



**IX SIMCOPE**

IX SIMPÓSIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO

## 20 – PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE DE RÃ

Marinara Martins Michael<sup>1</sup>; Silva Conceição Reis Pereira Mello<sup>2</sup>; Valéria Moura de Oliveira<sup>3</sup>; Gabriela Vieira do Amaral<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Universidade de Vassouras, Vassouras - RJ; <sup>2</sup>Pesquisadora da Fundação Instituto de Pescado do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ; <sup>3</sup>Docente da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica - RJ; <sup>4</sup>Docente da Universidade de Vassouras, Vassouras - RJ

### INTRODUÇÃO

A humanidade faz o consumo da carne de rã desde antiguidade, seu consumo é frequente inclusive por povos indígenas. No Brasil, a ranicultura iniciou no ano de 1935 com a introdução da espécie exótica, rã touro gigante *Lithobates catesbeianus*, perfeitamente adaptada às condições climáticas do ambiente brasileiro como o seu rápido desempenho reprodutivo e produtivo.

Os dados sobre o consumo de carne de rã são escassos e há poucas informações sobre o perfil desses consumidores, além dos benefícios à saúde. Portanto, este trabalho teve como objetivo avaliar o perfil do consumidor de carne de rã evidenciando suas preferências potenciais consumidores.

### METODOLOGIA

Foi aplicado um questionário confeccionado por meio da plataforma virtual GoogleForms®, que foi disponibilizado ao público, em todas as redes sociais. Além de dados socioeconômicos o questionário abordou o consumo de carnes em geral, mas principalmente investigava o consumo de carne de rã, questionando se o participante já consumiu, se tem interesse em experimentar, a frequência do consumo, entre outras perguntas.

Participaram desta pesquisa 255 pessoas de ambos os sexos, de 18 a 74 anos. Os dados da pesquisa foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel® (2016), e os resultados expressos em porcentagens.

Figura 1: Coxas de rã, corte nobre mais apreciado



Fonte: Sous-Vide Cooking

### RESULTADOS E CONCLUSÕES

Cerca de 63% dos participantes eram da região sudeste, 73% se declaram ser do sexo feminino e 28% possuíam entre 35 e 44 anos. Com relação a renda familiar foi observado que dois grupos participaram quase na mesma proporção, sendo 25% possuíam renda familiar de 1 a 3 salários mínimos e cerca de 26% uma renda de mais de 10 salários mínimos. Somente 2,4% não consumiam nenhum tipo de carne, cerca de 85% dos participantes consumiam algum tipo de carne diariamente, sendo apontada predileção pela carne de frango, seguida da bovina e suína. Semelhante ao descrito por Paula e colaboradores (2021) em uma pesquisa sobre consumo de carnes, corroborando com a ABPA (Associação Brasileira de Proteína Animal, 2021) que aponta a carne de frango sendo a mais consumida pelo brasileiro, 45,56 *per capita* (kg/hab). Quase a totalidade dos entrevistados relataram já ter ouvido falar da carne de rã, apesar de somente 30% ter consumido, porém cerca de 70% demonstrou interesse em experimentar a carne de rã. Um total de 94,4% dos participantes apontaram que não encontram com facilidade a carne de rã nos estabelecimentos, provavelmente, pelo fato da demanda ser maior que a oferta. Os motivos mais apontados para não consumir a carne de rã foram a falta de disponibilidade no comércio (40%), a aparência (17%) e o preço (13%). Um total de 69,5% dos participantes asseguraram que a carne de rã é um alimento saudável, fácil digestão entre outros pontos positivos nutricionais.

Gráfico 1: Na sua opinião qual motivo interfere na comercialização da carne de rã



Por essa razão, recomenda-se aprimorar o marketing visando o aumento da oferta e divulgação sobre os aspectos relacionados a saudabilidade, formas de preparo e sustentabilidade da produção, dessa forma incentivando o consumo e a atividade econômica. Sobretudo o investir em tecnologias para aumentar amplificar a disponibilidade da carne de rã no mercado com preço acessível à população.

### AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Pró-Reitoria de Pesquisa da Universidade de Vassouras em apoio a pesquisa.