

Perfil e percepção do consumidor de carne caprina e ovina em Euclides da Cunha – BA

Profile and perception of the consumer of goat meat and sheep in the municipality of Euclides da Cunha – BA

Resumo

Objetivou-se conhecer o perfil do consumidor de carne caprina e ovina no município de Euclides da Cunha - BA. Aplicou-se questionários, que abordou aspectos do consumidor, tais como: sexo, idade, escolaridade, renda, ocupação, além de frequência do consumo, motivos para não consumir, características apreciadas na carne, aspectos relacionados à compra, dentre outros. A maioria dos entrevistados (54,4%) são do sexo masculino e a faixa etária dos entrevistados variou de 17 a 74 anos, sendo mais de 50% com faixa de 16 a 35 anos de idade. Verificou-se que 31% dos entrevistados possui ensino superior completo e que, a maior parte (44,4%) tem renda entre 1 e 3 salários mínimos. 89,1% afirmaram consumir carne caprina e ovina e apenas 1,1% disseram não consumir. Destes, 18,9% consomem diariamente, enquanto que 35,6%, semanalmente. 70% dos consumidores optam por comprar em açougues e frigoríficos e 24% são responsáveis pela sua produção. Um dos fatores que mais implicam na compra é a sanidade e higiene do produto e preço. As carnes caprinas e ovinas são muito apreciadas pelos euclidenses. Ações para melhoria e organização da cadeia produtiva devem ser promovidas, visando dar mais visibilidade e valorização ao produto.

Palavras-chaves: caprinovinocultura, consumo, proteína animal

Abstract – The objective was to know the profile of the consumer of goat meat and sheep in the municipality of Euclides da Cunha - BA. Questionnaires were applied, which addressed aspects of the consumer, such as: gender, age, schooling, income, occupation, in addition to frequency of consumption, reasons for not consuming, characteristics appreciated in meat, aspects related to the purchase, among others. The majority of respondents (54.4%) are male and the age range of the interviewees ranged from 17 to 74 years, being more than 50% with a range of 16 to 35 years of age. It was found that 31% of the interviewees had complete higher education and that the majority (44.4%) has an income between 1 and 3 minimum wages. 89.1% reported consuming goat meat and sheep meat and only 1.1% said they did not. Of these, 18.9% consume daily, while 35.6% weekly. 70% of consumers choose to buy in butchers and refrigerators and 24% are responsible for their production. One of the factors that most imply in the purchase is the sanity and hygiene of the product and price. Goat and sheep meats are much appreciated by euclideaners. Actions to improve and organize the production chain should be promoted, aiming to give more visibility and appreciation to the product.

Keywords: caprinovinoculture, consumption, animal protein

Introdução

A Ovinocaprinocultura constitui-se em uma atividade de grande relevância para a economia do Nordeste, principalmente se consideramos a elevada capacidade de adaptação destas espécies às condições do Semiárido e o potencial de produtos gerados, todos com poder de comercialização e geração de renda e fonte de proteína na dieta alimentar. Em regiões específicas, as criações, tradicionalmente, visam a comercialização, alimentação, além de utilizá-los como reserva de valor em momentos de dificuldade financeira.

Na Bahia não é diferente, pois a ovinocaprinocultura consolidou-se como uma das principais atividades de subsistência das famílias rurais e população local, que, apesar de criações de baixa tecnologia e baixos índices produtivos, podem apresentar expressiva significância socioeconômica, pois gera renda local e movimenta a cadeia produtiva.

1

Dentre os produtos oriundos desta atividade, a carne pode ser considerada o mais nobre, tendo ganhado espaço nos mais diversos cardápios da culinária nordestina, pelo alto valor nutricional e aceitabilidade, principalmente de cunho cultural para o (Amaral et al., 2012).

É inegável a importância da carne na nutrição humana, juntamente com ovos e leite, aparece como excelente fonte nutricional, garantindo sua presença diária nas mesas. Possui proteínas de alto valor biológico tanto no aspecto qualitativo como quantitativo. De acordo com Albuquerque et al (2017) é rica em aminoácidos essenciais, de forma balanceada, supre aproximadamente 50% das necessidades diárias de proteína do ser humano.

Ainda assim, apenas nos últimos anos que estas carnes tem recebido mais destaque, sendo encontra-

da com mais frequência em supermercados, açougues não especializados para estas espécies, não só nas grandes, como em pequenas cidades, desmistificando que se tratasse de consumo meramente rural e apenas no interior.

O consumo de carnes caprinas e ovinas pelos brasileiros é menor quando comparados ao de outras espécies (bovinas, suínas e aves), no entanto, em grandes centros urbanos principalmente na região Sudeste, observa-se um aumento no seu consumo. Para a continuidade deste crescimento, o produtor tem que se preocupar cada vez mais em oferecer um produto de qualidade (Vieira et al., 2010).

Em algumas regiões da Bahia, como é o caso do nordeste baiano, pela aptidão e tradição na exploração de caprinos e ovinos, este consumo apresenta maior potencial, podendo ser melhorado, a partir do conhecimento e investimento na melhoria da cadeia.

A falta de investimentos e expansão da cadeia produtiva neste segmento do cenário pecuário pode estar diretamente relacionado com a falta de informações precisas sobre o consumo de carne ovina e caprina e de estimativas dos hábitos dos consumidores, refletindo no desconhecimento da população em relação tanto ao produto, quanto aos sistemas de produção (Constantino et al., 2018).

Entender o que uma população pensa a respeito de determinado produto, principalmente de grande importância cultural e econômica é crucial na tomada de decisões locais e gerenciamento de ações para melhoria da oferta destes. A opinião do consumidor final deve ser considerada na cadeia de produção da carne, principalmente por apresentar opiniões sobre as características de maior importância deste produto, por meio de manifestação ou não de satisfação que o produto proporciona.

Sabe-se que desinformação, no que diz respeito ao conhecimento de como o mercado se comporta, acaba por expor algumas dificuldades para os produtores se planejarem, principalmente quanto à escala de produção e as principais características sobre os produtos que irão colocar no mercado, visando o atendimento da demanda. Este fato compromete os resultados econômicos dos sistemas de produção (Carvalho et al., 2016). Desse modo, objetivou-se avaliar o perfil de consumo de carnes caprinas e ovinas no município de Euclides da Cunha - BA.

Material e Métodos

Para a coleta de informações necessárias ao atendimento dos objetivos deste trabalho, uma pesquisa do tipo “Survey” foi realizada, onde foram feitas entrevistas com os participantes escolhidos aleatoriamente.

As entrevistas abordaram temas (perguntas) acerca do tema estudado, onde se procedeu com a aplicação de um questionário estruturado, visando a padronização do processo de coleta de dados (Francisco et al., 2007).

Este estudo foi desenvolvido no município de Euclides da Cunha, Bahia, com a aplicação dos questionários ocorrendo entre os meses de janeiro a maio de 2020. Os entrevistadores abordavam as pessoas em diversos setores da cidade (comércio, ruas, residências, instituições de ensino, repartições públicas, dentre outros). No total, foram realizadas 150 entrevistas completas.

O questionário estruturado continha 46 questões de múltipla escolha e/ou em caixas de opções, que abordavam aspectos relacionados às características socioeconômicas do entrevistado (perfil) e consumo de carne caprina e ovina pelo mesmo.

Os dados foram coletados com a presença do pesquisador (entrevistador). Utilizou-se linguagem apropriada à circunstância, para adequar a situação, de forma que o entrevistado pudesse ficar confortável durante a entrevista, tendo suas observações consideradas, de maneira que o pesquisador se mantivesse imparcial no decorrer da mesma.

As abordagens só foram feitas a pessoas acima de 16 anos de idade. As entrevistas aconteceram de forma aleatória, em diversos dias da semana. Foram abordagens quantitativas, visando apontar em números, a existência de um fato e a proporção em que ele ocorre, na nossa sociedade.

2

As perguntas permitiram verificar aspectos inerentes ao perfil do consumidor, tais como sexo, idade, estado civil, renda mensal, escolaridade, consumo, motivos de não consumir, frequência de consumo, local de compra, influencia na compra, preferência pelo tipo de corte.

A aplicação do questionário e gerenciamento e armazenamento dos dados coletados se deu por meio do uso de plataforma de coleta de dados do Google formulários. A partir dos resultados das entrevistas, com auxílio de planilhas eletrônicas foram gerados gráficos e tabelas, com disponibilização de médias e frequência de ocorrência de cada evento proposto. A aplicação do questionário e gerenciamento e armazenamento dos dados coletados se deu por meio do uso de plataforma de coleta de dados do Google formulários. A partir dos

resultados das entrevistas, foram gerados automaticamente gráficos e tabelas, com disponibilização de médias e frequência de ocorrência de cada evento proposto.

Resultados e Discussão

Como ferramenta operativa, a aplicação de questionários em pesquisas de investigação sistemática é amplamente utilizada para caracterizar a opinião de uma dada população sobre um assunto específico. Desta forma, este processo auxilia o pesquisador no acesso a eventos já ocorridos, elaboração de perfis de consumo e comportamento, além das aplicações de diversos diagnósticos.

Dos consumidores entrevistados 54,4% eram do sexo masculino e 45,6% do sexo feminino. Como mencionado, crianças não foram entrevistadas, assim, do total considerado na abordagem, a faixa etária dos entrevistados variou de 16 a 74 anos, sendo que, 54,44% possuía uma faixa etária entre 16 a 35 anos, enquanto que 14,44% tinham idade igual ou superior a 56 anos, como apresentado na tabela 1. As idades que mais se repetiram foram as de 27 anos (8,8%) e 20 e 35 anos (6,66% cada), 57 anos (5,55%) e 30 anos (4,4%).

Tabela 1. Perfil dos consumidores de carne caprina e ovina no município de Euclides da Cunha – BA

Sexo		Idade (anos)			
Masculino	Feminino	16-30	31-45	46-59	> de 60
54,40%	45,60%	42,22%	32,22%	22,22%	3,33%
Escolaridade					
Analfabeto	Fundamental	Médio	Superior incompleto	Superior	Pós-Graduação
2%	11%	31%	31%	11%	13%
Renda Mensal (salários mínimos)					
Sem renda	Até 1	De 1 a 3	De 4 a 6	De 7 a 9	> 10
15,60%	30%	44,40%	3,30%	5,60%	1,10%
Ocupação					
Aposentado	Sem ocupação	Estudante	Autônomo/ Empresário	Servidor público	Funcionário privado
9,2%	7,1%	31,6%	22,5%	21,4%	15,3%

Foi traçado um perfil social dos entrevistados, no que diz respeito a escolaridade, postos de trabalho, poder econômico, representado pela renda mensal. Referente ao nível de instrução por exemplo (escolaridade), 31,1% dos entrevistados possuem nível superior em curso e 11,1% com nível superior completo, enquanto que apenas 2,2% se dizem analfabetos (Tabela 1). O percentual de entrevistados com pós-graduação é de 13,3,4%.

Um aspecto importante no perfil do consumidor, diretamente relacionado com o poder de aquisição da carne é a renda, que variou entre 1 e 10 salários mínimos. Dos entrevistados, 44,4% tem renda mensal de 1 a 3 salários mínimos, 30% com renda de até um salário mínimo e 15,6% sem nenhum tipo de renda. Outros detalhes relacionados à renda podem ser observados na tabela 1.

A ocupação verificada para os entrevistados foi a mais variada possível, perpassando por aposentados, estudantes, até servidores públicos. Um ponto que vale ressaltar, de forma positiva, é que a taxa de pessoas sem ocupação não se mostrou tão elevada, não chegando aos 8%, (tabela 1) revelando um indicador social importante, que é uma baixa taxa de desemprego.

O maior número de pessoas com renda familiar abaixo de um salário mínimo e de no máximo três salários s pode estar relacionado com os níveis de escolaridade apresentados, pois o maior percentual de pessoas com nível médio apenas, corrobora com uma maior parcela de pessoas menor remuneradas.

Inquiridos sobre o consumo de carne caprina/ovina, 77,3% afirmaram que consomem e apenas 1,1% declararam não consumir (Figura 1).

3

Figura 1. Preferência das principais carnes consumidas em Euclides da Cunha –BA

O questionário também consultou sobre outras preferências de consumo de carne, mostrando que todos também guardavam outras preferências além da caprina e ovina, como por exemplo, para bovinos (92,2%) e menos para peixes (64,4%).

Dos declaradamente consumidores de carne caprina e ovina, 18,9% consomem todos os dias e 35,6%

consomem semanalmente. Apenas 4,4% disseram que raramente consomem, sendo no máximo duas vezes ao ano. Os que declararam que não consomem carne caprino/ovina alegaram como motivo, teores acentuados de gordura, motivo de 45% dos entrevistados, que atribuíram a isso, característica rançosa da carne (Tabela 2). Estes motivos elencados corroboram com os motivos de não consumo verificados por Pessoa (2019).

Tabela 2. Perfil de consumo de carne caprina e ovina da população de Euclides da Cunha – BA

Consome carne caprina/ovina		Motivos de não consumir	
Sim 91,1%			Sabor 75,67%
Frequência de consumo			
Não consome 6,7%			Raramente (>5 vezes/ano) 4,4%
Local de compra			
Produção própria 24,4%			Outros vendedores 11,1%
Preferência de cortes			
Indiferente 20%			Traseiro 44,4%
Fatores que influenciam na compra da carne			
Sanidade/higiene 61,2%			Preço 40,8%

Estes dados de consumo diário são importantes do ponto de vista cultural e, principalmente econômico, pois entende-se que, o aumento na comercialização para atendimento desta demanda tem feito com que surjam mais criadores, fazendo com que os preços se tornem mais acessíveis, além de reforçar para a sociedade, que o município já apresenta uma importante demanda para uma infraestrutura, pensada para abates e melhorias na comercialização.

Para autores como Costa et al. (2008) e Pessoa et al. (2019), a deposição e distribuição de gordura corporal nos caprinos e ovinos podem de fato ter influência na aceitabilidade das carnes, fato também verificado por Gois et al. (2016). Muitas pessoas, tanto na pesquisa como em um contexto geral, apresentaram como motivo, o odor característico da carne, sendo marca deste produto.

Essas características sensoriais de fato podem interferir na variação do mercado consumidor, como também afirma Constantino et al. (2018). Para eles, essas características tidas como desagradáveis ligadas a odor e sabor são responsáveis por não atrair mais adeptos ao rol de consumidores assíduos dos produtos cárneos dessas espécies. Isso faz com que sejam muito divergentes os padrões de aceitabilidade da carne entre a população, até mesmo dentro de um único município, mesmo aonde o bode e o carneiro tem grande valor cultural e social.

Pelo exposto, verifica-se que, assim como as carnes bovina e suína, as caprinas e ovinas também apresentam algumas restrições culturais ou tabus. Entretanto, muitas pessoas as evitam devido a manifestação deste odor característicos durante o cozimento. Young et al. (1994), relatando sobre odor em carne caprina e ovina, afirma ser uma característica muito apreciada em alguns países, podendo ser mascaradas (ervas) naqueles que não são.

4

Como exemplo estão o Kuwait, Arábia Saudita, Líbia, entre outros, no entanto, são países onde o consumo *per capita* ultrapassa os 35, 21 e 18 kg/pessoa/ano, respectivamente, enquanto que no Brasil, este número é de 0,5 kg/pessoa/ano, tendo o nordeste um consumo três vezes maior, 1,5 kg/pessoa/ano, com um destaque par as duas principais cidades do Vale do São Francisco, Juazeiro (BA) e Petrolina (PE), com consumo de 10,8 e 11,7 kg per capta, respectivamente (Nogueira Filho; Kasprzykowski, 2006).

O consumo destoa mais ainda, quando se compara com o consumo das carnes mais consumidas no Brasil, que são as de bovinos, aves e suínos, com consumo de 38,6 kg/hab/ano, 46,8 kg/hab/ano e 14,5 kg/hab/

ano, respectivamente (Castro Jr, 2017; Pessoa et al., 2019).

Mesmo com essas exceções (algumas cidades como Juazeiro e Petrolina), ainda assim verifica-se que de fato o consumo médio no Brasil está muito aquém de muitos países, como os supracitados e outros de primeiro mundo, que apresentam médias variando de 20 a 28 kg/pessoa/ano. Em partes, isto é reflexo de deficiências na cadeia produtiva, que em muitas regiões, mesmo com tradição par criação, dificilmente os animais são abatidos na cidade e/ou chegam nas prateleiras. Só nos últimos anos que tem se verificado que estas carnes tem apreciado mais em supermercados e açougues não especializados, dando mais opções de pratos aos consumidores em restaurantes em cidades do interior (Seanson & Santos, 2009).

A população euclidense se mostrou muito adepta ao consumo de carne caprina e ovina, mesmo com algumas limitações de oferta, como veremos neste artigo, uma vez que de toda população entrevistada, 91,1% e 87,8% disseram gostar de carne caprina e ovina, respectivamente, mostrando assim, a valorização local destas espécies, ainda mais que o consumo se dá em suas próprias residências, em 86,7% dos casos.

Essa preferência da população de Euclides da Cunha, com certeza faz com que a média de consumo local seja acima da média nacional, considerando uma estimativa de consumo de aproximadamente 4 kg/pessoa/ano.

Ao serem perguntados com que frequência em que consomem carne caprina/ovina, 18,9% dos entrevistados afirmaram que a consomem diariamente e 35,6% semanalmente, sendo açougues e frigoríficos (70%) o principal local de compra, seguidos de produção própria (24,4%), supermercados (20%) e feiras livres (16,7%). Nesta frequência de consumo, dentre outros aspectos, também foi considerado como fator importante, o preço, que foi considerado elevado por 23,3% dos entrevistados, apontando preço médio de R\$ 18,50 por quilo.

Muito se tem discutido na sociedade em geral, em especial em cidades do interior do nordeste, questões relacionada a abate clandestino e falta de certificação, como resultado da falta de infraestrutura nessa cadeia produtiva, fato observado também por Diniz et al. (2012). Pensando nisso, um outro assunto abordado com os entrevistados e considerado importante na tomada de decisão pela aquisição da carne foi a qualidade/procedência, de forma que, 80% acham essencial a qualidade da carne como parâmetro para aquisição, seguido de sanidade e higiene (57,8%) e preço (42,2%). Essas convicções imprimirão grande impacto no momento da escolha, principalmente dos locais onde estes produtos serão adquiridos.

Essa última abordagem é essencial para entender como a população lida com as questões de segurança do alimento, subsidiando os especialistas a traçarem um adequado planejamento para atrair políticas públicas voltadas para melhoria da cadeia produtiva. Isso pode trazer confiança ao consumidor sobre os produtos que estão adquirindo e conseqüentemente, conquistando mais adeptos ao consumo de carne caprina e ovina.

Verificando estes dados de consumo, no que diz respeito a frequência com que os euclidenses consomem estas carnes principalmente, fica evidente o quanto este produto é essencial na dieta desta população, sem falar no valor como patrimônio cultural e social. Fica claro que não se pode fechar os olhos para uma realidade que, ao passo que se vê um grande potencial de exploração para atendimento da demanda, verifica-se também uma falta de estrutura, no que diz respeito principalmente ao abate e processamento desses produtos, o que culmina diretamente em descrédito nos mesmos, o que não é interessante para um município que vê na caprinovinocultura, uma grande possibilidade de movimentação de cifras na economia local.

Deve fazer parte também da estratégia de atração de potenciais consumidores, investir, tempo e recursos no marketing da carne e cortes dessa espécie, enfatizando principalmente no fato de tratar-se de alimento saudável (Monte et al. 2012), ao considerarmos que dentre as carnes mais consumidas no mundo, a caprina por exemplo é a mais saudável, apresentando o menor teor de colesterol (2,75g de gordura em 100g de carne), inclusive menos que a carne do frango (3,75g de gordura em 100g de carne), além de serem as duas carnes (caprina e ovina) de melhor digestibilidade (Carneiro et al., 2012).

5

No entanto, em função da realidade verificada no município, que não dispõe de abatedouro, e como consequência, selo de inspeção, uma tendência natural dos consumidores em optar pela comodidade, adquirindo seus produtos cárneos em pontos de vendas mais populares, que em muitos casos, oferecem estes a preços mais baixos. Um outro fator que reforça esta tendência é o fato de a maioria dos supermercados locais não oferecerem muitas opções de cortes caprinos e ovinos em seus açougues.

Fatores culturais também favorecem para estas escolhas de compra, tendo em vista que relações familiares, muitas vezes passadas de gerações a gerações, fortalecem esta relação de confiança entre vendedor e comprador, sendo endossada a credibilidade dos fornecedores, no que diz respeito a procedência dos animais e, conseqüentemente, da carne e demais produtos. Esta é uma percepção descrita também por Kaur (2010).

A população adepta ao consumo também respondeu sobre suas preferências sobre forma de compra

e consumo, cortes e as preferências da forma de consumo. 76,7% da população consumidora preferem adquirir a carne fresca. Por não apresentar tradição na padronização de cortes no município, 44,4% desta população tem preferência em adquirir o quarto traseiro do animal, seguido por 30% que optam pela costela e 18,9% optam por adquirir o pernil. Este último é o corte considerado mais nobre (Madruga et al. 2011), seguido pela paleta e lombo. 20% disseram ser indiferentes ao tipo de corte. De uma maneira geral, a maior parte dos entrevistados mencionaram não ter conhecimento de uma padronização dos principais cortes comumente utilizados para caprinos e ovinos (pernil, costela, paleta, lombo, serrote e costilhar).

A maior parte da população consumidora declarou preferir consumir essa carne assada (66,7%), cozida (58,9%) ou frita (53,3%). Além dessas preferências, 80% dos entrevistados disseram consumir a buchada caprina e ovina, um prato típico e muito apreciado, não só em Euclides da Cunha, como na maioria dos municípios do nordeste com tradição no consumo de carne e produtos dessas espécies (Nascimento et al. (2018).

De uma maneira geral, 54,4% e 36,7% dos entrevistados consideram a carne caprina muito saborosa e saborosa, respectivamente, com alguns afirmando que só não consomem mais ainda, por conta do preço, considerado por eles, elevado. Apenas 12,2% desta população considera o acesso à carne difícil na cidade. 59,9% consideram que a comercialização é satisfatória e 36,7% afirmam que a carne e demais produtos destas espécies ficam pouco visíveis nos supermercados que as comercializam. 80% da população entrevistada gostaria que fossem servidos mais pratos de carne caprina e ovina nos restaurantes locais, dando assim mais opções além das caseiras.

Percebe-se que o mercado de carne caprina e ovina no município de Euclides da Cunha tem grande potencial de crescimento, considerando os dados obtidos, que destaca a grande aceitação dos produtos e somando estes a dados referente a produção animal. A adoção de políticas públicas e iniciativas de instituições de pesquisa e de setores ligados à pecuária podem fortalecer ainda mais essa cadeia, culminando em uma melhor estruturação da mesma, permitindo assim que, os animais que em sua maioria são comercializados fora do município, possam ser melhor aproveitados localmente.

Conclusões

As carnes caprinas e ovinas são muito apreciadas pela população de Euclides da Cunha – BA, sendo parte integrante da nutrição diária.

Ações para melhoria e organização da cadeia produtiva devem ser promovidas, visando dar mais visibilidade e valorização ao produto, enfatizando sua qualidade nutricional e benefícios à saúde do consumidor.

Referências

- Albuquerque, I. R. R; Gois, G. C; Campos, F. S. et al. Pesquisa de mercado: Hábitos de compra e consumo de carne em Senhor do Bonfim – Bahia. **Revista Eletrônica Nutritime**, v. 14, p. 5024-5209, 2017.
- Amaral, D. S; Cardoso, D. S. G; Pessoa, T. et al. Perfil dos consumidores da carne de sol comercializada nos municípios de em Caicó e Currais Novos - RN. **Acta Veterinária Brasilica**, v. 6, n. 4, p. 302-311, 2012. <https://doi.org/10.21708/avb.2012.6.4.2662>
- Carneiro, W. P; Lima Júnior, A. C; Pimenta Filho, E. C. et al. Abate e Forma de Comercialização da Carne Caprina e Ovina na Paraíba. **Revista Científica de Produção Animal**, v. 14, n. 1, p. 98-101. 2012. <http://doi.org/10.15528/2176-4158/rcpa.v14n1p98-101>
- Carvalho, G. A; Albuquerque, C. C; Sousa, A. M. et al. Caracterização do mercado da carne ovina em sobral, estado do Ceará. **Informações Econômicas**, v. 46, p. 5-15, 2016.
- Castro Jr, A. C. Perfil do consumidor de carne caprina e ovina na região metropolitana do Recife. 2017. 74p. **Dissertação** (Mestrado em Zootecnia) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, PE, 2017.
- Costa, R. G; Cartaxo, F. Q; Santos, N. M. et al. Carne caprina e ovina: composição lipídica e características sensoriais. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, v. 9, n. 3, p. 497-506. 2008.
- Constantino, C; Koritiaki, N. A; Junior, F. F. et al. Comportamento de consumidores de carne de cordeiro na região norte do Paraná. **Publicações em Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 12, n. 1, p. 1-7. 2018. <https://doi.org/10.22256/pubvet.v12n1a19.1-7>
- Diniz, W. J. S.; Almeida, R. B.; Lima, C. N. et al. Perfil do consumidor e sua percepção sobre os aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres. **Acta Veterinária Brasilica**. V. 6, n. 3, p. 223-9. 2012. <https://doi.org/10.21708/avb.2012.6.3.2967>
- Firetti, R; Oliveira, E. C; Oliveira, D. E. S. et al. Características e preferências de consumo de carne ovina nas

cidades de Londrina e Maringá. **Synergismuss cyentifica UTFPR**, Pato Branco, v. 08, n. 2, 2013.

Francisco, D. C.; Nascimento, V. P.; Loguercio, A. P. et al. Caracterização do consumidor de carne de frango da cidade de Porto Alegre. **Ciência Rural**, v. 37, n. 1, p. 253-258, 2007. <https://doi.org/10.1590/S0103-84782007000100041>

Gois, G. C.; Pessoa, R. M. S.; Silva, E. G. et al. Composição de ácidos graxos na carne ovina. **Journal of Biology & Pharmacy and Agricultural Management**, v. 12, n. 3, p. 1-17.

Kaur, B. Consumer preference for goat meat in Malaysia: Market opportunities and potential. **Journal of Agribusiness Marketing**, v. 3, p. 40-55. 2010.

Kirinus, J. K.; Fruet, A. P. B.; Klinger, A. C. K. et al. Relação entre faixas de renda e o perfil dos consumidores de carne bovina da região sul do Brasil. **Revista Monografias Ambientais**, v. 12, n.12, p. 2776-2784, 2013.

Madruga, M. S.; Bressan, M. C. Goat meats: Description, rational use, certification, processing and technological developments. **Small Ruminant Research**. v. 98, p. 39–45. 2011. <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2011.03.015>

Monte, A. L. S.; Gonsalves, H. R. O.; Villarroel, A. B. S. et al. Qualidade da carne de caprinos e ovinos: uma revisão. **Agropecuária científica no Semiárido**, v. 8, n. 3, p. 11-17. 2012.

Nascimento, J. D.; Oliveira, D. M.; Rocha, T. O. F. et al. Perfil do consumidor de carnes do Alto Pantanal sul-mato-grossense. **Revista Acadêmica: Ciência Animal**, v. 16, p. 1-9. 2018. <https://doi.org/10.7213/1981-4178.2018.16005>

Nogueira Filho, A.; Kasprzykowski, J. W. A. O agronegócio da caprinoovinocultura no Nordeste brasileiro. Fortaleza: **Banco do Nordeste do Brasil**. 54p. 2006.

Pessoa, R. M. S.; Gois, G. C.; Silva, A. A. F. et al. A percepção do consumidor de carne ovina e caprina no município de Olho d'Água – PB. **Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 12, n. 5, p. 1-6. 2018. <http://doi.org/10.22256/pubvet.v12n5a96.1-6>.

Sanson, R. M. M.; Santos, S. F. Qualidade e consumo de carne caprina no Nordeste brasileiro. **Farmapoint**. 2009. Disponível em <<http://www.farmapoint.com.br/radares-tecnicos/qualidade/qualidade-e-co.aspx#>>. Acesso em 17 mai 2020.

Vieira, T. R. L.; Cunha, M. G. G.; Garrutti, D. S. et al. Propriedades físicas e sensoriais da carne de cordeiros Santa Inês terminados em dietas com diferentes níveis de caroço de algodão integral (*Gossypium hirsutum*). **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 30 n. 2, p. 372-37, 2010. <https://doi.org/10.1590/S0101-20612010000200013>

Young, O.; Reid, D.; Smith, M. et al. Sheepmeat odour and flavour Flavor of meat and meat products. **Springer**. p. 71-97. 1994. https://doi.org/10.1007/978-1-4615-2177-8_5