

ANÁLISE DO MERCADO DE ALIMENTOS EMBUTIDOS NO MUNICÍPIO BRAGANÇA- PA

**ANA KARLLA MAGALHÃES NOGUEIRA; WAGNER JHONATAN DE AZEVEDO
SILVA; BÁRBARA LORRANA CORRÊA SANTOS; JOÃO GUSTAVO LOPES DA
SILVA; LETÍCIA FERREIRA SOARES**

RESUMO

O estudo em questão se propôs a examinar o padrão de consumo de alimentos embutidos no Município de Bragança, no estado do Pará. Para alcançar tal objetivo, foram realizadas pesquisas em livros e artigos científicos. Além disso, uma avaliação direta do consumo foi realizada por meio da aplicação de um questionário a 400 consumidores do município de Bragança. Os resultados obtidos revelaram aspectos importantes sobre a demanda por alimentos embutidos na área de estudo. Entre os fatores determinantes, destacaram-se a variável relacionada ao gosto e à preferência dos consumidores, influenciando 34% nas escolhas. Além disso, 75% dos entrevistados indicaram o aumento do consumo desses alimentos devido aos altos preços da carne bovina. A preferência pessoal e o gosto dos consumidores emergem como os principais impulsionadores desse hábito alimentar, embora o custo, a marca e a substituição por outras fontes de proteína também exerçam influência nesse panorama. Embora a maioria dos participantes associe o aumento do consumo principalmente a razões de gosto e preço, uma parcela menor evidenciou preocupações com problemas de saúde correlacionados a esse consumo excessivo. No entanto, constatou-se que nem todos os entrevistados atribuem tais problemas à ingestão desses alimentos. Esses resultados destacam a complexidade dos padrões de consumo alimentar e como diferentes fatores podem influenciar as escolhas dos indivíduos. Além disso, ressaltamos a importância de investigações mais aprofundadas sobre os impactos à saúde associados ao consumo frequente de alimentos embutidos, mesmo quando não são informados pelos consumidores. Ainda assim, é importante ressaltar que o consumo excessivo de alimentos embutidos pode trazer riscos à saúde, como o aumento do risco de doenças cardíacas, câncer e obesidade. Portanto, é recomendado que os consumidores demandem esses alimentos com moderação.

Palavras-chave: Produtos processados; Bragança; Preço; Demanda de mercado; Saúde.

1 INTRODUÇÃO

Os embutidos são alimentos feitos com carnes processadas como a mortadela, calabresa, linguiça, salsicha, presunto, salame, entre outros (Souza, 2022). Podem ser recheados com carne crua, cozida, defumada ou seca. E geralmente são preparados no álcool, misturado com especiarias, frutas, sangue e banha, e feitos de carne de porco, carneiro, cavalo, boi, javali, ganso, peru, pato ou galinha (Raigorodsky, 2019, p.45). Esses alimentos surgiram da necessidade de preservar e conservar as carnes, antes mesmo de se tornarem parte do comércio.

O embutido nasceu antes de a carne tornar-se matéria de comércio, e as condições naturais para sua existência se deram muito antes de compreendermos como determinadas caças se conservavam naturalmente, em especial por meio do frio, do fogo e do sal, os

principais agentes de conservação (Raigorodsky, 2019, p.13).

As técnicas de preservação tradicionais foram desenvolvidas antes do século XVIII: secagem, salgamento, defumação e cozimento (Raigorodsky, 2019, p.50). Hodiernamente são ingeridos compostos químicos nas técnicas de fabricação dos embutidos, com a finalidade de trazer coloração, firmeza, uma longevidade maior e conseqüentemente uma duração maior também nos mercados. No entanto, o consumo em excesso desses alimentos acarreta sérios problemas à saúde, pois quando essas carnes são processadas, podem até formar substâncias cancerígenas (Da Silva; Gomes, Moreira, 2022).

Com o aumento de preço de muitos alimentos no mercado, os embutidos ganharam uma grande importância para muitos brasileiros, tendo uma maior frequência de consumo, principalmente, pelos adolescentes e adultos.

Em pesquisas recentes, mostrando as mudanças do dia-a-dia causadas pela pandemia, uma das categorias de alimentos que mais se elevou o consumo foram as linguiças e outros alimentos embutidos, um aumento de +15% (Farias et al., 2020).

Em outra pesquisa realizada por Kantar (2021) constatou-se que com a pandemia e o aumento da inflação, e conseqüentemente, o aumento de preço dos alimentos houve uma séria mudança nas refeições dos brasileiros e as famílias das classes mais baixas acabaram trocando a proteína como a carne por alimentos processados e mais baratos como a salsicha. No entanto, os embutidos são alimentos ricos em nitratos e nitritos que são comumente usados na fabricação de alimentos cárneos (Dos Santos; Santos, 2019). Nesse sentido, o efeito desses compostos químicos em excesso no organismo das pessoas acaba aumentando também as doenças causadas por eles, como o câncer no trato digestório, causando um grave problema na saúde pública (Carvalho; Silva, 2022).

De acordo com Dos santos e dos Santos Lourival (2019) o consumo de 50 gramas de carne processada pode aumentar o risco de câncer colorretal em 18%. Logo, percebemos que quando esses alimentos são consumidos de forma excessiva a possibilidade do desenvolvimento das células cancerígenas são maiores, pelo excesso da ingestão de aditivos que são prejudiciais à saúde, como os nitratos e nitritos que são usados para dar coloração aos alimentos, porém, acabam tendo um efeito tóxico à saúde.

Logo, quando uma pessoa se alimenta excessivamente de alimentos embutidos, ela absorve um excesso de gordura, que é levado diretamente para os vasos sanguíneos (artérias) onde aumenta os triglicérides e o colesterol, possibilitando chances de contrair muitas doenças (Dos santos; Dos Santos Lourival, 2019). Dessa forma, percebe-se que o consumo desses alimentos não é proibido, mas, a demanda em excesso é preocupante e a orientação a população a não ingerir esses alimentos de forma demasiada é de grande relevância.

Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo analisar o mercado de alimentos embutidos no município de Bragança/PA, buscando verificar a frequência do consumo desses produtos, e se o aumento da demanda é ocasionado pelo alto preço de proteínas como a carne de boi e de frango. Adicionalmente, buscou-se averiguar se os indivíduos que os consomem estão cientes dos problemas que estes alimentos causam à saúde e se essas pessoas têm alguma doença relacionada aos compostos químicos presentes nos embutidos.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

A área de estudo foi o município de Bragança, localizado no Nordeste Paraense. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (Ibge, 2021), o município de Bragança possui uma população estimada de 130.122 habitantes com uma área territorial de 2.124,734 km², com um salário médio mensal de 2.0 salários mínimos, com 8.594 pessoas ocupadas, aproximadamente 6,7% em relação a população total.

Para a realização deste estudo, foi realizada uma revisão bibliográfica baseada em

livros e artigos científicos encontrados em páginas de busca como o *Scielo* e *google* acadêmico, que dissertavam sobre assuntos semelhantes a essa pesquisa, objetivando ter um melhor conhecimento sobre os alimentos processados, desde a sua origem e fabricação até sua indústria alimentar hodiernamente.

O questionário foi aplicado em 19 de novembro de 2022 de forma virtual feito pelo *google forms*, com 18 perguntas e compartilhado em grupos de *whatsapp*, com enfoque na população de Bragança e comunidades que fazem parte do município. Nesse sentido, 400 cidadãos participaram da pesquisa, para obter resultados concretos sobre o perfil e renda dos consumidores e a demanda desses alimentos. Obtidos esses resultados, foi feita uma análise com as respostas dos entrevistados, determinando-se o perfil dos consumidores e os determinantes da demanda dos produtos processados.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Esta pesquisa buscou compreender o perfil dos entrevistados, abordando características pessoais como sexo, idade, escolaridade e zona de residência. Esses dados forneceram uma visão detalhada do perfil dos participantes da pesquisa, destacando suas características pessoais, situação socioeconômica e questões de saúde associadas aos hábitos alimentares.

A maioria dos participantes, 96%, reside na zona urbana, com idades variando entre 12 e 57 anos, predominantemente mulheres, representando 59% do total. Quanto à escolaridade, 79% possuíam desde o ensino médio completo até o ensino superior, enquanto a renda familiar média situava-se entre 1 e 4 períodos mínimos. Os dados revelaram, ainda, que a maioria das residências abrigava de 3 a 4 pessoas (82%), com 72% delas contando com pelo menos 2 pessoas empregadas, sendo o setor público e autônomo as áreas predominantes (65%).

Os dados de saúde indicaram que 63% dos entrevistados não identificaram problemas ou acreditaram que não os tinham. No entanto, entre aqueles que relataram alguma condição de saúde (37%), 13% apresentavam colesterol alto, 3% obesidade, 3% hipertensão alta, 1% triglicérides altas, 2% gastrite e 15% suspeitavam ter algum problema de saúde. Destes, 105 pessoas associaram seus problemas, possivelmente, ao consumo excessivo de embutidos.

Em estudo desenvolvido por Destri, Vargas e Assunção (2012) no Rio Grande do Sul apurou-se a prevalência de consumo de alimentos embutidos entre hipertensos e diabéticos, mostrando que o consumo de embutidos ultrapassou as recomendações máximas, pois 70,8% e 61,9% dos entrevistados consumiam esses alimentos mais de uma vez por semana, assim, os alimentos embutidos foram um dos produtos que tiveram maior frequência de consumo não recomendado, cerca de 34,8%. Dessa forma, entendemos que a riqueza de sódio, gorduras saturadas e açúcar dentro desses alimentos (a salsicha apresenta em média 980 mg/100g de sódio) pode aduzir uma grande quantidade de doenças no organismo dos consumidores.

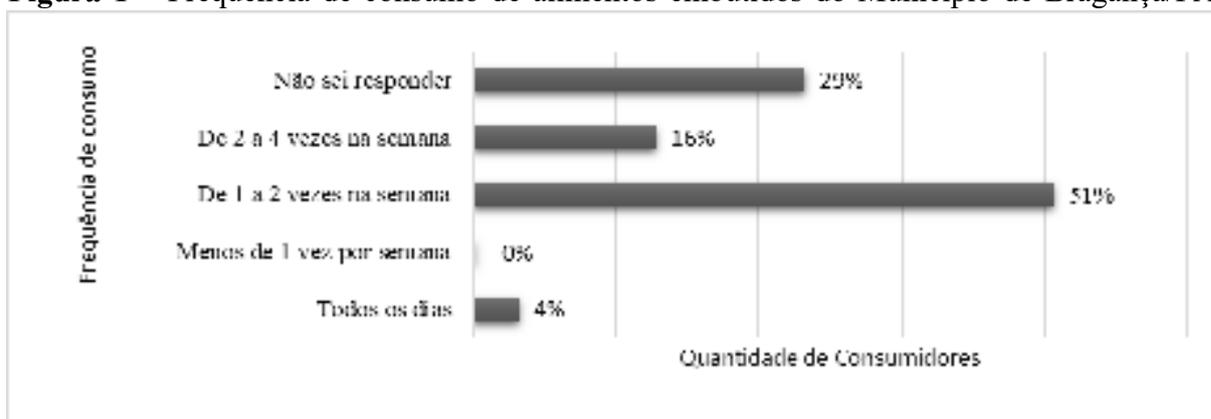
Segundo os estudos de Oliveira e Gleice et al. (2021), sobre embutidos emulsionados, a análise aponta que uma refeição contendo 2 salsichas e 80g de macarrão instantâneo equivalem ao dobro de IDA (ingestão diária aceitável) de sódio para crianças de 4 a 8 anos e ao limite de sódio por dia que um adulto pode consumir.

Depois de se obter as respostas sobre o perfil dos consumidores, se prevaleceu as perguntas chaves para essa pesquisa, no que se refere a frequência de consumo. Estes dados são apresentados na figura 1, onde foi possível atestar que 51% dos entrevistados consomem alimentos embutidos de 1 a 2 vezes na semana e 16% de 2 a 4 vezes na semana. Constatou-se, ainda, que o total de 16 entrevistados consomem embutidos todos os dias. Este resultado é preocupante, pois são muitas as doenças associadas ao consumo exacerbado deste tipo de alimento.

Em um estudo feito no sul do Brasil, atestou-se que 48,5% dos 4.325 jovens que participaram da pesquisa, consumiam alimentos embutidos por mais de quatro vezes na semana (Assunção, 2012). Em outra pesquisa com foco nos adultos, também no sul do Brasil, mostrou que 85,5% dos 2.730 entrevistados consumiam alimentos embutidos com prevalência do consumo diário de 16,6% (Schneider, 2014).

De acordo com Silva, Gomes e Moreira (2022) a demanda em excesso de alimentos embutidos pode ser prejudicial à saúde humana, já que os alimentos têm poucos nutrientes e sua ingestão elevada é associada à obesidade generalizada, ao aumento na pressão arterial, dos triglicérides e do colesterol, e até associação a células cancerígenas.

Figura 1 – Frequência de consumo de alimentos embutidos do Município de Bragança/PA.



Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

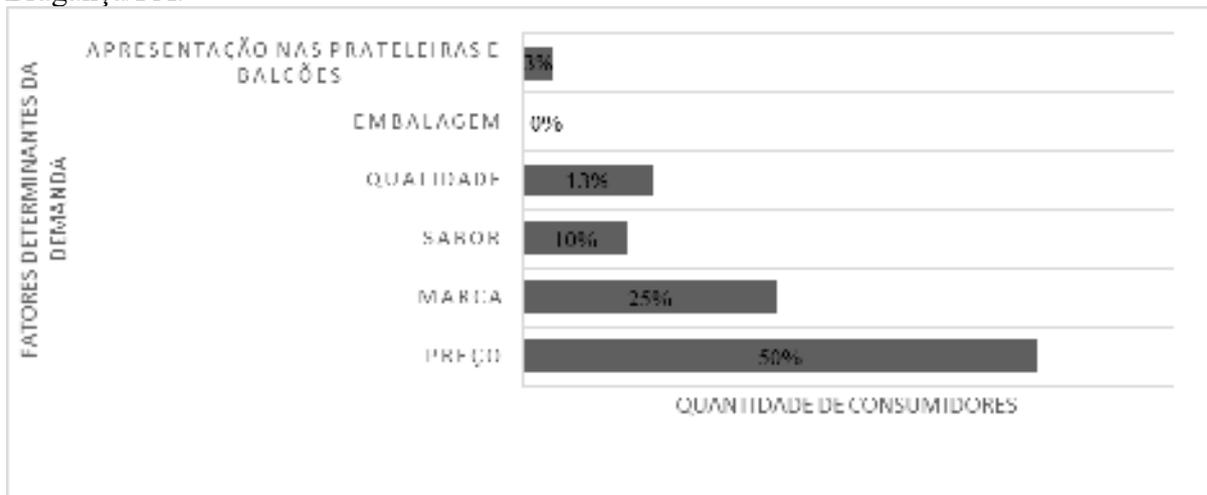
Os alimentos embutidos mais consumidos pelos entrevistados são a linguiça calabresa (38%), seguida da mortadela (28%) e salsicha (16%). A linguiça calabresa é um produto tradicional da culinária brasileira, sendo muito utilizada em pizzas, sanduíches e pratos de massa. É feita de carne suína, toucinho, temperos e ervas. A mortadela é outro embutido muito popular no Brasil, e é feita de carne bovina moída, pistache e especiarias. É comumente usada em sanduíches, pastéis e pizzas. A salsicha é um embutido mais versátil, podendo ser usada em diversos tipos de pratos, como cachorro-quente, macarrão e caldo, e é feita de carne bovina, suína ou frango, com adição de temperos e ervas.

Com relação às variáveis que determinam a demanda dos consumidores de embutidos, constatou-se que o gosto é uma das principais variáveis que influenciam o consumo, representando, 34% das respostas. Entretanto, 19% dos consumidores não souberam responder à pergunta. Esse resultado pode ser explicado por fatores como falta de conhecimento sobre os alimentos, falta de interesse no tema ou dificuldade em expressar a própria preferência (Da Silva, 2014).

Ademais, 8% dos consumidores informaram que optam pelos alimentos embutidos para substituir as proteínas mais caras, como a carne bovina. Essa escolha é influenciada por fatores econômicos, como o aumento do custo de vida ocorrida neste período analisado.

De acordo com dados apresentados na figura 2, aproximadamente 50% dos consumidores escolhem alimentos embutidos em função do fator preço. Isso ocorre porque os embutidos são, em geral, mais baratos do que outros tipos de alimentos, como as carnes frescas, frutas e legumes. Outro fator importante na escolha dos alimentos embutidos é a marca do produto, pois 25% dos consumidores escolhem embutidos de marcas conhecidas, acreditando que esses produtos possuem qualidade superior.

Figura 2 - Variáveis determinantes da demanda de alimentos embutidos do Município de Bragança/PA.

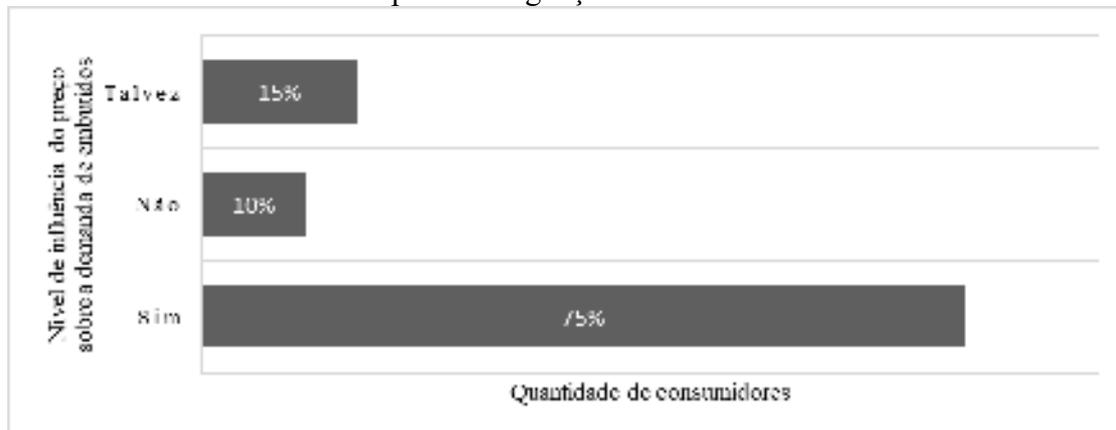


Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

De acordo com dados expostos na Figura 3, atestou-se que 75% dos consumidores entrevistados atribuíram o aumento da demanda por embutidos em função da elevação que houve no preço de carne bovina ocorrida neste período analisado. Esses resultados indicam que há uma forte correlação entre os dois fatores. Entretanto, 15% dos entrevistados responderam que talvez isto tenha acontecido, apresentando dúvidas a respeito da causa sobre o aumento da demanda por produtos processados mais baratos. Assim, é provável que os consumidores estejam substituindo a carne bovina por embutidos mais baratos com uma maior frequência, como salsicha, mortadela e presunto.

Em estudo desenvolvido por Jerônimo (2018) constatou-se que 75% dos indivíduos entrevistados concordaram que o aumento da carne bovina tenha influenciado o aumento do consumo de embutidos, seguindo em conformidade também com outras pesquisas feitas sobre os efeitos da pandemia e da inflação na mesa dos brasileiros. Mostrando que apesar da variável gosto e preferência tenha influência sobre o consumo, o preço dos produtos e a substituição também são importantes determinantes ao final da demanda.

Figura 3– Nível de influência do aumento de preço da carne bovina sobre o consumo de alimentos embutidos no Município de Bragança.



Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Esta pesquisa identificou que 267 (67%) das 400 pessoas que participaram deste estudo, consomem alimentos embutidos de 1 a 4 vezes na semana, excedendo o limite

permitido de consumo pelos inúmeros compostos químicos presentes nesses alimentos. Além disso, 20% dos indivíduos alegaram ter problemas de saúde como hipertensão alta, colesterol alto e obesidade. Apesar de nem todos atribuírem o problema ao consumo, esses são alguns dos problemas mais frequentes ocasionados pelo consumo em excesso de alimentos embutidos. Segundo a pesquisa de Cristofolletti et al. (2013) a ingestão elevada de alimentos embutidos mostrou-se positivo à associação a obesidade generalizada com adiposidade abdominal em homens. Portanto, é importante que os consumidores estejam cientes dos riscos associados ao consumo excessivo de alimentos embutidos, e que busquem alternativas mais saudáveis para sua alimentação.

5 CONCLUSÃO

Dessa forma, concluiu-se que a frequência de consumo de alimentos embutidos no município de Bragança é alta e que boa parte desse consumo ocorre por gosto e preferência dos cidadãos. Além disso, o preço, a marca e a substituição de proteínas de valor mais elevado também influenciam esse alto consumo. Uma pequena parte dos consumidores apresenta alguns problemas de saúde que pode ser ocasionado por essa demanda em excesso de alimentos embutidos, mas, nem todos atribuem esses problemas ao consumo. Este estudo evidencia que os altos preços de proteínas, que são essências aos demandantes, têm influenciado a escolha dos produtos que vão à mesa dos consumidores do município de Bragança/PA.

REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, Maria Cecília Formoso et al. Consumo de carnes por adolescentes do Sul do Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 25, p. 463-472, 2012.

CRISTOFOLETTI, Maria F. et al. Associação entre consumo de alimentos embutidos e obesidade em um estudo de base populacional de nipo-brasileiros. **Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia**, v. 57, p. 464-472, 2013. DOI: 10.1590/S0004-27302013000600009

CARVALHO, A. C., & SILVA, M. A. Relação entre o consumo de embutidos de carne e o desenvolvimento de câncer no trato digestivo. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, 8(1), 537-545, 2022. DOI:10.35821/rease.v8i1.1417

DA SILVA, Costa Antônio. Gestão de estoque de alimentos industrializados. **Revista Terceiro Setor & Gestão de Anais-UNG-Ser**, v. 8, n. 1, p. 5-11, 2014. DOI: 10.5380/3setor.v8i1.1922

DESTRI, Kelli Zanini, Roberta de VARGAS; ASSUNÇÃO, Maria Cecília Formoso. Prevalência de consumo alimentar entre hipertensos e diabéticos na cidade de Nova Boa Vista, Rio Grande do Sul, Brasil, 2013. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 26, p. 857-868, 2017. DOI: 10.5123/s1679-49742017000400016.

DOS SANTOS, Pamela da Silva; DOS SANTOS, Lourival Natália Brandão. **Consumo de compostos químicos oriundos de embutidos e sua correlação com o desenvolvimento do câncer: uma revisão**. *Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa*, v. 34, n. 67, p. 73-83, 2019 DOI: 10.22407/rtc.v34i67.1101

FARIAS, A. P.; PEREIRA, M. F.; CARVALHO, M. A.; PEREIRA, J. G.; SOUZA, H. L. Associação do consumo de embutidos e perfil nutricional e escolaridade dos usuários do SUS de acordo com os marcadores de consumo alimentar do SISVAN da cidade de Araguari – MG. **Brazilian Journal of Development**, 16(1), 1-12, 2020. DOI:10.29247/BRJD.2020.16.1.1-12

JERÔNIMO, Heloísa Maria Ângelo. Elaboração de embutido emulsionado tipo mortadela de carne mecanicamente separada de Tilápia do Nilo (*Oreochromus niloticus*) adicionado de teores reduzidos de gordura suína. 2018. DOI: 10.21713/2317-6636. 2018. v29.n1.p101-112

RAIGORODSKY, Breno. Embutidos: da sobrevivência à gastronomia. **Editora Senac, São Paulo**, 2019. ISBN 978-85-7394-638-7.

SCHNEIDER, Bruna Celestino; DURO, Suele Manjourany Silva; ASSUNÇÃO, Maria Cecília Formoso. CONSUMO DE CARNES POR ADULTOS DO SUL DO BRASIL: UM ESTUDO DE BASE POPLACIONAL. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, p. 3583-3592, 2014. DOI: 10.5208/repositorio.ufpe.br/20318.

SOUZA, Thayanne Varela. **Determinação espectrofotométrica de nitrito em amostras de bacon. Trabalho de Conclusão de Curso**. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2022. DOI: 10.26512/repositorio.ufrn.br/handle/123456789/35763.