC, 2006).

Esta inversão no padrão de consumo pode ser explicada por hábitos e tradições regionais e questões de saúde, estas últimas, repletas de mitos e informações muitas vezes distorcidas que prejudicam o consumo da carne suína no Brasil.

### 3. Supostos mitos e verdades

O conceito supostamente distorcido que o consumidor e a classe médica apresentam em relação à carne suína deve-se ao seu desconhecimento quanto aos intensos trabalhos de melhoria nas áreas de genética, nutrição, manejo e sanidade, que estão sendo desenvolvidos pelos pesquisadores ao longo dos últimos 30 anos.

Genericamente, o consumidor ainda tem uma visão do “porco”, quando hoje já está sendo produzido o “suíno”. Por existir uma grande pressão para se obter uma melhor

produtividade (menor custo e animal mais viável) e devido à maior exigência da população por um animal com menos gordura, os técnicos e criadores passaram a desenvolver o suíno (e não mais porco). Os animais geneticamente “melhorados” começaram a apresentar menores teores de gorduras na sua carcaça e a desenvolver mais massa muscular, especialmente nas suas carnes nobres, como o lombo e o pernil. Antes do desenvolvimento genético, os animais apresentavam 40 a 45% de carne magra e espessuras de toucinho de 5 a 6 centímetros. Atualmente, com a ajuda dos programas de genética e nutrição, o suíno moderno apresenta de 55 a 60% de carne magra na carcaça e apenas 1,0 a 1,5 centímetro de espessura de toucinho (Roppa, 1997).

O suíno moderno é exigente, sendo estabelecida a criação em instalações confinadas, sem acesso direto à terra, extremamente limpas e desinfetadas com rigor. Devido aos avanços tanto das instalações como de manejo, a sanidade melhorou significativamente, proporcionando uma condição ótima para as granjas. Em decorrência desse processo, grande parte das granjas está livre de enfermidades específicas.

Deve-se ressaltar, porém, que mesmo com os avanços das criações, ainda se defronta com a criação de porcos. Os agentes que conduzem esses sistemas não possuem a concepção moderna de sanidade, servindo para a manutenção dos mitos da era do “porco tipo banha”.

Os gargalos da carne suína são muito marcantes, constituindo mais do que uma restrição ao produto: um preconceito em função da imagem que muitos consumidores ainda têm do porco em chiqueiro na lama e alimentados com lavagem e que são responsáveis pela por muitas doenças.

Mesmo existindo ainda granjas de criação de porcos, essas estão em evidente decadência. Mas o mercado consumidor ainda não recebeu informações suficientes para assimilar esse fato. Esse preconceito é reforçado pelos médicos no que diz respeito à gordura e ao colesterol e muitas vezes até a transmissão de doenças.

A carne suína teve uma grande evolução nos últimos 20 anos, diminuição da gordura em 35%, diminuição do colesterol em 15%, diminuição das calorias em 20%, além de ser uma importante fonte de proteínas e vitaminas do complexo B. Quanto à higiene, que em muitos casos é o preconceito maior quando se refere aos suínos, a maioria das granjas de suínos no país é tecnicizada e tem rígido controle sanitário e nutricional (Silva, 2004).

Atualmente, com a inspeção sanitária dos matadouros e a rastreabilidade das granjas, o perigo de infestação, pelo homem, de enfermidades é considerado praticamente inexistente. Provavelmente, será difícil e demorado para se conseguir um melhor esclarecimento dessa realidade, pois a queda de mitos pode durar mais que uma geração (Silva, 2004).

Para muitos produtos, já existe disponível um selo de garantia, para diferenciar o bom produto, como o caso do café (“Selo de Pureza”). No caso dos suínos, o que se procura para garantir a qualidade de uma criação, é a rastreabilidade das granjas. No Estado de São Paulo, por exemplo, existe o “Selo Suíno Paulista”, que de certa forma garante a qualidade do produto que chega aos consumidores. Assim, à medida que o consumidor reconhece o parâmetro de qualidade devidamente divulgado pelos meios de comunicação, ganha confiança no produto (Ferreira Júnior, 1996).

A melhoria na qualidade da carne suína é conhecida por todos que estão envolvidos no setor, porém, acredita-se que apenas por meio de campanhas eficientes de marketing é que se poderá ter sucesso na efetiva comunicação das vantagens da carne suína ao público em geral no país (Roppa, 1997).

#### **4. A carne suína na nutrição humana**

#### **4.1. Qualidade nutricional**

Como já adiantado, o conceito atual da população sobre a carne suína remete-se à lembrança da carne de porco produzida em condições de pouca higiene, contendo alto teor de gorduras e colesterol, que poderia ser um grande aliado aos males da modernidade.

Atualmente, a carne suína, diferentemente da carne de porco, é resultado da evolução tecnológica da indústria alimentícia, apresentando reduzido teor de gorduras, calorias e colesterol em relação a 25 anos atrás. Evidentemente que os cortes que privilegiam a camada adiposa do animal, como o toucinho, por exemplo, permanecem com maior teor de gordura e colesterol que a carne bovina, o que deve ser evitado na rotina alimentar de indivíduos que se preocupam com a prevenção de doenças (Hedrick, 1994).

Para a compreensão mais exata da importância da carne suína na alimentação humana, é necessário que sejam apresentados preliminarmente a estrutura, os constituintes básicos, a bioquímica do músculo e, finalmente, as suas características organolépticas (Pardi, 1993). A carne suína é uma carne vermelha, assim como a carne bovina, composta por tecido muscular e tecidos anexos. Nas diferentes espécies animais, o músculo magro tem uma composição relativamente constante em relação ao conteúdo de proteínas, gorduras, minerais e água. A gordura é a principal variável. Nos suínos, esta variação pode ser de 8% a 55% em função de vários fatores, dentre eles: a idade, o sexo, a raça, o manejo e a alimentação do animal. Em relação à idade, animais mais jovens contêm maior proporção de umidade e menor teor de gordura, proteínas e minerais do que os adultos. Os jovens são menos predispostos ao acúmulo de gordura subcutânea e intermuscular. Quanto ao sexo, as fêmeas têm menor predisposição do que os machos inteiros para a formação de gordura, sendo que os castrados tendem mais ao acúmulo de gordura (Pearson, 1981).

#### **4.2. Influência do consumo da carne suína na pressão arterial**

Indivíduos hipertensos, além do uso regular de medicamentos apropriados, são classicamente orientados a reduzir o conteúdo de sal na sua dieta. O sal de cozinha (NaCl) utilizado para salientar o paladar dos alimentos, é a principal fonte de sódio extrínseco na dieta moderna., podendo representar grande risco ao controle da pressão. A grande maioria dos estudos mostra que excesso de sal aumenta a pressão arterial (Heimann, 2004).

Em avaliações do efeito de redução no consumo de sal sobre a pressão arterial, os resultados mostraram que a queda da pressão arterial é tanto maior quanto maior for a redução no consumo de sal na dieta. Porém, o consumo total de sal também deve considerar o conteúdo de sódio naturalmente presente nos alimentos, chamado sódio intrínseco. Em dietas com teor controlado de sal, há necessidade adicional de se observar a quantidade de sódio presente nesses alimentos, além da redução do sal de cozinha no preparo das refeições. As recomendações atuais para o controle da pressão arterial, porém, vão além da restrição salina. É desejável, entre outras recomendações, o controle do peso corporal e adoção de uma dieta alimentar reduzida em gorduras saturadas que contemple micronutrientes como o cálcio e o potássio (Diretrizes Brasileiras, 2002).

Em todos esses aspectos, o lombo suíno é um potencial aliado ao controle da pressão. Além de baixo teor de gorduras saturadas e colesterol, contém menor teor de sódio que as demais carnes e maior teor de potássio. Há 70 anos, evidências surgiram, relatando que a alta ingestão de potássio tinha efeito anti-hipertensivo em humano (Addison, 1928).

Experiências clínicas concluíram que suplementos de potássio baixam significativamente a pressão sistólica e diastólica (Cappuccio & Macgregor, 1991; Whelton & Cutler, 1997), especialmente entre indivíduos hipertensos e da raça negra. Além do conteúdo total de potássio, um estudo na Califórnia observou que a relação entre sódio e potássio pode ser um importante elemento relacionado com a pressão arterial. Portanto, pode-se adicionar o lombo à dieta por ser um grande aliado da pressão alta.

## 5. Metodologia

Com o intuito de identificar os principais preconceitos relacionados à carne suína *in natura*, foi realizada uma pesquisa junto a dois grupos de agentes. Os questionários eram constituídos de perguntas fechadas sobre hábitos de consumo de carnes *in natura* e a relação das carnes com a saúde. Um questionário foi aplicado junto a uma amostra de consumidores de diferentes classes sociais; e o segundo, junto à classe médica.

Foram entrevistados 80 consumidores escolhidos aleatoriamente e residentes nas cidades de São Paulo, São Caetano do Sul, São Bernardo do Campo e Pirassununga. As entrevistas foram realizadas em supermercados, academias e nas ruas.

A amostra da classe médica foi composta por quatro profissionais, residentes nas cidades mencionadas. As entrevistas foram feitas pessoalmente pelos autores.

Os questionários e a metodologia para as entrevistas foram desenvolvidos a partir das recomendações de Goode & Hatt (1968). Os questionários são apresentados como anexos.

## 6. Resultados e Discussão

Observou-se inicialmente que a maioria dos entrevistados apontou que os problemas de imagem da carne suína eram devidos, basicamente, ao fato da carne suína ser vista como sendo a carne “mais gorda”, de pior sabor, menos saudável, de menor qualidade geral e responsável por diversas doenças.

Para 60% dos consumidores entrevistados, a carne suína é a grande responsável pelas doenças apresentadas no questionário (quais sejam: obesidade, pressão alta, teníase e cisticercose). A carne bovina está em segundo lugar com 37% nas opiniões dos consumidores. Foi observado que muitos consumidores não relacionam a carne de aves (2%) e a carne de peixe (1%) com as doenças citadas (Figura 4).

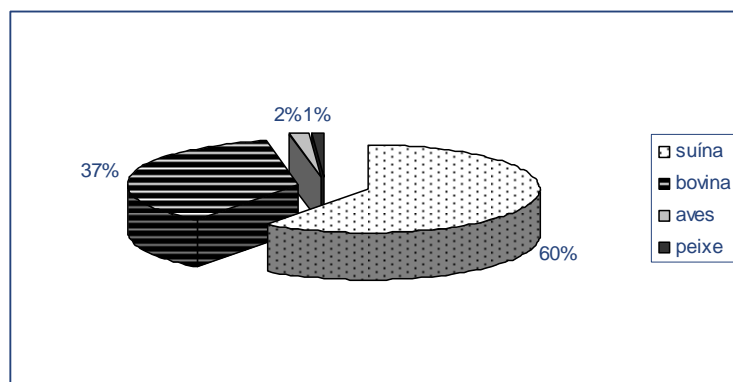




Figura 4. Percentagem de carnes responsáveis por doenças, segundo os consumidores entrevistados (Fonte: dados da pesquisa).

Foi avaliada, também, a preferência dos consumidores pelo tipo de carne fresca. Observou-se que a preferência do consumidor em relação ao consumo de carne suína (7%) foi menor quando comparada a das outras carnes: bovina (56%), aves (28%) e peixes (8%) (Figura 5). Isso ratifica a significativa diferença quando se compara o consumo nacional e mundial de carnes (Figura 3).

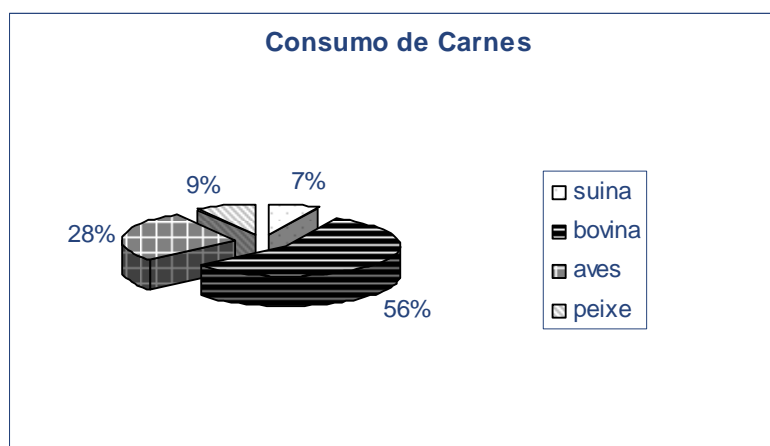


Figura 5. Preferência pelo consumo das carnes, segundo os consumidores (Fonte: dados da pesquisa).

Como resultado das entrevistas, observou-se ainda que a maioria dos consumidores não segue estritamente as orientações médicas, como ilustrado na Figura 6. Por outro lado, a Figura 7 mostra que a maioria dos consumidores mudaria seus hábitos devido às orientações médicas, classe essa que exerce uma grande influência sobre os eles; mas que apresenta um preconceito e desinformação no que diz respeito à gordura, ao colesterol e a transmissão de doenças quando se refere à carne suína.

Essas informações ressaltam, portanto, que seria necessário mudar os preconceitos errôneos a respeito da carne suína, principalmente perante a classe médica, por ser ela tão influente sobre consumidores.

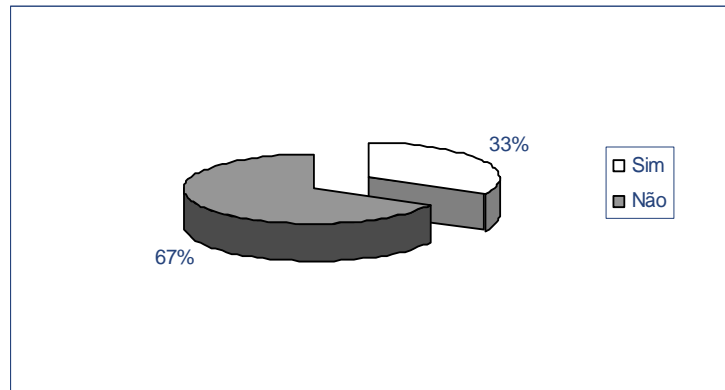


Figura 6. Porcentagem de consumidores que seguem ou não orientação médica (Fonte: dados da pesquisa).

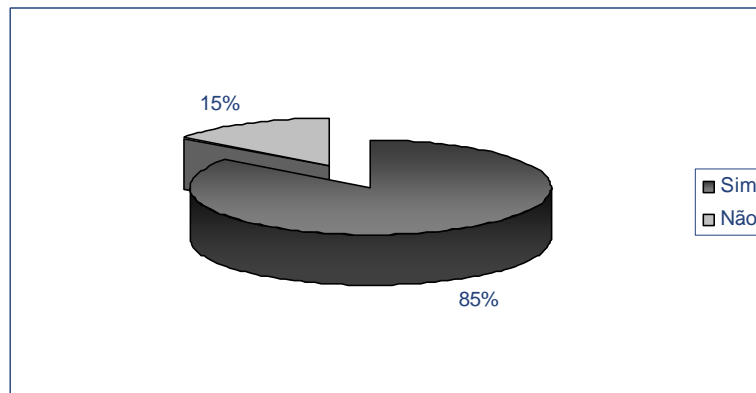


Figura 7. Porcentagem de consumidores que estariam propensos a mudarem seus hábitos sob orientação médica (Fonte: dados da pesquisa).

Assim, se a classe médica procurasse esclarecer os conceitos transmitir mais informações a respeito da carne suína, o mito poderá levar menos tempo para ser quebrado, pois com a grande influência dessa classe, as informações seriam transmitidas com maior segurança.

## 7. Conclusões

Nesta pesquisa foi apresentado um retrato do comportamento dos consumidores brasileiros, especialmente diante do consumo de carnes e de seu suposto impacto sobre a saúde. Problemas da imagem da carne suína vêm da percepção, por parte dos consumidores, como sendo a carne de maior teor de gordura, de pior sabor, menos saudável, responsável por uma série de doenças e de menor qualidade.

Evidenciou-se que a percepção, porém, não corresponde precisamente à realidade. Existe um grande preconceito entre os consumidores, uma falta de conhecimento em relação aos fatos e os indicadores científicos associados à saúde e às características sensoriais da carne suína, bem como àqueles associados à carne com rótulo de qualidade.

Desta forma, pode-se dizer que é evidente o desconhecimento e o preconceito em relação à carne suína, sendo um dos fatores talvez de grande influência, a atenção dada à “publicidade negativa” que se faz informalmente sobre as conseqüências de sua ingestão. A atenção dada à publicidade mostra ter uma influência das mais negativas sobre o comportamento do consumidor e sobre seu processo de tomada de decisão quando se considera a carne fresca (*in natura*). Pode-se mencionar, além da publicidade, a classe médica, que na maioria das vezes transmitem o conceito errôneo que se tem da carne suína, sendo também um fator negativo para influenciar o consumo.

Desta maneira, é necessário que produtos de qualidade sejam acompanhados de uma comunicação confiável e efetiva. Esse desafio da comunicação e a queda dos mitos serão provavelmente difíceis de vencer, mas o retorno em termos de confiança e aceitação do produto por parte dos consumidores vale definitivamente nessa luta.

Além da publicidade é necessário mudar esses conceitos errôneos para se combater o preconceito existente que se tem da carne suína, começando com a classe médica, que é tão influente aos consumidores.

É necessário que se invista na publicidade a favor da carne suína, de modo que, os consumidores possam conhecer o que realmente está por traz de uma criação de suínos, para que se possa quebrar assim, o preconceito existente.

### **Referências bibliográficas**

ADDISON, W. The use of sodium chloride, potassium chloride, sodium bromide, and potassium bromide in cases of arterial hypertension which are amenable to potassium chloride. **Canadian Medical Association Journal**. v.18, p.281-285, 1928.

ANUALPEC. **Anuário da Pecuária Brasileira**. 12 ed. São Paulo: FNP Consultoria, 2006.

BERTASSO, B.F. O consumo alimentar em regiões metropolitanas brasileiras: análise da pesquisa de orçamentos familiares/IBGE 1995/1996. Dissertação de mestrado: Esalq, Piracicaba, 2000.

CAPPUCCIO, F.P., MACGREGOR, G.A. Does potassium supplementation lower blood pressure? A meta-analysis of published trials. **Journal of Hypertension**, v.9, p.465-473, 1991.

FERGUSON, C.E. **Microeconomia**. Forense Universitária. Rio de Janeiro, 2 ed. 1978.

FERREIRA JUNIOR, V. **Tendências Mercadológicas da Suinocultura**. 1996.

GOODE, W.J.; HATT, P.K. **Métodos em Pesquisa Social**. 2.ed. Trad. C.M.Bori São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968. 488p.

GRACIA, A.; ALBISU, L.M. Food consumption in the European union: main determinants and country differences. **Agribusiness**. v. 17, p.4, 2001

HEDRICK, H.B. **Principles of Meat Science**. 3 ed. Dubuque: Kendall/Hunt Publishing Company, 1994.

HEIMANN, J.C. Sal e Hipertensão arterial. Aspectos Fisiopatológicos. **Hipertensão** v.7, n., p.51-54, 2004.

IV Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Sociedade Brasileira de Hipertensão. Sociedade Brasileira de Cardiologia. Sociedade Brasileira de Nefrologia, 2002.

LAMBERT, J.L. **Representations attitudes et comportements alimentaires: inventaire desmodèles existants**. France, jun 1996.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. v.1, Goiânia:UFG, 1993.

PEARSON, AM. Meat and health. In: Lawrie, R. Developments in Meat Science. v.2. London and New Jersey: Applied Science Publishers.1981, p241-92.

ROPPA, L. Suínos: mitos e verdades. **Suinocultura Industrial**, v.127, p. 10-27. 1997.

SILVA, L.P.G. Preconceitos e verdades sobre a carne suína. **Conceitos**, 2004/2005.

VERBEKE, W., VIAENE, J., Beliefs, attitude and behavior towards fresh eat consumption in Belgium: Empirical evidence from a consumer survey. **Food Quality and Preference**, v.10, n.6, p.437-445. 1999

WHELTON, P.K; CUTLER, J.A. Effects of oral potassium on blood pressure. Meta-analysis of randomized controlled clinical trials. **Journal of the American Medical Association**. v.277, p.1624-1632, 1997.



## ANEXO 1 – Questionário para consumidores

Universidade de São Paulo  
Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia  
Departamento de Nutrição e Produção Animal  
Curso de Pós-Graduação em Nutrição Animal



### QUESTIONÁRIO SOBRE CONSUMO DE CARNES

#### Perfil do consumidor

– Sexo:

Masculino     Feminino

– Faixa etária (anos): \_\_\_\_\_

– Nível de escolaridade:

1º grau completo     1º grau incompleto     2º grau completo     2º grau incompleto  
 3º grau completo     3º grau incompleto

– Nível de renda (nº salários mínimos):

1 a 2 (R\$ 320,00 a R\$ 640,00)     3 a 5 (R\$ 960,00 a R\$ 1600,00)  
 6 a 10 (R\$ 1920,00 a R\$ 3200,00)     11 a 20 (R\$ 3520,00 a R\$ 6400,00)  
 mais de 20 (mais de R\$ 6400,00)

#### Hábitos de consumo de carnes

– Classifique de forma crescente o consumo das carnes citadas abaixo: (1ª, 2ª...)

Suína (porco)     Bovina (boi)     Aves (frango)     Peixe  
 Outras. Quais?

– Dentre essas carnes, quais você considera responsável pelos seguintes distúrbios da saúde:

- Obesidade:  Suína     Bovina     Aves     Peixe     Outras     nda     não sei
  - Pressão Alta:  Suína     Bovina     Aves     Peixe     Outras     nda     não sei
  - Teníase:  Suína     Bovina     Aves     Peixe     Outras     nda     não sei
  - Cisticercose:  Suína     Bovina     Aves     Peixe     Outras     nda     não sei
- (Obs.: \* Teníase = verme, “solitaria”; \*Cisticercose = infestação por ovos do verme.)

#### Orientação médica

– Você segue orientações médicas quanto ao consumo de alimentos?

Sim     Não

– Se seu médico orientasse o consumo de alimentos antes não consumidos, você mudaria seu hábito em benefício da sua saúde?

Sim     Não

## ANEXO 2 – Questionário para médicos



Universidade de São Paulo  
Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia  
Departamento de Nutrição e Produção Animal  
Curso de Pós-Graduação em Nutrição Animal



### QUESTIONÁRIO SOBRE SAÚDE E CONSUMO DE CARNES

– Sexo:

Masculino     Feminino

– Faixa etária (anos): \_\_\_\_\_

– Especialidade:

– Classifique de forma crescente o tipo de carne de acordo com seu benefício à saúde: (1ª, 2ª ...)

Suína (porco)     Bovina (boi)     Aves (frango)     Peixe     Outras. Quais?

±

– Dentre essas carnes, quais você considera responsável pelos seguintes distúrbios da saúde:

- Obesidade:  Suína     Bovina     Aves     Peixe     Outras     Nda
- Pressão Alta:  Suína     Bovina     Aves     Peixe     Outras     Nda
- Teníase:  Suína     Bovina     Aves     Peixe     Outras     Nda
- Cisticercose:  Suína     Bovina     Aves     Peixe     Outras     Nda

– Se você pudesse indicar um tipo de carne aos seus pacientes, quais seriam os requisitos (prós e contras)? :

- Suína: prós  
          contras
- Bovina: prós  
          contras
- Aves: prós  
          contras
- Peixe: prós  
          contras

– Como consumidor qual a sua preferência:

Suína (porco)     Bovina (boi)     Aves (frango)     Peixe     Outras. Quais?