

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Veterinária

NÍVEL DO CURSO: Ensino Superior

Perfil do consumidor da carne de frango em Concórdia

Odinei Marques, Diego Prigol, Felipe Pappen, Amanda D'Avila Verardi
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia.
Bacharelado em Medicina Veterinária
E-mail de contato: amanda.davila@ifc-concordia.edu.br

As pesquisas de mercado são consideradas essenciais para entender os desejos e as necessidades dos consumidores de determinado produto. O conhecimento dessas variáveis certamente contribui na tomada de decisões das organizações que estão interessadas nas tendências do mercado. O objetivo desse trabalho foi conhecer o perfil do consumidor de carne de frango em Concórdia, SC. O questionário quantitativo foi realizado de agosto a outubro de 2010 e abordou questões relacionadas ao número de pessoas que consomem carne de frango, a quantidade mensal consumida pela família do entrevistado, o grau de satisfação do consumidor em relação à carne encontrada nos supermercados, usada no preparo de alguns pratos da culinária regional, e eventuais causas para o descontentamento do consumidor. Foram aplicadas perguntas fechadas e uma pergunta aberta, para o consumidor expor a opinião, sendo a pesquisa classificada como quantitativa. Para cálculo do tamanho da amostra utilizou-se a fórmula proposta por Richardson (1999), que estimou um tamanho de amostra de 276 entrevistados, considerando a população do município de 70.393 habitantes. Os resultados obtidos com relação ao consumo da carne demonstram que 96% dos entrevistados tem o hábito de comer carne de frango. A quantidade de carne consumida mensalmente por família é maior do que três quilogramas em 47% dos entrevistados e 23% das famílias desses consomem de 2,1 a 3 quilogramas mensais. Em relação ao grau de satisfação dos consumidores sobre a carne de frango comercializada pelos mercados locais (para o preparo de algumas refeições), 52% dos entrevistados consideram a carne regular para o preparo de ensopados, enquanto 40% consideram a mesma de baixa qualidade, o que indica um baixo nível de satisfação. Em contrapartida, para o preparo de frango à milanesa, 66% afirmaram que a carne é de boa qualidade e 15% consideraram a carne ótima. Em relação à insatisfação dos consumidores quanto ao preparo de pratos ensopados, 40% argumentaram que as carnes desmancham na hora do preparo. Por fim, embora exista insatisfação do consumidor acerca de alguns aspectos da carne de frango, estes podem ser talvez compensados por mudanças na cadeia produtiva. A solução parece ser desenvolver carnes mais consistentes, através da seleção genética de linhagens que possuam fibras musculares com menor capacidade de retenção de água.

Palavras-chave: Consumo. Entrevistados. Satisfação.