

Perceção da qualidade da carne pelo consumidor

A qualidade de um alimento está intimamente associada à sua aceitabilidade pelos consumidores, ponderada em função das suas perceções, necessidades e objetivos. Tradicionalmente, a carne é considerada um alimento de elevado valor nutricional, essencial para um ótimo crescimento e desenvolvimento, e associada a prosperidade social, imagem que tem sofrido uma certa erosão nas últimas duas décadas.

João Almeida . INIAV, I.P.



Na perspetiva do consumidor, os alimentos devem ser seguros, saudáveis e nutritivos, sensorialmente agradáveis, produzidos com respeito pelos valores éticos e fáceis de preparar (Becker, 2002). Relativamente à carne, emerge a tendência de valorização das características extrínsecas da qualidade, a qual se afasta dos dois aspetos transversais que sempre mereceram a atenção e preocupação dos consumidores: a segurança e a qualidade sensorial (Bernués et al., 2003). No final do Século XX assistiu-se, nas sociedades economicamente mais desenvolvidas, ao emergir de novas expectativas em relação aos alimentos em geral, manifestada pela procura de produtos com uma relação qualidade/preço progressivamente otimizada e sem decréscimo da qualidade percebida pelos consumidores. Esta evolução, assim como a resposta positiva dos consumidores a mensagens que relacionam a alimentação com a saúde, independentemente das características nutricionais dos alimentos, levaram a uma mudança no padrão de consumo (Lupton e Cross, 1999). Por outro lado, certas transformações económicas – i.e. intensificação da agricultura, urbanização e industrialização – determinaram o distanciamento dos consumidores dos locais de produção dos alimentos, os quais revelam atualmente um menor conhecimento sobre os constituintes da sua dieta. Esta situação é particularmente crítica para a carne, em aspetos relacionados com a sua origem, influência das características dos animais, e no reconhecimento das características e atributos qualitativos da carne. Estas mudanças têm contribuído progressivamente para aumentar o grau de insatisfação dos consumidores, particularmente com as carnes de bovino e de suíno. A qualidade de um alimento está intimamente associada à sua aceitabilidade pelos consumidores, ponderada em função das suas perceções, necessidades e objetivos.

Tradicionalmente, a carne é considerada um alimento de elevado valor nutricional, essencial para um ótimo crescimento e desenvolvimento, e associada a prosperidade social, imagem que tem sofrido uma certa erosão nas últimas duas décadas. Observa-se igualmente uma estreita relação entre o desenvolvimento económico da população e o respetivo conceito da qualidade da carne, e por inerência o seu nível de consumo. Fatores como a idade, o sexo e o nível de instrução dos consumidores, assim como as características nutricionais da carne, são igualmente passíveis de condicionar o nível de consumo (Lupton e Cross, 1999). A definição de qualidade da carne na ótica do consumidor final é, atualmente, relativamente ampla e está condicionada por mudanças de atitude face a determinados episódios pontuais (e.g. BSE, dioxinas, nitrofuranos), assim como à crescente elucidação e sensibilização sobre a possível relação adversa entre o consumo de gorduras saturadas e a saúde (Enser et al., 1998; Lupton e Cross, 1999). Para além destes dois fatores – i.e. segurança dos alimentos e saúde humana – estão identificadas no Quadro 1 outras fontes de variação da qualidade da carne na ótica do consumidor, designadas pelos autores como componentes da definição da qualidade global da carne. Nesse estudo evidenciou-se uma recente notoriedade atribuída às questões éticas da produção e respetivo impacto ambiental, com perda de

importância das características relacionadas com as propriedades organoléticas ou a facilidade de preparação final da carne. No seu conjunto, os exemplos descritos no Quadro 1 revelam uma preocupação muito abrangente dos consumidores face às características globais da carne.

Os fatores que influenciam a qualidade da carne fresca e dos produtos cárneos processados refletem-se na aceitabilidade manifestada pelos consumidores através das características organoléticas percebidas. De acordo com o modelo apresentado por Love (1999), esquematizado na Figura 1, a escolha de um alimento pode ser influenciada tanto por imperativos fisiológicos de um indivíduo e sua capacidade de perceção dos atributos sensoriais, como pelo contexto social e motivacional em que ocorre a aquisição, preparação ou consumo do alimento. A interligação entre as respostas sensoriais e os fatores com influência na escolha e aquisição de um alimento é uma área que deve merecer a maior atenção, uma vez que as reações dos consumidores a determinado tipo de informações, estritamente dependentes do modo e local de apresentação, podem ser de grande importância na sua decisão de compra.

No modelo de perceção da qualidade da carne desenvolvido por Acebrón e Dopico (2000), ilustrado na Figura 2, os consumidores inferem sobre a qualidade da carne de bovino no momento da compra tendo por

QUADRO 1 – ORDENAÇÃO DOS PRINCIPAIS FATORES RELACIONADOS COM A PRODUÇÃO E CONSUMO DE CARNE, E RESPECTIVOS EXEMPLOS, QUE CONTRIBUEM PARA A DEFINIÇÃO DA QUALIDADE DA CARNE NA ÓTICA DO CONSUMIDOR (ADAPTADO DE WOOD ET AL., 1998)

Fatores	Exemplos
1. Segurança dos alimentos	BSE, resíduos de antibióticos, <i>E.Coli</i> O157 H:7 e outras zoonoses
2. Bem-estar animal	Intensificação da produção animal, transporte dos animais, procedimento para abate dos animais
3. Meio ambiente	Impacto ambiental da fase de produção e resíduos de efluentes das explorações e matadouros
4. Saúde humana	Gorduras animais, ácidos gordos saturados
5. Atributos da carne	Tenrura, cor
6. Estilo de vida	Tempo de preparação da refeição, disponibilidade em formas convenientes

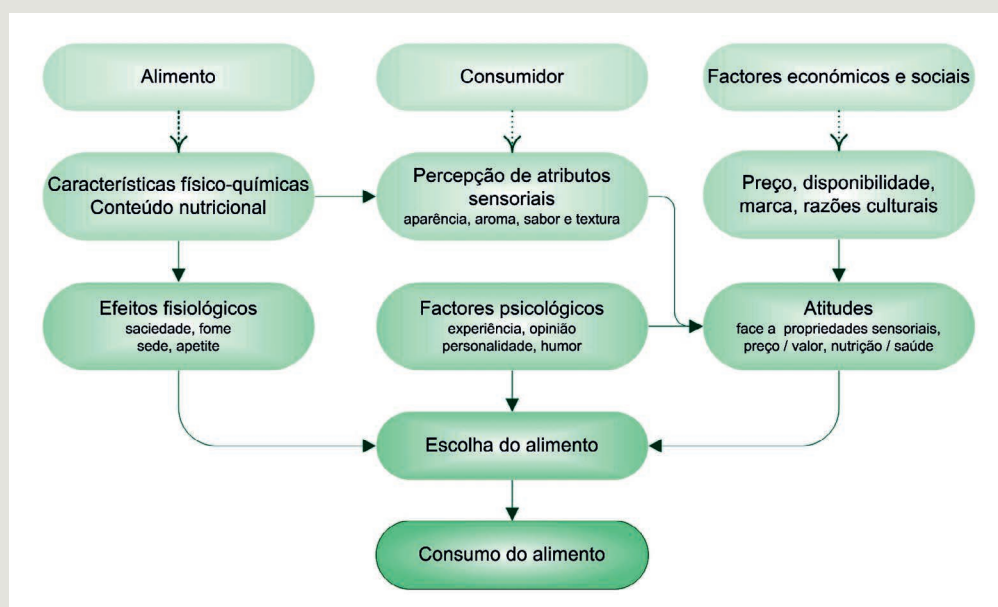


Figura 1 – Fatores que podem afetar a escolha e o consumo de um alimento. Adaptado de Love (1999)

base dois tipos de sugestões da qualidade, extrínsecas – e.g. preço, marca, promoção, designação de origem – e intrínsecas – e.g. cor, gordura visível, percepção de frescura. No momento do consumo é avaliada a componente da qualidade designada por qualida-

de verificada ou qualidade experimentada, a qual é ponderada em função da qualidade expectável formada com base em sugestões intrínsecas da carne e da sua envolvente e nos atributos da qualidade avaliados sensorialmente, corroborando ou contrariando

as expectativas formadas no momento da compra (Acebrón e Dopico, 2000). Segundo estes autores, a qualidade expectável é apenas uma previsão parcial da qualidade verificada, sendo fundamental a realização de uma cuidada avaliação sensorial da carne no momento em que está a ser consumida. Numa outra perspetiva, Stolle e Hiepe (1996) identificaram três principais grupos de fatores que determinam a preferência e a seleção da carne pelos consumidores. Neste sentido, a carne deve apresentar de uma forma sequencial e *sine qua non*: (1) garantias de segurança; (2) constituir uma fonte equilibrada e saudável de nutrientes; (3) proporcionar satisfação no momento em que é consumida (Figura 3). Os autores indicaram igualmente que aspetos preferenciais relacionados com questões éticas e de prestígio social, em torno do consumo da carne, respetivamente a base e o topo da pirâmide, embora possam condicionar decisivamente a sua seleção, não se apresentam relacionados diretamente com a qualidade da carne. Nos países economicamente mais desenvolvidos, a carne constitui uma parte substancial da dieta. Contudo, têm vindo a ser

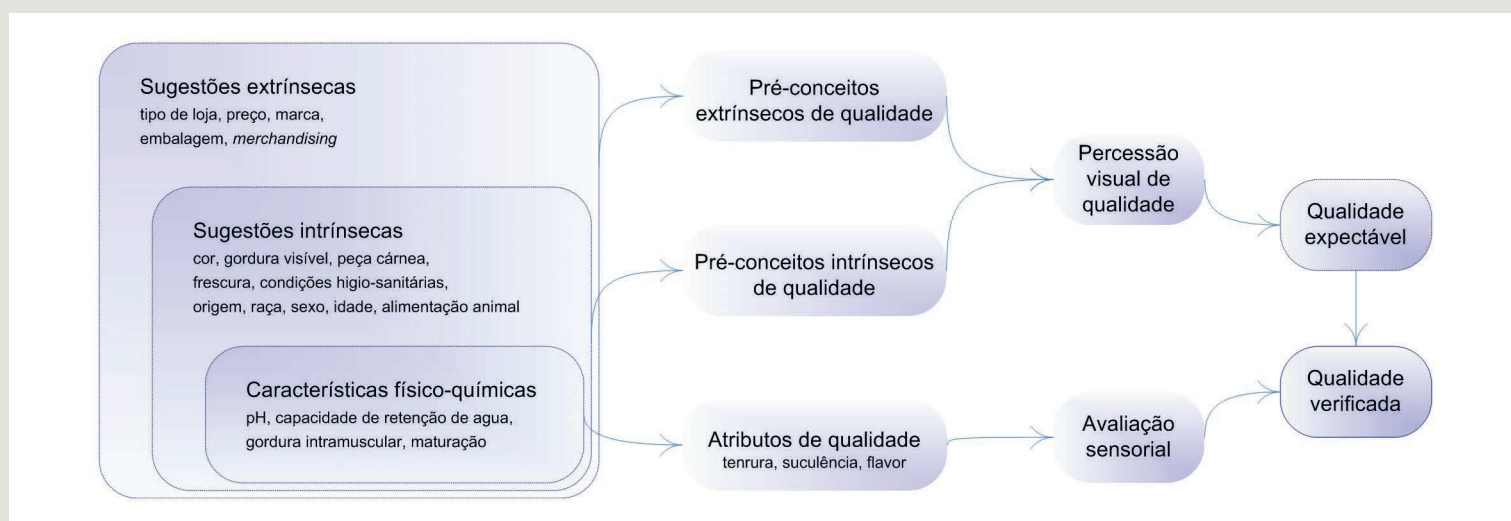


Figura 2 – Modelo de percepção da qualidade da carne de bovino. Adaptado de Acebrón e Dopico (2000)

PUBLICIDADE rodapé

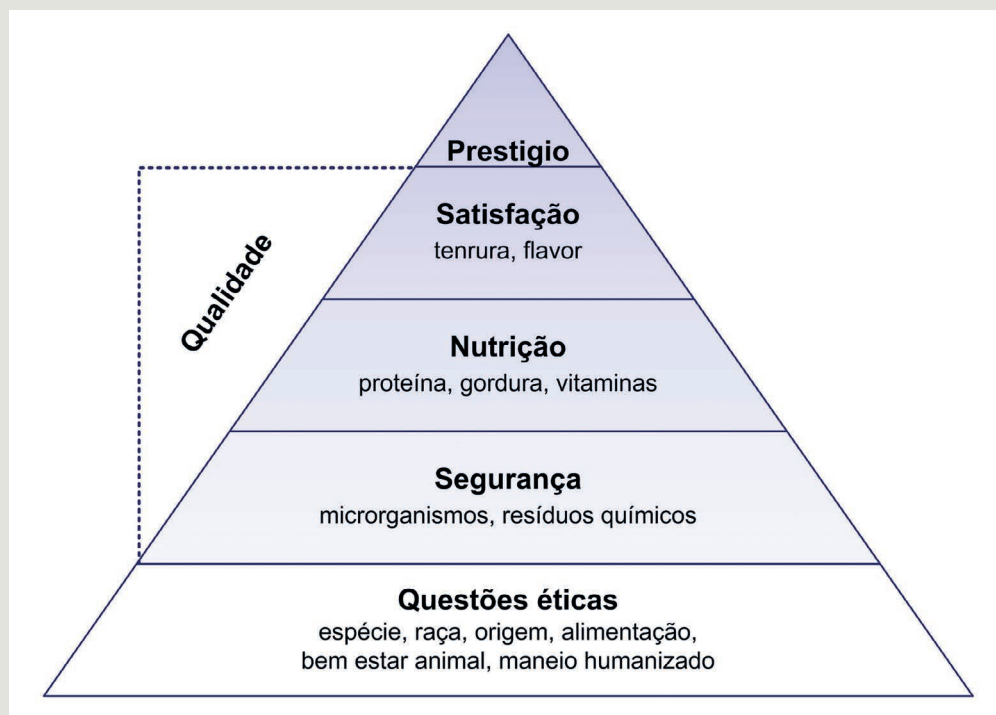


Figura 3 – Aspectos preferenciais na seleção e consumo de carne. Adaptado de Stolle e Hiepe (1996)

observadas tendências que revelam um decréscimo do consumo de carne, em virtude de uma crescente adesão a alimentos com baixo teor em gordura, ou opções por regimes sem proteína animal, entre outras. Pesquisas na área da nutrição atribuem especial importância às propriedades nutricionais das carnes vermelhas magras – i.e. proteína de excelente qualidade, fonte importante de vitaminas do complexo B e de minerais como o ferro e o zinco – salientando igualmente os efeitos adversos para a saúde pelo consumo de determinadas gorduras de origem animal (Lupton e Cross, 1999). Por via disto, existe uma certa pressão para a produção de animais que proporcionem carcaças com menores teores em gordura e para a preparação de peças e cortes cárneos praticamente desprovidos de gordura subcutânea e intermuscular. Porém, a maior parte dos cortes de carne de bovino quando desprovidos de gordura visível, mesmo que incluam um moderado nível de gordura intramuscular – i.e. 3% a 5% – poderão ser designados por produtos de baixo teor em gordura, segundo as indicações do Food Advisory Committee Britânico (Enser et al., 1998). Por outro lado, nas peças cárneas que incluem gordura subcutânea/intermuscular ou nos preparados de carne frescos (e.g. bife de Hamburgo) o teor de gordura pode atingir valores de 10% a 25%, ou superiores. Neste contexto, face às qualidades nutricionais preferidas atualmente, existe uma oportunidade de mercado relacionada com os bovinos e ovinos criados em pastagem, os quais apresentam naturalmente um menor teor de gordura na

carcaça, com a vantagem acrescida de poderem ser conotados com um ecossistema de produção mais seguro e saudável.

As carnes que beneficiam da proteção comunitária Denominação de Origem Protegida podem ser consideradas como produtos agroalimentares tradicionais, os quais encerram em si mesmo diferentes componentes da qualidade (Tibério e Cristóvão, 1998). Para estes produtos pode fazer sentido ser definido um perfil de qualidades, pela conjugação das suas várias componentes, e nas quais a componente simbólica da qualidade pode exercer um papel fundamental em termos de valorização efetuada pelo consumidor. Na perspetiva defendida por Bernat (1996, em Tibério e Cristóvão, 1998), os alimentos tradicionais podem representar para os seus produtores as condições de vida e a monotonia da dieta, enquanto para os consumidores urbanos simbolizam a ruralidade, são pratos festivos e introduzem diversidade na sua alimentação. De forma complementar, Toldrá (2005) refere que os alimentos tradicionais, muitos deles com origens perdidas na história, são atualmente consumidos por razões de ordem educacional e cultural, fazendo parte das tradições regionais e do respetivo património cultural.

Na avaliação da qualidade da carne, quer os aspetos sensoriais quer a composição nutricional são importantes para o consumidor (Kauffman, 2001). Considerando as características nutritivas do músculo, uma carne magra, comparativamente a uma carne gorda, satisfaz melhor as expectativas atuais dos consumidores, podendo ser considerada

de qualidade superior. Contudo, têm surgido frequentes críticas à insuficiente intensidade de flavor das carnes magras, de várias espécies animais. Por outro lado, a presença de gordura intramuscular está intimamente relacionada com a qualidade sensorial da carne, nomeadamente em termos de intensidade de flavor, suculência e tenrura final, tornando-a num produto de consumo mais agradável e apetecível para os consumidores. Kauffman (2001) designou esta evidente contradição como o paradoxo da composição versus qualidade da carne. ☹

Bibliografia

- Acebrón, L.B. e Dopico, D.C. (2000). The importance of intrinsic and extrinsic cues to expected and experienced quality: an empirical application for beef. *Food Quality and Preference*, 11, 229-238.
- Becker, T. (2002). Defining meat quality. Em: *Meat Processing. Improving Quality*, J. Kerry, J. Kerry, e D. Ledward (Eds.). 3-24. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Bernués, A.; Olaizola, A. e Corcoram, K. (2003). Extrinsic attributes of red meat as indicators of quality in Europe: an application for market segmentation. *Food Quality and Preference*, 14, 265-276.
- Enser, M.; Hallett, G.; Hewett, B.; Fursey, A.J.; Wood, J.D. e Harrington, D. (1998). Fatty acid content and composition of UK beef and lamb muscle in relation to production system and implication for human nutrition. *Meat Science*, 49 (3), 329-341.
- Kauffman, R.G. (2001). Meat composition. Em: *Meat Science and Applications*, Y.H. Hui, W.K. Nip, R.W. Rogers e O.A. Young (Eds.). 1-20. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Love, J. (1999). Product acceptability evaluation. Em: *Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products. Advances in Meat Research Series. Volume 9*, A.M. Pearson e T.R. Dutson (Eds.). 337-355. An Aspen Publication. Maryland.
- Lupton, J.R. e Cross, H.R. (1999). The contribution of meat, poultry and fish to the health and well being of man. Em: *Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products. Advances in Meat Research Series. Volume 9*, A.M. Pearson e T.R. Dutson (Eds.). 479-499. An Aspen Publication. Maryland.
- Stolle, A. e Hiepe, T. (1996). The effect of transportation and slaughter of animals on the microbiological quality of meat. Em: *Factors Affecting the Microbial Quality of Meat. 1. Disease Status, Production Methods and Transportation of the Live Animal. Concerted Action CT94-1456 – Microbial Control in the Meat Industry*, M.H. Hilton e C. Rowlings (Eds.). 117-132. University of Bristol. Bristol.
- Tibério, M.L. e Cristóvão, A. (1998). A Origem como factor de qualidade dos produtos agrícolas e agro-alimentares: O caso dos produtos beneficiários da Protecção Comunitária, Denominação de Origem Protegida, em Trás-os-Montes. Em: *Jornadas Interprofissionais Agro-Alimentares – Produtos com história*. Mirandela.
- Toldrá, F. (2005). Safety and quality of traditional foods. *Trends in Food Science & Technology*, 16 (5), 218.