

Flávio Ferreira Silva
(Organizador)



Qualidade de Produtos de Origem Animal

Atena
Editora
Ano 2019



Flávio Ferreira Silva
(Organizador)

Qualidade de Produtos de Origem Animal


Ano 2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Lorena Prestes
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobom – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
Q1	Qualidade de produtos de origem animal [recurso eletrônico] / Organizador Flávio Ferreira Silva. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Qualidade de Produtos de Origem Animal; v.1) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader. Modo de acesso: World Wide Web. Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-765-9 DOI 10.22533/at.ed.659191211 1. Agroindústria – Brasil. 2. Alimentos – Controle de qualidade – Brasil. 3. Tecnologia de alimentos. I. Silva, Flávio Ferreira. CDD 338.1981
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “Qualidade de Produtos de Origem Animal” em seu primeiro volume é composta por 24 capítulos que, a luz da ciência, permitem ao leitor uma abrangente visão sobre abordagens que transcorrem por temas de grande interesse como o desenvolvimento e aceitação de novos produtos de origem animal e a abordagem da qualidade do produto final destinado ao consumidor.

Não só no Brasil, mas em todo o mundo o consumo de produtos de origem animal é amplamente difundido, sendo dessa forma um grande mercado para o desenvolvimento de novos produtos, entretanto, as boas práticas higiênico-sanitárias devem sempre serem analisadas quando se tratam de alimentos, assim como a perspectiva e o conhecimento do consumidor acerca de produtos destinados a consumo, o que vai possibilitar uma ótica comercial e a análise de seus impactos na escolha de produtos.

Dessa forma, os esforços científicos apresentados aqui são alinhados a estes temas, trazendo novos conhecimentos e fundamentação científica a estes assuntos que são de fundamental importância comercial e para a saúde humana.

Os novos artigos apresentados nesta obra, foram possíveis graças aos esforços incansáveis dos autores destes árduos trabalhos junto aos esforços da Atena Editora, que sempre reconhece a importância da divulgação científica e oferece uma plataforma consolidada e confiável para que estes pesquisadores exponham e divulguem seus resultados.

Esperamos que a leitura desta obra seja agradável e eficiente no que diz respeito a propiciar novos conhecimentos para a inovação e qualidade de produtos de origem animal.

Flávio Ferreira Silva

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AVALIAÇÃO SENSORIAL DA PASTA DE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU	
Sandra de Souza Silva	
Deniza Pereira da Costa Souza	
Virlane Kelly Lima Hunaldo	
Leonardo Hunaldo dos Santos	
José de Ribamar Macêdo Costa	
Thays Adryanne Lima Xavier	
Catarina Gercina de Almeida Aquino Giffony	
Raquel Silva de Sousa	
Eliane de Oliveira Alves	
Gabrielli Nunes Clímaco	
Ana Cristina Pereira de Jesus Costa	
Jaisane Santos Melo Lobato	
DOI 10.22533/at.ed.6591912111	
CAPÍTULO 2	9
DESENVOLVIMENTO BIOTECNOLÓGICO DE BEBIDA FUNCIONAL À BASE DE KEFIR DE CACAU	
Jéssica da Silva Santos	
Ana Gabriela de Freitas Barbosa	
Maiane Paris Piropo de Oliveira	
Karine Rezende Borges	
Adriana Santos Nascimento	
Gustavo Modesto Amorim	
Ferlando Lima Santos	
DOI 10.22533/at.ed.6591912112	
CAPÍTULO 3	16
DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE ALMÔNDEGA DE TILÁPIA (<i>Oreochromis niloticus</i>), ADICIONADA DE FARINHA DE LINHAÇA	
Pedro Ysmael Cornejo Mujica	
Eduardo Sousa dos Anjos	
Raimundo Ferreira Costa	
DOI 10.22533/at.ed.6591912113	
CAPÍTULO 4	22
ELABORAÇÃO DE PATÊ DE SIRI USANDO SAL DE ERVAS EM SUBSTITUIÇÃO AO CLORETO DE SÓDIO	
Norma Suely Evangelista-Barreto	
Aline Simões da Rocha Bispo	
Jamiri Soares Cunha	
Mariza Alves Ferreira	
Marly Silveira Santos	
André Dias de Azevedo Neto	
DOI 10.22533/at.ed.6591912114	

CAPÍTULO 5 33

INFLUÊNCIA DE CORANTES DA BETERRABA E JAMBU (*Acmella oleracea*) NA ACEITABILIDADE DE LINGÜIÇA

Marcelly Cristine Soares Almeida
Arlene Tamara dos Santos Martins
Flávia Taveira Brito
Jonyelson Araújo de Moraes
Leticia Reis Jales
Bruna Almeida da Silva

DOI 10.22533/at.ed.6591912115

CAPÍTULO 6 39

PROCESSAMENTO DE MARINADO A PARTIR DO FILÉ DO BODÓ (*Liposarcus pardalis*): DIVERSIFICANDO A FORMA DE BENEFICIAMENTO E CONSUMO DESSE PESCADO NO MUNICÍPIO DE PARINTINS-AM

Nadir Gomes
Floriana Guerreiro Dias dos Santos
Karoline de Oliveira Azêdo

DOI 10.22533/at.ed.6591912116

CAPÍTULO 7 45

RESULTADO SENSORIAL DE SORVETE A BASE DE AIPIM SEM LACTOSE SABORES COCO E MARACUJÁ

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912117

CAPÍTULO 8 51

SORVETE A BASE DE AIPIM COM LEITE SEM LACTOSE

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912118

CAPÍTULO 9	56
ANÁLISE CRÍTICA DE RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E O PAPEL DO DISCURSO DO MARKETING	
Adriana Paula Slongo Marcussi Maria de Fátima Valentim Alberto Bernardo Alberto Marcussi Patrícia Ribeiro Corado Luana Costa Pierre de Messias	
DOI 10.22533/at.ed.6591912119	
CAPÍTULO 10	62
AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS À LEGISLAÇÃO	
Márcia Liliane Rippel Silveira Vanessa Pires da Rosa Andréia Cirolini	
DOI 10.22533/at.ed.65919121110	
CAPÍTULO 11	70
AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS ASSOCIADO AO NÍVEL DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ, ALAGOAS	
Nielma Gabrielle Fidelis Oliveira Cláudia Alessandra Alves de Oliveira Alice Cristina Oliveira Azevedo	
DOI 10.22533/at.ed.65919121111	
CAPÍTULO 12	85
CARNE DE COELHO: QUALIDADE NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DO MERCADO CONSUMIDOR DO CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS – UFSM	
Ana Carolina Kohlrausch Klinger Diuly Bortoluzzi Falcone Geni Salete Pinto de Toledo Leila Picolli da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.65919121112	
CAPÍTULO 13	93
PERSPECTIVA DOS CONSUMIDORES NO MOMENTO DA COMPRA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL QUANTO AO BEM-ESTAR	
Bruna Helena Kipper Paulina Tayara Corrêa Goral Stela Siqueira Alves Thaís Helena Szabo Castro	
DOI 10.22533/at.ed.65919121113	
CAPÍTULO 14	104
AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM SORVETERIAS NA CIDADE DE CUIABÁ-MT	
Alciléia Costa Vieira Miranda Ariane Barbosa Alves Talitha Maria Porfírio	

Juliana de Andrade Mesquita
Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria
DOI 10.22533/at.ed.65919121114

CAPÍTULO 15 114

METODOLOGIAS ATIVAS NA CAPACITAÇÃO COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS: A EXPERIÊNCIA COM ANÁLISE DA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Fernanda Paula da Silva Torres
Ingridy Fhadine Hartmann
Emanuelli Vilela Gonçalves
Júlia Arantes Galvão
Márcia Oliveira Lopes
Luana Costa Lima Hildebrando Neme

DOI 10.22533/at.ed.65919121115

CAPÍTULO 16 121

VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO SOBRE A HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS

Giovanna Mozzaquattro Nascimento
Suellen Karsten Favarin
Cristiana Basso

DOI 10.22533/at.ed.65919121116

CAPÍTULO 17 128

PERCEPÇÃO DAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PREPARO DE ALIMENTOS EM CANAIS CULINÁRIOS DA WEB

Kristy Ellen Oliveira Santos
Edileide Santana da Cruz
Danuza das Virgens Lima
Isabella de Matos Mendes da Silva

DOI 10.22533/at.ed.65919121117

CAPÍTULO 18 135

ANÁLISE E QUANTIFICAÇÃO DE SOBRAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Ramilla Souza Lacerda
Larissa Kauly Rosa Silva
Gabriela Vasco das Chagas
Anne Louise Queiroz Coimbra
Samara Nagla Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121118

CAPÍTULO 19 145

AVALIAÇÃO DO RESTO-INGESTÃO E DA QUALIDADE DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Gabriela Vasco das Chagas
Larissa Kauly Rosa da Silva
Anne Louise Queiroz Coimbra
Ramilla Souza Lacerda
Samara Nagla Chaves Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121119

CAPÍTULO 20	157
AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OFERTADOS EM MERCADOS DE FLORES DA CUNHA	
Bruna Marzarotto Márcia Keller Alves	
DOI 10.22533/at.ed.65919121120	
CAPÍTULO 21	165
AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PEIXES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ESPERANÇA-PARAÍBA E SEUS CRITÉRIOS FÍSICO-SENSORIAIS NA ESCOLHA DESTE ALIMENTO	
Sebastião Rodrigo de Lima Nascimento Anne Caroline Câmara de Almeida	
DOI 10.22533/at.ed.65919121121	
CAPÍTULO 22	171
AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE DEGELO E GLACIAMENTOS EM PESCADOS CONGELADOS	
Laura Helena Salvetti Jéssica Fernanda Hoffmann Marcia Keller Alves	
DOI 10.22533/at.ed.65919121122	
CAPÍTULO 23	178
DEFICIÊNCIAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA REDE DE FRIO DE PRODUTOS CÁRNEOS EM SUPERMERCADOS DE UM MUNICÍPIO DO PARANÁ	
Anna Julia Zilli Lech Aline Tibilletti Santos do Carmo Danieli Muchalak dos Santos Elizabete Balbino Javorouski Marcia Oliveira Lopes	
DOI 10.22533/at.ed.65919121123	
CAPÍTULO 24	185
LEVANTAMENTO E COMPARAÇÃO DOS VALORES DE MULTAS DOS PRINCIPAIS GRUPOS DE INFRAÇÕES DESCRITOS NO RIISPOA / 2017	
Manoel Leôncio da Penha Filho Francisco Gabriel Santos Silva	
DOI 10.22533/at.ed.65919121124	
SOBRE O ORGANIZADOR	192
ÍNDICE REMISSIVO	193

CARNE DE COELHO: QUALIDADE NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DO MERCADO CONSUMIDOR DO CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS – UFSM

Ana Carolina Kohlrausch Klinger

Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria – RS

Diuly Bortoluzzi Falcone

Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria – RS

Geni Salete Pinto de Toledo

Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria – RS

Leila Picolli da Silva

Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria – RS

RESUMO: O objetivo deste capítulo é expor a qualidade nutricional da carne de coelho (CC) e a percepção do mercado consumidor do Centro de Ciências Rurais (CCR) – UFSM sobre a mesma. Para tal, foram coletados dados primários, de 30 pessoas, vinculadas ao CCR escolhidas aleatoriamente. Verificou-se que apenas 25% dos entrevistados já consumiu CC e, embora desconheça as suas características nutricionais aprovou a palatabilidade. Constatou-se que 42% da população estudada não substituiria a fonte de proteína animal mais consumida pela CC, enquanto outros 42% substituiriam 10%. Parcelas menos significativas – ambas correspondentes a 8% da população estudada – estariam dispostas a substituir 30% e 35% da carne mais consumida pela CC. Quando

aos fatores determinantes para aumento do consumo, 50% dos entrevistados expõem que não consomem CC por pena do animal. Outros quesitos de grande relevância citados foram: dificuldade de encontrar a CC no mercado; inexistência de cortes específicos; e o difícil preparo. Nesse aspecto, percebe-se que o consumo irregular da carne de coelho ocorre devido a múltiplos fatores como desorganização na cadeia que não oferece o produto o ano todo, a cultura do brasileiro que percebe o coelho como um animal de estimação, e a dificuldade de encontrar carcaças partidas, o que por consequência dificulta o preparo. Conclui-se que os integrantes do CCR-UFSM possuem conhecimentos razoáveis a respeito dos produtos cunícolas e suas propriedades nutricionais, e teriam desejo de adquiri-los, sendo a demanda maior que a oferta, o que caracteriza um nicho de mercado em potencial para os cunicultores.

PALAVRAS-CHAVE: cunicultura, nicho de mercado, produtos de origem animal

RABBIT MEAT: NUTRITIONAL QUALITY AND PERCEPTION OF CONSUMER MARKET OF THE RURAL SCIENCE CENTER - UFSM

ABSTRACT: This chapter aimed to expose the nutritional quality of rabbit meat (RM) and the consumer market perception of the Center for

Rural Sciences (CCR) - UFSM about it. For this, primary data were collected from 30 people selected in CCR. It was found that only 25% of respondents have consumed RM and, although unaware of its nutritional characteristics approved its palatability. It was found that 42% of the population studied would not replace the source of animal protein most consumed by RM, while another 42% would replace 10%. Less significant portions - both corresponding to 8% of the population studied - would be willing to replace 30% and 35% of the most consumed meat by RM. Regarding the determining factors for increased consumption, 50% of respondents state that they do not consume RM because of the animal's penalty. Other important issues mentioned were: difficulty to find RM in the market; no specific cuts; and the difficult preparation. In this respect, it is noticed that the irregular consumption of rabbit meat occurs due to multiple factors such as disorganization in the chain that does not offer the product all year round, the Brazilian culture that perceives the rabbit as a pet, and the difficulty of finding broken carcasses, which makes preparation difficult. It can be concluded that the CCR-UFSM members have reasonable knowledge about the hives products and their nutritional properties, and would like to acquire them, with the demand greater than the supply, which characterizes a potential market niche for rabbit farmers.

KEYWORDS: animal husbandry, animal products, niche market

1 | INTRODUÇÃO

Dentre as preocupações vigentes na atualidade para a população mundial está o fornecimento de fontes proteicas de boa qualidade, com baixo custo monetário e oferta regular, destacando-se os países em desenvolvimento, onde as populações menos favorecidas carecem de proteínas para suprir suas necessidades (LOUSADA JUNIOR et al., 2006). Neste viés, o coelho tem capacidade de aproveitar alimentos relativamente ricos em fibras, competindo em menor grau com o homem que os não ruminantes onívoros, que consomem maior quantidade de grãos nas suas respectivas dietas. Além disso, suas características biológicas (rapidez do ciclo de produção, prolificidade, poder de transformação e ótima qualidade da carne) desempenham função importante no regime alimentar da população.

No entanto, mesmo com inúmeros benefícios, a cunicultura não se desenvolveu/desenvolve no Brasil como outras criações animais (suínos e aves por exemplo). Por este motivo, é importante compreender a percepção dos consumidores e o mercado como um todo para assumir a estratégia mais lógica e ampliar a cunicultura (assim como ocorreu com aves e suínos anos atrás). Nesse sentido, a pesquisa de mercado, auxilia na compreensão da percepção dos consumidores acerca do produto e no seu escoamento, de forma que se possa apropriar-se de conhecimentos das necessidades e desejos dos consumidores e procurar satisfazê-los.

Desta forma, estudar um nicho de consumidores, torna possível em pequena proporção, perceber os conhecimentos dos consumidores a respeito da carne

de coelho, e na sequência, definir quais as providências que devem ser tomadas para melhorar o planejamento da criação e promover o desenvolvimento da cadeia cunícola. Diante do exposto, o objetivo deste capítulo é expor a qualidade nutricional da carne de coelho a percepção do mercado consumidor quanto a carne de coelho do Centro de Ciências Rurais – UFSM.

2 | REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 Cunicultura

Os coelhos são animais que requerem pequena área para sua criação, possuindo rápido padrão de crescimento com significativa eficiência alimentar, sem competir com a espécie humana, permitindo a comercialização com idade precoce (KLINGER; TOLEDO, 2018). Estas características tornam a cunicultura uma criação promissora para a geração de fonte proteica na alimentação humana, pois se trata de uma atividade ecologicamente correta, com poucos resíduos inaproveitáveis.

Além da carne, foco da produção, os coelhos ainda geram diferentes subprodutos como vísceras (utilizadas na composição rações); peles (empregadas pelo setor têxtil); pelos (transformados em feltros, cashmeres); patas e orelhas (vendidas como amuletos) e fezes (utilizada como adubo principalmente para horticultura).

Mesmo apresentando inúmeras vantagens, a cunicultura é pouco difundida no Brasil que figura mundialmente como “o celeiro do mundo”. Embora o país expresse notável potencial para o desenvolvimento de atividades cunícolas por inúmeras razões, a produção e o consumo dos mesmos apresenta-se insignificante, com estimativa anual de 12 mil toneladas (ESPINDOLA et al., 2007). Além disso, existe também a barreira cultural, onde a maioria das pessoas associa o coelho ao animal de estimação.

2.2 Qualidade nutricional da carne de coelho

A carne de coelho atrai os consumidores por ter uma cor convidativa, pouca gordura, ser macia e saborosa quando bem preparada, possui um alto valor nutritivo e baixo valor calórico (FELÍCIO, 1993). Ainda Mcance e Widdowson's (1985), consideram que as propriedades físico-químicas da carne de coelho são similares à de frango. Na comparação com as carnes bovina, suína e de aves e, a carne de coelho apresenta maior teor de proteínas, cálcio e fósforo, bem como menor teor de lipídeos (LEBAS et al., 1986). Também quando comparada as carnes ditas vermelhas, a carne de coelho possui relação de ácidos graxos saturados/ácidos graxos insaturados menor, bem como a quantidade de colesterol.

Segundo a Associação Científica Brasileira de Cunicultura (ACBC, 2018) uma das principais preocupações da população mundial são os níveis elevados

de colesterol sanguíneo, prejudiciais quando em excesso para o coração e outros órgãos. Uma das opções alimentares para diminuir o colesterol LDL (vulgo colesterol ruim) e aumentar o colesterol HDL (vulgo colesterol bom) é o aumento do consumo de carnes e alimentos ricos em fibra alimentar, e redução no consumo de carboidratos simples. Além disto, os profissionais da saúde recomendam dietas que contenham um bom equilíbrio entre proteínas, vitaminas e minerais. Neste último aspecto a carne de coelho se apresenta pobre em sódio, porém rica em fósforo e magnésio (Tabela 1).

COMPONENTE	VALOR/100g
Umidade	72,82g
Proteína	20,05g
Lipídios Totais	5,55g
Ácidos Graxos Totais	1,660g
Ácidos Graxos Monoinsaturados	1,500g
Ácidos Graxos Polinsaturados	1,080g
Colesterol	57mg
Sódio	41,00g
Potássio	330,00mg
Fósforo	213,00mg
Magnésio	19,00mg

Tabela 1 – Composição Centesimal da Carne de Coelho

Fonte: Adaptado de USDA - 2005

2.3 Produção e consumo da carne de coelho

De acordo com dados de Klinger e Toledo (2018), a cunicultura é uma atividade pouco praticada no Brasil, tanto em termos de produção como em termos de consumo apesar da carne de coelho se adaptar bem a culinária e ao paladar dos brasileiros. Provavelmente os produtos de origem cunicola não se difundiram ainda no país, entre outras razões 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.

Segundo IBGE (2009), o estado do Rio Grande do Sul é o que mais contribui com a produção totalizando 38,9% do total nacional, seguido por Santa Catarina com 16,1% e Paraná com 16% sendo que a região Sul Soma 71% da produção de todo o país. Infelizmente, enquanto a nível mundial a produção de coelhos aumenta a nível nacional a mesma diminui.

Ainda a produção de coelhos possui uma forte tradição na região mediterrânea, sendo também muito significativa na Ásia, principalmente na China, Europa Central e Leste e America do Central e Sul (COLIM; LEBAS, 1996). Apesar da produção da carne de coelho representar apenas um percentual pouco significativo (1,2%) da produção total de carne na União Europeia (EFSA, 2005) e 0,4% da produção mundial

de carne, a tendência a nível mundial é deste tipo de criação ascender.

3 | METODOLOGIA

Foram coletados dados primários, através de questionários pré-estruturados, de 30 pessoas, entre elas docentes, discentes e técnicos em educação vinculados ao CCR escolhidos aleatoriamente. No questionário foram abordadas questões abertas, semiabertas e fechadas sobre a percepção da carne de coelho, bem como outras informações sociais que possibilitam analisar e identificar as características do consumo e o conhecimento a respeito do produto em questão. O número de entrevistados de cada setor foi dividido de acordo com a porcentagem expressa pelos mesmos na totalidade.

Para avaliar o entendimento dos entrevistados sobre as qualidades nutricionais da carne de coelho, estes foram submetidos a inferir notas de zero a cinco em afirmações a respeito da mesma, sendo o número zero associado ao conceito de total discordância, e cinco de total concordância. Após, os dados foram tabulados e analisados através do programa Microsoft Excel.

4 | RESULTADOS

Verificou-se que apenas 25% dos entrevistados já consumiu carne de coelho e, embora desconheça as suas características nutricionais aprovou a palatabilidade deste produto. Constatou-se que parcela significativa (42%) não substituiria esta, pela fonte de proteína animal mais consumida (Figura 1). Aquelas pessoas que substituiriam 10% da carne mais consumida pela de coelho correspondem a 42% dos entrevistados. Já parcelas menos significativas ambas correspondentes a 8% da população estudada estariam dispostas a substituir 30% e 35%.

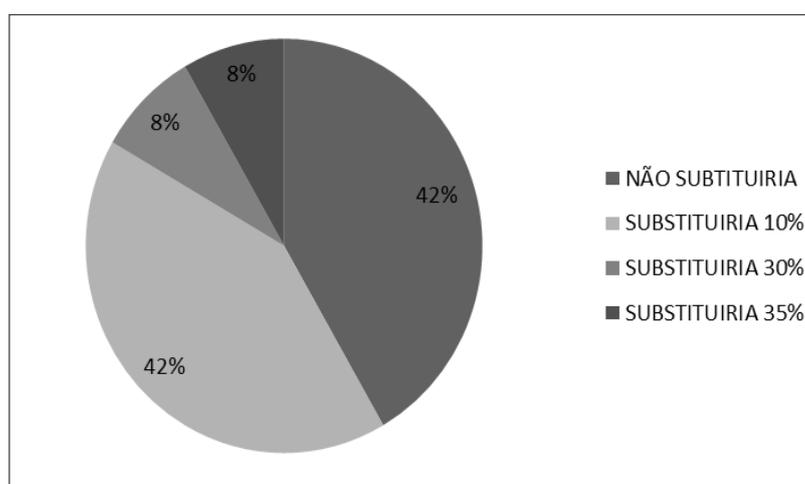


Figura 1. Respostas dos entrevistados ao serem questionados se estariam dispostos a substituir parte do consumo da carne mais consumida pela carne de coelho.

Fonte: Dados da pesquisa.

Ainda quanto a substituição percebeu-se que se houvesse disponibilidade dos produtos cunícolas no mercado as pessoas consumiriam em torno de 400g deste produto mensalmente em média o que representa quase 20 vezes mais o consumo anual médio do brasileiro.

Quando questionados sobre os fatores determinantes para aumentar o consumo deste tipo de carne, 50% dos entrevistados concorda totalmente que não consome mais o produto por pena do animal. Outros quesitos de grande relevância para o estancamento do consumo segundo a avaliação do consumidor é a dificuldade de encontrar esse tipo de produto no mercado, sendo que 85% das pessoas concordam totalmente com esta afirmação; a inexistência de cortes específicos e o difícil preparo tiveram uma 41,5% e 58,5% de entrevistados que consideram este fator de total relevância (Figura 2). O fator preço elevado não é percebido pelos consumidores como de grande importância para o aumento do consumo, sendo que 41% dos consumidores discordam totalmente.

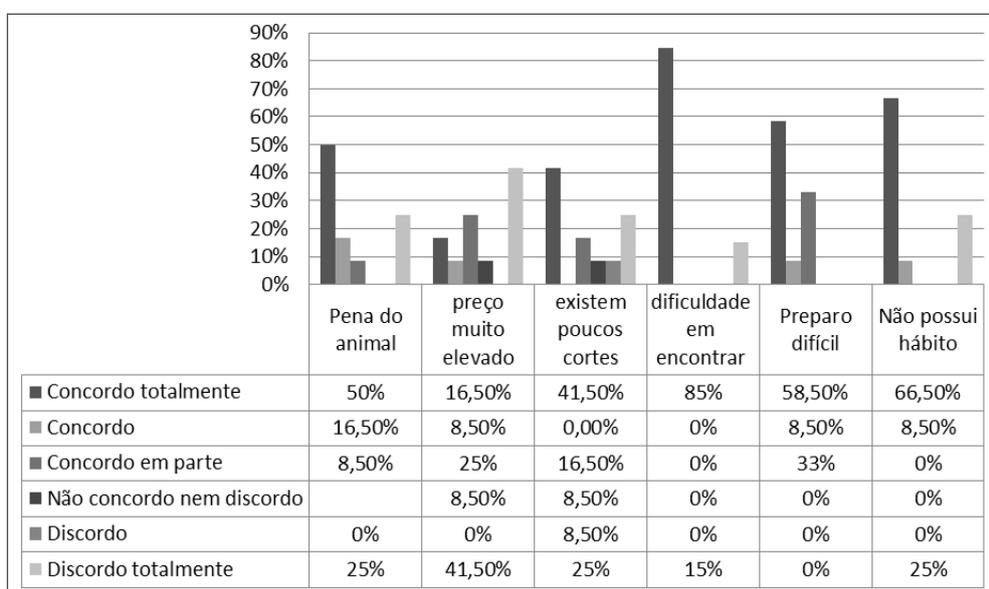


Figura 2 - Percepção do consumidor a respeito de diferentes empecilhos para o consumo da carne de coelho.

Fonte: Dados da pesquisa.

Nesse aspecto percebe-se que o consumo irregular da carne de coelho ocorre devido a múltiplos fatores como desorganização na cadeia – que não oferece o produto o ano todo-; a cultura do brasileiro – que percebe o coelho como um animal de estimação-; e a dificuldade de encontrar carcaças partidas – o que por consequência dificulta o preparo-. Através de análise de correlação foi percebido que a renda é inversamente proporcional a preocupação com o preço, ou seja quanto mais alta for a renda, menor será a importância dada ao preço.

Para avaliar o entendimento dos entrevistados sobre as qualidades nutricionais da carne de coelho, estes foram submetidos a inferir notas de zero a cinco em quatro afirmações a respeito da mesma, sendo o número zero associado ao conceito de total

discordância, e cinco de total concordância.

Na sentença, “possui alto teor de gordura” 25% dos consumidores inferiram nota zero, 16,5% nota um, 33,5% dois e 8,5% cinco, o que mostra que parcela significativa dos mesmos associa este produto como próprio de pouca gordura. Já a respeito da afirmação “possui alto teor de proteína” 8,5% dos entrevistados optaram pela nota zero, 41,5% pela três, 25% pela quatro e 25% pela cinco, o que demonstra que a maioria do público estudado percebe esta carne como contendo teor elevado de proteínas (Figura 3).

Quando dito que “possui alto teor de colesterol”, 50% das pessoas inferiram nota zero ou um (16,5% e 33,5% respectivamente), 33,5% a nota dois e 16,5% a nota três, o que mostrou que os compradores em potencial possuem conhecimento sobre o baixo teor de colesterol contido na mesma. No último questionamento sobre a digestibilidade da carne percebeu-se que a maioria das pessoas (68,5%) compreende este produto como de fácil digestão inferindo as notas quatro ou cinco a afirmação “fácil digestão” (Figura 3).

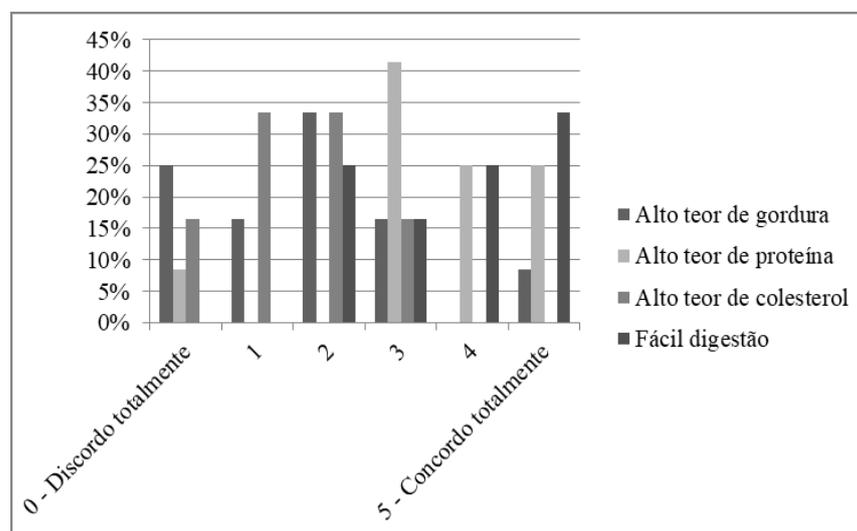


Figura 3. Percepção dos consumidores do CCR – UFSM quanto às qualidades nutricionais da carne de coelho.

Fonte: Dados da pesquisa.

Percebe-se então, que a maior parte dos consumidores, apresentam conhecimentos razoáveis a respeito das informações nutricionais que este produto possui. Neste sentido, em média os consumidores do Centro de Ciências Rurais apresentam noção de 69,55% das propriedades da mesma.

5 | CONCLUSÃO

Pode-se concluir que os integrantes do Centro de Ciências Rurais da Universidade Federal de Santa Maria, possuem conhecimentos razoáveis a respeito dos produtos cunícolas e suas propriedades nutricionais, e teriam desejo de adquiri-los. Assim,

neste nicho de mercado, a demanda por este tipo de produto é maior que a oferta, o que caracteriza um mercado em potencial para os cunicultores.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO CIENTÍFICA BRASILEIRA DE CUNICULTURA – ACBC. **Boletim de Cunicultura**. Bambuí, 2018. Disponível em <<http://www.acbc.org.br>>. Acesso em: 13 Mai. 2019.

COLIN, M.; LEBAS, F. Rabbit meat production in the world a proposal for every country. *In: VI World Rabbit Congress*. Toulouse – França, 1996. p. 323-330.

ESPÍNDOLA, G. B. et al, 2007. Parâmetros reprodutivos e desenvolvimento ponderal dos láparos das raças Nova Zelândia e Califórnia no Brasil. **Revista Caatinga**. v. 20, n. 1, p. 01-04, 2007. Disponível em: <www.redalyc.org/articulo.oa?id=237117747001>. Acesso em: 28, Abr. 2015.

FELICIO, P.E. **Qualidade da carne e competitividade no Mercosul e Mercado Exterior**. In: Curso cruzamentos industriais na pecuária de corte. Pirassununga, SP: USP/ Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos. 1993. p. 57-59.

EFSA (2005). The impact of the current housing and husbandry systems on the health and welfare of farmed domestic rabbits. *The EFSA Journal* 267: 1-31

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS - FAO. **Faostat**. Rome, 2009. Disponível em <<http://faostat.fao.org>>. Acesso em: 27 de Jul., 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. . **Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária, Pesquisa da Pecuária Municipal 2008 – 2009**. 2009. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1761&id_pagina=1>. Acesso em: 15 Mai. 2019.

KLINGER, A. C. K.; TOLEDO, G. S.P. **Cunicultura**: didática e prática na criação de coelhos. Santa Maria: Editora da UFSM, 2018.

LEBAS, F.; OCOUDERT, P., ROUVIER, R. et al. El conejo cria y patologia. **FAO**, v. 13, n 19, p. 8, 1986.

LOUSADA JUNIOR, J.E., et al., 2006. Caracterização físico-química de subprodutos obtidos do processamento de frutas tropicais visando seu aproveitamento na alimentação animal. *Revista Ciência Agronômica*. v.37, n.1, p. 70-76, 2006. Disponível em: <http://www.ccarevista.ufc.br/seer/index.php/ccarevista/article/view/225/220>>. Acesso em: 28, Abr., 2015.

MCANCE, C. & WIDDOWSON'S, R. *The composition of foods*, Elsevie, Amsterdan, 1985, 205 p.

VIEIRA, M. I. **A carne de coelho**. *Rural News*, 2008. Disponível em: <<http://www.ruralnews.com.br/visualiza.php?id=479>>. Acesso em: 14 Mai. 2012.

SOBRE O ORGANIZADOR

Flávio Ferreira Silva - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2016) com pós-graduação em andamento em Pesquisa e Docência para Área da Saúde e também em Nutrição Esportiva. Obteve seu mestrado em Biologia de Vertebrados com ênfase em suplementação de pescados, na área de concentração de zoologia de ambientes impactados, também pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2019). Possui dois prêmios nacionais em nutrição e estética e é autor e organizador de livros e capítulos de livros. Atuou como pesquisador bolsista de desenvolvimento tecnológico industrial na empresa Minasfungi do Brasil, pesquisador bolsista de iniciação científica PROBIC e pesquisador bolsista pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) com publicação relevante em periódico internacional. É palestrante e participou do grupo de pesquisa “Bioquímica de compostos bioativos de alimentos funcionais”. Atualmente é professor tutor na instituição de ensino BriEAD Cursos, no curso de aperfeiçoamento profissional em nutrição esportiva e nutricionista no consultório particular Flávio Brah. E-mail: flaviobrah@gmail.com ou nutricionista@flaviobrah.com

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aceitabilidade 16, 19, 20, 22, 28, 29, 33, 34, 36, 37, 39, 42, 46, 49, 50, 55, 56, 139, 145, 147
Alimentos 1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 21, 22, 24, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 38, 39, 40, 42, 44, 45, 47, 50, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 86, 88, 92, 104, 105, 106, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 171, 176, 178, 179, 180, 183, 184, 190, 192
Almôndega 16, 17, 18
Amêndoa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

B

Boas práticas 27, 41, 44, 73, 79, 83, 84, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 119, 120, 122, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 133, 154, 169, 183, 184

C

Cacau 3, 9, 10, 11, 13, 14
Cardápio 138, 140, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156
Cárneos 23, 27, 37, 40, 78, 97, 128, 129, 130, 132, 178, 179, 180, 181, 183, 184
Castanha 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8
Coelho 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 134
Conhecimento 24, 55, 57, 62, 63, 64, 68, 70, 72, 73, 77, 78, 79, 81, 82, 89, 91, 98, 99, 101, 102, 115, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 141, 166, 168
Consumidores 5, 13, 14, 19, 24, 27, 36, 38, 39, 45, 46, 51, 53, 56, 57, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 86, 87, 90, 91, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 132, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 181, 190
Corantes 33, 34, 35, 36, 37

D

Deficiências 80, 178, 183
Degelo 171, 173, 175, 176, 177
Doenças 10, 17, 23, 34, 57, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 109, 110, 111, 114, 115, 122, 123, 124, 126, 129, 133, 134, 153, 166, 168, 179

E

Escolha 59, 63, 64, 66, 72, 97, 98, 99, 100, 118, 130, 160, 162, 165, 166, 167, 168

F

Fabricação 104, 105, 106, 107, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 124, 126, 128, 129, 131, 133, 157, 159, 160, 161, 169, 190
Funcionários 75, 121, 122, 123, 124, 138, 148

G

Glaciamentos 171

H

Higienização 108, 109, 110, 111, 114, 115, 116, 117, 119, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 131, 132

I

Infrações 185, 186, 187, 189, 190, 191

J

Jambu 33, 34, 35, 36, 37, 38

K

Kefir 9, 10, 11, 14, 15

L

Lactose 10, 13, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 64, 69

Legislação 7, 14, 22, 26, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 94, 104, 105, 106, 107, 110, 112, 117, 129, 131, 146, 161, 163, 171, 173, 174, 175, 186, 187, 188, 191

M

Manipuladores 79, 84, 106, 107, 108, 109, 111, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 124, 125, 126, 127, 130, 131, 132, 179

Marinado 39, 40, 41, 42, 43

Marketing 56, 57, 58, 61, 128

Mercados 93, 94, 101, 157, 159, 170, 184

Multas 185, 186, 191

O

Origem 2, 13, 26, 32, 42, 52, 65, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 88, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 110, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 176, 179, 184, 185, 186, 187, 190, 191

P

Patê 17, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32

Percepção 18, 82, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 93, 95, 103, 119, 128, 130, 131, 132, 171, 173

População 3, 16, 17, 20, 31, 52, 63, 65, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 85, 86, 87, 89, 94, 98, 101, 132, 146, 172, 176, 179, 184

Preparações 27, 130, 138, 140, 142, 143, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 156

Preparo 17, 31, 39, 40, 41, 53, 78, 80, 85, 90, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 152, 153, 157, 158, 159, 160, 162, 185, 187, 188, 189, 190, 191

Processamento 2, 3, 5, 7, 20, 24, 39, 40, 43, 92, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 126, 154, 174, 175, 176

Produtos 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 17, 18, 23, 24, 26, 27, 33, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 45, 46, 48, 50,

52, 53, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 79, 81, 85, 88, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 115, 116, 122, 126, 128, 130, 132, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 171, 174, 176, 178, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191

R

Restaurante 119, 135, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156, 177

Rotulagem 31, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 157, 158, 160, 162, 163, 164, 186

Rótulos 56, 57, 58, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 126, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 185, 187, 188, 189, 190

S

Sensorial 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 54, 55, 56, 144, 146, 152, 154, 155, 172

Sódio 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 40, 41, 54, 66, 88, 122, 126

Sorvete 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 104, 105, 106, 109, 113

Supermercados 72, 73, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 114, 116, 117, 119, 157, 159, 167, 174, 178, 180, 181, 182, 183, 184

U

UAN 127, 135, 136, 137, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 152, 153, 154, 155

Universitário 39, 70, 72, 119, 134, 135, 137, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156

V

Vigilância 25, 31, 44, 50, 55, 72, 77, 81, 82, 83, 84, 105, 112, 119, 130, 133, 158, 164, 169, 178, 180, 183, 184

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-765-9



9 788572 477659