



## **PESQUISA DE MERCADO: QUAIS CRITÉRIOS O CONSUMIDOR PELOTENSE LEVA EM CONSIDERAÇÃO NA COMPRA DE CARNE *in natura*?**

**Autor(es):** COLVARA, Júlia Goldbeck; JANTZEN, Márcia Monks

**Apresentador:** Júlia Goldbeck Colvara

**Orientador:** Márcia Monks Jantzen

**Revisor 1:** Amanda de Souza da Motta

**Revisor 2:** Eliezer Ávila Gandra

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

### **Resumo:**

A cor é a primeira característica sensorial apreciada pelo consumidor, sendo assim os alimentos são avaliados primeiro pelo olhar, depois pelo olfato e em algumas situações pelo tato. Logo, qualquer alteração sensorial deve ser tomada em consideração na hora da compra de um produto alimentício. Nesse contexto, este trabalho objetivou desenvolver uma pesquisa de mercado a fim de estudar quais os critérios que o consumidor pelotense leva em consideração na hora da compra de carne *in natura*. Para isso, a pesquisa foi realizada no comércio local, onde foram entrevistados 60 consumidores de 20 a 60 anos de idade, sendo que 65% (39/60) eram mulheres e 35% (21/60) homens. Os consumidores eram convidados a responder a um questionário quanto a: observar o prazo de validade; cor desejada na compra da carne e em que momento o consumidor retirava a peça de carne da refrigeração (assim que chegasse ao mercado ou após ter realizado todas as compras). Como resultado, observou-se que apenas 30% (18/60) dos entrevistados preocupavam-se com o prazo de validade, sendo 15 do sexo masculino. Em relação à cor da carne, 75% (45/60) preferem cor vermelho brilhante, 4% (2/60) não costumam observar a cor e o restante (13/60) prefere vermelho escuro. Quando questionados ao momento da compra, 75% dos consumidores retiravam a carne da refrigeração apenas no final das compras. Pode-se verificar que os consumidores estão corretos ao preferirem peças de carne de cor vermelho vivo e vermelho púrpura, uma vez que a cor depende do estado químico do ferro. Uma carne de cor parda (marrom) pode estar relacionada a um período de armazenamento muito longo, já que essa coloração está presente quando a molécula de mioglobina sofre reações de oxidação, indicando alterações deteriorativas na carne. A partir destes resultados conclui-se que, para os consumidores entrevistados, o prazo de validade não é fator decisivo no momento da compra, principalmente quando comparado com a cor, sendo este o quesito mais relevante na aquisição do produto.