



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
ACRE – CAMPUS SENA MADUREIRA
BACHARELADO EM ZOOTECNIA**

ANDRESSA GOMES FERREIRA FRANÇA

**ANÁLISE COMPARATIVA DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE
SUÍNA E DERIVADOS DO ANO DE 2022 A 2024 NO MUNICÍPIO DE SENA
MADUREIRA, ACRE**

SENA MADUREIRA/AC

2026

ANDRESSA GOMES FERREIRA FRANÇA

**ANÁLISE COMPARATIVA DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE
SUÍNA E DERIVADOS DO ANO DE 2022 A 2024 NO MUNICÍPIO DE SENA
MADUREIRA, ACRE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Zootecnia pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre – IFAC, Campus Sena Madureira, Curso Bacharelado em Zootecnia.

Orientador: Prof. Me. Edigar Mendes de Sá Junior.

SENA MADUREIRA/AC

2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação – CIP

Coordenação de Biblioteca, Campus Rio Branco – Acre

F815a França, Andressa Gomes Ferreira.

Análise comparativa do perfil do consumidor de carne suína e derivados do ano de 2022 a 2024 no município de Sena Madureira, Acre. – Sena Madureira, 2026.

44 p.: il.; 30 cm.

Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia) – Bacharelado em Zootecnia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre, 2026.

Orientador – Prof. Me. Edigar Mendes de Sá Júnior.

1. Carne suína. 2. Perfil do consumidor. 3. Derivados suínos. I. Título. II. Sá Júnior, Edigar Mendes de.

CDD 636.41

**ANÁLISE COMPARATIVA DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE
SUÍNA E DERIVADOS DO ANO DE 2022 A 2024 NO MUNICÍPIO DE SENA
MADUREIRA, ACRE**

Trabalho de Conclusão de Curso deferido e aprovado em 12 de março de 2026 pela
Comissão Examinadora:

Orientador:

Me. Edigar Mendes de Sá Junior
Instituto Federal do Acre - Campus Sena Madureira

Avaliadores(as):

Dra. Ana Valéria Mello de Souza Marques
Instituto Federal do Acre - Campus Sena Madureira

Dr. Matheus Matos do Nascimento
Instituto Federal do Acre - Campus Sena Madureira

SENA MADUREIRA - AC

2026

Para que todos vejam, e saibam, e considerem, e
juntamente entendam que a mão do Senhor fez isto,
e o Santo de Israel o criou (BÍBLIA, Isaías 41:20).

Dedico este trabalho a Deus, ao meu esposo,
à minha filha e a toda a minha família, que
foram essenciais na minha trajetória.

AGRADECIMENTOS

À Deus pela sabedoria, sua graça e misericórdia, para enfrentar e superar todas as dificuldades e alcançar meu objetivo.

Ao meu esposo Abraão França da Silva pela força e todas as palavras de encorajamento e minha filha Clarice França Ferreira que mesmo tão pequena me transmitiu muita força e me impulsionou a chegar aonde cheguei.

Ao meu orientador, Edigar Mendes de Sá Junior, toda minha admiração e agradecimento pelos ensinamentos compartilhados e compreensão, você foi fundamental, obrigada por acreditar em mim.

E não menos importante, ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre, campus Sena Madureira, pela minha graduação, aos profissionais da educação que estiveram presentes nestes cinco anos acadêmicos.

RESUMO

A carne suína tem se consolidado como importante fonte de proteína de alto valor biológico, destacando-se pelo equilíbrio entre nutrição, sabor e custo-benefício. No Acre, especialmente em Sena Madureira, a suinocultura possui relevância econômica local, embora enfrente desafios históricos, como o fechamento de abatedouros municipais, que impactou a oferta e os preços. Dessa forma, este estudo teve como objetivo identificar o perfil do consumidor de carne suína e derivados em Sena Madureira em 2024, comparando-o com dados de 2022 e 2023. A pesquisa foi realizada entre fevereiro de 2024 e julho de 2025, com aplicação de questionário estruturado a 116 participantes residentes no município, utilizando plataformas digitais. Os resultados indicaram predominância do público feminino, com faixa etária entre 25 e 40 anos, ensino médio completo e renda familiar entre um e três salários-mínimos. Aproximadamente 84% afirmaram consumir carne suína, principalmente pelo sabor. A frequência de consumo mostrou-se majoritariamente mensal, e os cortes preferidos foram bisteca e costela, tendo o açougue como principal local de compra. Quanto aos derivados, os participantes destacaram a linguiça como principal produto consumido, associada ao sabor e à praticidade. A análise comparativa entre 2022 e 2024 revelou estabilidade no perfil do consumidor, com pequenas variações relacionadas a fatores econômicos e culturais. O sabor manteve-se como principal motivador de consumo, enquanto preço e costumes apareceram como fatores limitantes. Por fim, conclui-se que a carne suína e seus derivados apresentam boa aceitação em Sena Madureira, mas a ampliação do consumo depende da superação de mitos e da disseminação de informações confiáveis sobre qualidade, segurança e valor nutricional.

Palavras-chaves: Carne suína; Perfil do consumidor; Derivados suínos.

ABSTRACT

Pork has been consolidated as an important source of protein of high biological value, standing out for its balance between nutrition, flavor and cost-benefit. In Acre, especially in Sena Madureira, pig farming has local economic relevance, although it faces historical challenges, such as the closure of municipal slaughterhouses, which impacted supply and prices. Thus, this study aimed to identify the consumer profile of pork and pork products in Sena Madureira in 2024, comparing it with data from 2022 and 2023. The survey was carried out between February 2024 and July 2025, with the application of a structured questionnaire to 116 participants residing in the municipality, using digital platforms. The results indicated a predominance of the female public, aged between 25 and 40 years, complete high school and family income between one and three minimum wages. Approximately 84% stated that they consume pork, mainly for the flavor, the frequency of consumption was mostly monthly, and the preferred cuts were steak and ribs, with the butcher shop as the main place of purchase. As for derivatives, the participants highlighted sausage as the main product consumed, associated with flavor and practicality. The comparative analysis between 2022 and 2024 revealed stability in the consumer profile, with small variations related to economic and cultural factors. Flavor remained the main motivator of consumption, while price and customs appeared as limiting factors. Finally, it is concluded that pork and its derivatives are well accepted in Sena Madureira, but the expansion of consumption depends on overcoming myths and disseminating reliable information on quality, safety and nutritional value.

Keywords: Pork; Consumer profile; Pork derivatives.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Comparação das exportações do Acre no 1º bimestre de 2023 e 2024	14
Figura 2 - Página criada na rede social Instagram	20
Figura 3 - Gênero dos participantes	22
Figura 4 - Idade dos entrevistados	23
Figura 5 - Grau de escolaridade	23
Figura 6 - Renda Familiar	24
Figura 7 - Consumo de carne suína	25
Figura 8 - Frequência do consumo da carne suína	25
Figura 9 - Motivos do consumo ou não de carne suína	26
Figura 10 - Preferência do Corte “in natura”	27
Figura 11 - Estabelecimento da compra da carne	28
Figura 12 - Influência na hora da compra da carne suína	28
Figura 13 - Maior dificuldade para aquisição de carne suína em Sena Madureira	29
Figura 14 - Consumo de derivados suínos	30
Figura 15 - Processados de carne suína mais consumidos	30
Figura 16 - Preferência do produto processado	31
Figura 17 - Dados referentes a compra e consumo de um derivado suíno sem conservantes, com condimentos regionais e produzido em Sena Madureira	32

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Consumo per capita de carne suína (kg/hab)	12
Quadro 2 – Produção brasileira de carne suína (milhões de toneladas)	13
Quadro 3 – Comparação do perfil do consumidor de carne suína e derivados em Sena Madureira nos anos de 2022 a 2024.	33

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 REVISÃO DE LITERATURA	11
2.1 Importância socioeconômica da carne suína na alimentação	11
2.2 Padrões de consumo no Brasil e em regiões Amazônicas	12
2.3 Consumo de carne suína no Acre	14
2.4 Mitos e crenças sobre a carne suína	16
2.5 Derivados suínos e inovação	17
3 OBJETIVO	19
3.1 Objetivo Geral	19
3.2 Objetivos Específicos	19
4 MATERIAL E MÉTODO	20
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	22
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	36
REFERÊNCIAS	37

1 INTRODUÇÃO

Em um cenário onde a proteína passou a ser protagonista das refeições, a carne suína ganha força como uma opção rica em proteínas de alto valor, combinando nutrição, sabor e custo-benefício (ABCS, 2025). No município de Sena Madureira, Acre, a análise do perfil do consumidor de carne suína e seus derivados se justifica para compreender as dinâmicas de consumo em uma região que, embora pequena, apresenta características sociais e econômicas únicas.

Em âmbito global, a carne suína permanece como uma das carnes mais consumidas, especialmente em regiões como Ásia e Europa (Raimundo; Batalha, 2015). No Brasil, o consumo per capita de carne suína continua inferior ao de bovinos e aves, mas apresentam com crescimento na última década, deixando a carne suína em terceiro lugar nas preferências dos consumidores brasileiros (Correa, 2025).

No entanto, o consumo doméstico tem mostrado variação regional. Na Região Sul, o consumo domiciliar per capita de carne suína é superior à média nacional com 1.957% e na região Nordeste é inferior com 915%, enquanto na região Norte o consumo é ainda bem abaixo com 1.007% quando comparado a outras regiões (Sartorello, 2024).

Focando especificamente na Região Norte, em comunidades ribeirinhas do Amazonas, o consumo de carne suína ocorre principalmente como carne de caça, em combinação com outros produtos e através de alimentos industrializados derivados de carne suína, evidenciando um padrão alimentar híbrido em processo de transição nutricional (Gama *et al.*, 2022).

Os derivados suínos surgiram da necessidade dos povos antigos que precisavam conservar as carnes por um longo período, evitando perdas e desperdícios das caças que sobravam, realizando o processo de salga ou colocadas-as em tripas de animais, para conservar esses alimentos por mais tempo, técnicas ainda utilizadas atualmente, mesmo com o avanço da tecnologia de alimentos, que são simples e eficaz, para prolongar a vida útil do alimento e garantir seu consumo em épocas de escassez na produção de embutidos e carnes curadas, por exemplo (Dias, 2017).

A produção de derivados suínos envolve técnicas específicas de cura, defumação e temperos que conferem características únicas a cada produto, além de prolongar sua durabilidade, e que, no contexto do mercado, a demanda por derivados suínos tem crescido, impulsionada por tendências de consumo que valorizam a praticidade e a diversidade alimentar (Dellefrate, 2023).

Dessa forma, este trabalho tem como objetivo conhecer o perfil do consumidor de carne suína e derivados em Sena Madureira no ano de 2024, realizando uma análise comparativa deste perfil entre os anos de 2022 e 2024, com formulário estruturado, considerando fatores como análise qualitativa e quantitativa.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Importância socioeconômica da carne suína na alimentação

A cadeia produtiva da carne suína é ampla e complexa, envolvendo desde a criação dos animais até a obtenção de derivados diversificados, movimentando a economia nacional com a geração de emprego e renda, de forma direta e indiretamente, atingindo desde pequenos produtores até grandes indústrias de processamento (Embrapa, 2025).

A carne suína é extremamente versátil e pode ser consumida assada, cozida ou preparada em molhos, além de dar origem a uma variedade de produtos industrializados, como congelados, patês, salsichas, embutidos, defumados e pré-cozidos. Devido às suas qualidades nutricionais, como o elevado teor de proteínas, as vitaminas do complexo B e os minerais essenciais, esta carne é frequentemente recomendada por profissionais da saúde como parte de uma dieta equilibrada (Correa, 2025).

Do ponto de vista econômico e social, a carne suína ocupa posição estratégica no setor agropecuário, sendo uma das proteínas animais mais produzidas e consumidas no mundo e, no Brasil, a suinocultura impulsiona o desenvolvimento regional, fortalece a agricultura familiar e contribui para o crescimento econômico por meio das exportações (ABCS, 2025). Além disso, o setor promove inclusão social ao integrar pequenos e médios produtores em associações e cooperativas, ampliando oportunidades de mercado.

No aspecto alimentar, a carne suína tem preço acessível em relação a outras proteínas de origem animal, o que a torna uma alternativa importante para a segurança alimentar e nutricional da população, especialmente em famílias de baixa renda (Soares; Ximenes, 2022).

A carne suína, além de apresentar um sabor único, destaca-se por seu elevado valor nutricional e pelos diversos benefícios que proporciona à saúde humana. No entanto, muitas pessoas ainda não possuem essas informações, e são influenciados por informações falsas que contribuem para a formação de preconceitos e ideias equivocadas como, por exemplo, que a carne suína seja associada ao excesso de gordura, altos níveis de colesterol ou até mesmo à transmissão de doenças (Geesdorf, 2010).

Com os investimentos em tecnologia e manejo aplicados na suinocultura moderna, verificou-se uma expressiva redução no teor de gordura, colesterol e calorias presentes na carne e, por isso, este setor hoje dispõe de um alimento mais saudável, que atende às

recomendações nutricionais e contribui para uma alimentação equilibrada e segura (Moura; Ribeiro, 2021).

2.2 Padrões de consumo no Brasil e em regiões Amazônicas

No Brasil, a carne suína apresenta um consumo inferior quando comparada à carne bovina e à carne de frango, que lideram a preferência da população devido a fatores culturais, ao preço competitivo do frango e à forte tradição do consumo de carne bovina no país (Soares; Ximenes, 2023). Além disso, ainda existem preconceitos e mitos em torno da carne suína, muitos deles associados a questões de saúde e higiene, que acabam limitando sua aceitação entre os consumidores, mesmo a carne suína sendo considerada altamente nutritiva e versátil, além de ter espaço nas campanhas de esclarecimento nos meios de publicidade e a diversificação de produtos derivados (Vieira *et al.*, 2021).

O consumo interno brasileiro é baixo quando comparado ao mundial, mas segue uma crescente, uma vez que, em 2014, o consumo per capita foi de 14,7 kg por habitante passando para 18 kg por habitante no ano de 2022 e, mesmo com esse aumento, ainda é muito inferior ao consumo per capita da carne de frango que chegou a 45,56 kg por habitante no mesmo ano (ABPA, 2023). O crescimento do consumo per capita brasileiro pode ser observado na Quadro 1.

Quadro 1 – Consumo per capita de carne suína (kg/hab)

Consumo per capita de carne suína no Brasil	
Ano	Consumo (kg/hab)
2014	14,7
2016	14,4
2018	15,9
2020	16,0
2022	18,0

Fonte: Adaptado de ABPA (2023).

Ainda de acordo com dados da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA, 2023), o Brasil se destacou em 2022 como o quarto maior produtor de carne suína no mundo, registrando uma produção total de quase 5 milhões de toneladas, mostrando a consolidação do país no mercado internacional e o avanço tecnológico e os investimentos

realizados ao longo dos últimos anos na cadeia produtiva suinícola. Além disso, o crescimento desse setor tem sido impulsionado por melhorias no manejo, na nutrição animal e nas práticas de biossegurança, que contribuem para aumentar a eficiência e a qualidade do produto final (Santos *et al.*, 2023). A trajetória dessa evolução produtiva pode ser visualizada na Tabela 2.

Quadro 2 – Produção brasileira de carne suína (milhões de toneladas)

Produção brasileira de carne suína (milhões de toneladas)	
Ano	Consumo (kg/hab)
2014	3,471
2016	3,731
2018	3,974
2020	4,436
2022	4,983

Fonte: Adaptado de ABPA (2023).

Com relação as exportações, o Brasil é o quarto maior exportador, com um volume de 1.137 mil toneladas e, do total da produção de carne suína brasileira, 22,48% foram destinadas à exportação, gerando uma receita de R\$ 2.573 milhões de dólares, tendo os países asiáticos como principais destinos das exportações brasileiras (ABPA, 2023).

Segundo a Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS, 2025), o estado de Santa Catarina é responsável por mais da metade da carne suína exportada pelo Brasil, seguido pelos estados do Rio Grande do Sul e Paraná. Juntos, os três estados da região sul foram responsáveis por cerca de 90% do total das exportações brasileiras.

Na região amazônica, a suinocultura tem parcela de contribuição para a economia local e para a exportação brasileira. No entanto, sua expansão é prejudicada por diversos fatores como, por exemplo, as questões ambientais, como o desmatamento e poluição de recursos naturais, e dificuldades logísticas (Alves *et al.*, 2024).

Neste contexto, Machado (2023) reforça que a região amazônica é caracterizada por um clima tropical, marcado por temperaturas elevadas e alta umidade relativa, condições estas que contribuem para uma maior vulnerabilidade dos animais ao estresse causado pelas diferenças de temperatura. Compreender essas dinâmicas é de fundamental importância para avançar na produção sustentável de suínos na região amazônica, uma vez que, nessa região, a criação de suínos serve principalmente a

pequenos produtores para subsistência, sendo pouco aproveitada por cooperativas e associações para comercialização e exportação (Mesquita, 2023).

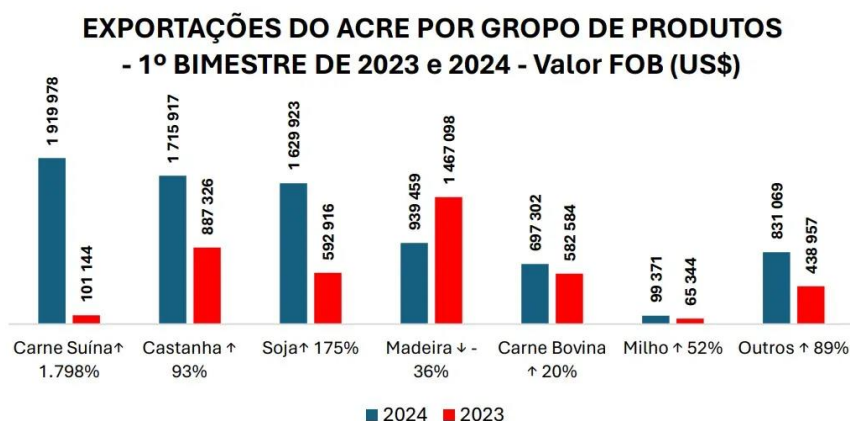
Apesar de a produção de suínos na região Norte apresentar uma escala menor em comparação às demais regiões do país, quando se leva em consideração o âmbito local, a atividade assume grande relevância, desempenhando um papel importante para a economia regional (Mesquita, 2023). Além disso, embora a suinocultura na região Amazônia tenha avançado na adoção de práticas voltadas à sustentabilidade, ainda existem lacunas relevantes no que se refere à eficácia de estratégias ambientais para reduzir os fatores que causam dificuldades do sistema produtivo e promover o bem-estar animal (Santos *et al.*, 2024).

Superar essas barreiras e enfrentar essas questões é essencial para fortalecer a sustentabilidade da atividade e demanda que pesquisas contínuas e multidisciplinares ocorram para que consigam mostrar ou explicar uma forma melhor de estabelecer uma conexão entre as questões ambientais e os indicadores de bem-estar (Alves *et al.*, 2024).

2.3 Consumo de carne suína no Acre

No primeiro bimestre de 2024, o estado do Acre atingiu mais de 48 milhões de dólares em exportações, superando todo o valor exportado no ano anterior, sendo que as exportações de carne suína alcançaram um aumento de 1.798% em relação ao mesmo período de 2023, com a expectativa de ampliar estes números após o término das safras de castanha e soja (Carioca, 2024), como mostra a figura 1.

Figura 1 – Comparação das exportações do Acre no 1º bimestre de 2023 e 2024



Fonte: Sabino (2024)

As exportações do Acre apresentaram um expressivo crescimento em 2024, registrando alta de 89,4% em relação ao ano anterior e totalizando US\$ 7,83 milhões (Sabino, 2024). Esse avanço reflete a ampliação da participação do estado no comércio exterior, impulsionada principalmente pela valorização de produtos locais e pelo fortalecimento das relações comerciais com países vizinhos, pois, apenas no primeiro bimestre de 2024, as exportações da carne suína realizadas para os mercados do Peru e da Bolívia, totalizaram quase 2 milhões de dólares contra pouco mais de 101 mil dólares do período de janeiro a fevereiro de 2023 (Carioca, 2024).

Dentre os 22 municípios do estado do Acre, Sena Madureira se destaca por possuir o quarto maior rebanho de suínos, evidenciando a relevância da atividade para a economia local e para o abastecimento regional. Esse cenário reforça a importância da produção formalizada e da oferta segura de carne suína, já que o consumo desse tipo de proteína é tradicional e amplamente difundido entre as famílias do município que, além do peso produtivo que Sena Madureira representa no contexto estadual, torna ainda mais urgente a necessidade de estruturas adequadas de abate, garantindo que a população tenha acesso a um alimento de qualidade e livre de riscos sanitários (Vale *et al.*, 2023).

O consumo de carne suína em Sena Madureira tem enfrentado um impasse significativo desde 2016, após o fechamento dos abatedouros do município. A medida foi tomada a partir de uma denúncia que desencadeou fiscalizações, revelando que os empreendimentos municipais responsáveis pelo abate não apresentavam as condições mínimas de funcionamento exigidas pela legislação sanitária e a interrupção dessas atividades impactou diretamente a oferta local, gerando um cenário que exige atenção tanto do poder público quanto dos consumidores, diante da necessidade de garantir alimentos seguros e de qualidade (Badaró, 2016).

Com a proibição de abate, surgiu um problema para criadores e consumidores, pois, o primeiro passou a utilizar abatedouros de Rio Branco, enquanto o segundo passou a pagar um preço mais elevado pelo produto, com esse aumento no custo de produção (Badaró, 2016).

Devido as funções desempenhadas para o organismo humano, a carne suína é considerada um alimento nobre, pois representa uma fonte de proteínas de alto valor biológico por apresentar todos os aminoácidos essenciais e vitaminas do complexo B, fundamentais ao funcionamento do organismo, além de apresentar uma boa digestibilidade (Soares, 2022). No contexto do consumo de carne suína no estado do Acre, essas características assumem papel ainda mais relevante, uma vez que a decisão de

compra da população está diretamente associada tanto ao valor nutricional quanto à percepção de qualidade do produto ofertado.

Além disso, alguns atributos sensoriais da carne suína *in natura*, como cor, aroma e aparência, influenciam a aceitação dos consumidores no momento de decisão da compra deste alimento, sendo que, após a aquisição e consumo, a maciez, suculência e sabor são fatores determinantes para fidelização do consumidor e impactando diretamente a frequência de consumo e a preferência pela carne suína em relação a outras fontes proteicas disponíveis no mercado (Heinen, 2013).

Dessa forma, a manutenção da qualidade sensorial e higiênico-sanitária da carne suína comercializada no estado Acre é fundamental para estimular o consumo e consolidar esse produto na alimentação regional (Vale et al., 2023).

2.4 Mitos e crenças sobre a carne suína

Por ser uma carne com benefícios e malefícios para os consumidores que dependem da forma de aquisição e consumo, alguns mitos e crenças foram perpetuados em relação a carne suína. Essa persistência de mitos e preconceitos relacionados à qualidade nutricional e sanitária da carne suína que são passados entre as gerações, erroneamente associada a uma fonte de alimentos reimosos e supostamente causadora de doenças (Teixeira, 2021).

Ao abordar a carne suína, ainda persistem mitos que a associam a sistemas de criação sem higiene, sanidade ou manejo adequados, com animais alimentados por restos de alimentos consumidos por humanos, porém, essa realidade não corresponde às criações tecnificadas, nas quais há rigoroso controle das instalações, sanitário e zootécnico, embora tais práticas ainda são observadas em sistemas de produção voltados à subsistência, com criações com pouco ou nenhum controle zootécnico (Mota, 2022).

Historicamente, há registros de os povos antigos utilizavam os suínos em rituais religiosos e sacrifícios dedicados aos deuses. No período do Império Romano, a carne suína passou a ser consumida em grandes festividades e, posteriormente, foi incorporada a alimentação de forma habitual pelas classes nobres e pela população em geral, contudo, na Idade Média, o consumo desta carne passou a ser associado a excessos, sendo frequentemente relacionado aos conceitos de gula, sendo que algumas crenças foram perpetuadas pela população até os dias atuais (Ruzene, 2022).

Dessa forma, observa-se que, desde a Antiguidade, já existiam preconceitos e

restrições em relação ao consumo da carne suína, mesmo sendo consumida por diferentes povos. Esse cenário ainda se mantém nos dias atuais, uma vez que, apesar de a carne suína apresentar boa aceitação e consumo pela população, os mitos e crenças criados foram associados a aspectos como elevado teor de gordura e risco de transmissão de doenças ainda levam parte dos consumidores a impor restrições a esse alimento e a seus derivados (Bastos *et al.*, 2023).

Um dos mitos e crenças mais recorrentes relacionados à carne suína refere-se ao seu suposto elevado teor de gordura, percepção cuja origem remonta a períodos antigos, especialmente a partir de mudanças nos sistemas de criação dos suínos, que influenciaram diretamente sua fisiologia e composição corporal (Dos Anjos *et al.*, 2018). Contudo, além das transformações ocorridas ao longo do tempo, vale ressaltar que a carne suína constitui uma relevante fonte proteica e energética na alimentação humana, ao fornecer proteínas de alto valor biológico e lipídeos que desempenham papel fundamental no aporte energético e em diversas funções metabólicas do organismo (Sandra *et al.*, 2025).

2.5 Derivados suínos e inovação

A carne suína destaca-se como uma das proteínas de origem animal mais consumida no mundo. Tal fato impulsiona o fortalecimento e a organização da cadeia produtiva no Brasil, estruturada para atender, prioritariamente, o mercado interno. Nesse contexto, a maior parte da produção nacional é destinada ao consumo doméstico, devido a ampla aceitação do produto e de sua importância na segurança alimentar, sendo registrado, no ano de 2021, que aproximadamente 75% do volume produzido foi absorvido pelo mercado interno, evidenciando a relevância socioeconômica da suinocultura para o país, especialmente na geração de renda, empregos e no abastecimento alimentar da população (ABPA, 2022).

Além do consumo da carne suína, existem ainda os produtos derivados desta carne que tiveram origem nas práticas desenvolvidas na antiguidade, motivadas pela necessidade de conservar a carne por períodos prolongados, reduzindo perdas e desperdícios provenientes das sobras das carnes de caça (Dias, 2017). Ainda segundo este autor, os povos da época utilizavam-se técnicas rudimentares, como o acondicionamento da carne em tripas naturais de animais, associado a processos de salga, secagem ou defumação, permitindo maior durabilidade do produto.

De acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), atualizado pelo Decreto nº 10.468, de 2020, os derivados suínos são definidos como “produtos obtidos a partir da carne e/ou de tecidos comestíveis de suínos, submetidos a processos tecnológicos específicos, como moagem, salga, cura, maturação, cocção ou defumação, podendo ou não receber a adição de ingredientes e aditivos autorizados” (Brasil, 2020).

Em um contexto marcado por transformações nos hábitos alimentares da população, a suinocultura apresenta-se diante de oportunidades estratégicas ao compreender e se adaptar às tendências globais de consumo. A inovação, a personalização dos produtos e o fortalecimento da conexão com o consumidor configuram-se como pilares fundamentais para a competitividade e o crescimento do setor, especialmente no mercado alimentício de derivados suínos, conforme destacado pela Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS, 2025), que atender às novas demandas do público envolve a oferta de produtos tradicionais e o desenvolvimento de alternativas que agreguem valor, qualidade sensorial, praticidade e segurança alimentar.

Nesse cenário, as inovações na área alimentícia relacionadas aos derivados suínos ganham destaque, com a criação de novos produtos que atendam às expectativas de consumidores cada vez mais exigentes e atentos à saudabilidade, conveniência e sustentabilidade, com projeção de tendências globais até 2030 apontando para a valorização de derivados suínos com formulações diferenciadas, redução de sódio e gordura, incorporação de ingredientes funcionais e adoção de tecnologias que ampliem a vida útil e a qualidade dos produtos (Aguillar *et al.*, 2023). Tais inovações têm potencial para impulsionar a suinocultura, ampliar o consumo de derivados suínos e consolidar sua preferência no mercado consumidor.

3 OBJETIVO

3.1 Objetivo Geral

Este trabalho tem como objetivo conhecer o perfil do consumidor de carne suína e derivados em Sena Madureira no ano de 2024, realizando uma análise comparativa deste perfil entre os anos de 2022 e 2024, com formulário estruturado, considerando fatores como análise qualitativa e quantitativa.

3.2 Objetivos Específicos

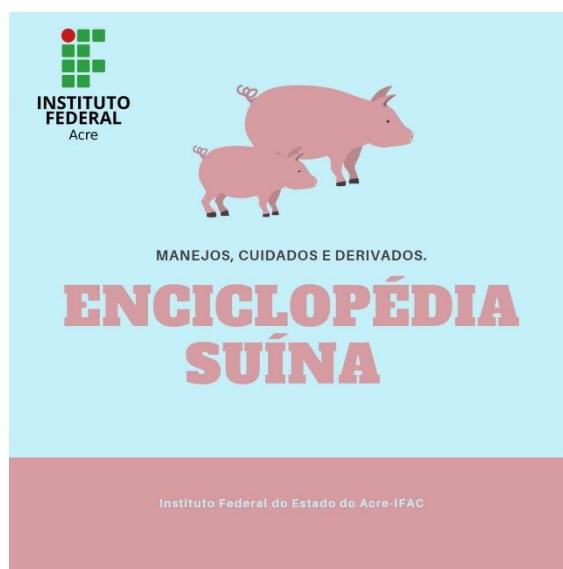
- Caracterizar o perfil dos consumidores de carne suína e derivados em Sena Madureira, considerando variáveis como faixa etária, renda, escolaridade e frequência de consumo.
- Analisar as preferências e hábitos de consumo de carne suína da população local, incluindo tipos de cortes e produtos derivados mais consumidos.
- Comparar as mudanças ocorridas nas preferências e nos hábitos de consumo de carne suína entre os anos de 2022 a 2024 no município de Sena Madureira.

4 MATERIAL E MÉTODO

A pesquisa foi desenvolvida no período compreendido entre fevereiro de 2024 e julho de 2025, no município de Sena Madureira, localizado no estado do Acre, a aproximadamente 140 km da capital Rio Branco. O município foi selecionado por sua relevância regional e por apresentar características socioeconômicas e culturais que permitem analisar o perfil consumidor de carne suína em um contexto representativo do interior do estado.

Inicialmente, foi criado um perfil na rede social Instagram, denominado “Enciclopédia suína” (Figura 1), sob a responsabilidade dos pesquisadores. Nesta página, foram divulgadas informações sobre a suinocultura e derivados alimentícios para os seguidores da página, com a finalidade de disseminar informações relacionadas ao consumo de carne suína, seus benefícios nutricionais e aspectos associados à segurança alimentar. Além disso, o perfil tem caráter educativo, buscando promover a conscientização sobre o consumo responsável de carne suína *in natura* e de seus derivados, por meio da publicação de conteúdos informativos e esclarecedores, além de auxiliar no desenvolvimento desta pesquisa.

Figura 2 – Página criada na rede social Instagram



Fonte: Autora (2024)

Posteriormente, foi realizada a estruturação do questionário com adaptações das questões propostas por Lima (2019) e também questões similares aos trabalhos de Diniz

(2024) e Cruz Junior (2024), que realizaram o levantamento do perfil do consumidor de carne suína no município de Sena Madureira nos anos de 2022 e 2023, respectivamente.

Após, foi realizada a coleta de dados por meio da aplicação do questionário estruturado, composto por 16 questões de múltipla escolha, abordando aspectos relacionados ao perfil socioeconômico dos participantes, frequência de consumo de carne suína, preferências por cortes e derivados, percepções, mitos e fatores que influenciam as decisões de compra e consumo ao longo do período analisado. Além disso, os participantes também foram consultados sobre o interesse em compra e consumo em um derivado suíno inovador, a ser desenvolvido no município.

A metodologia de coleta previu a realização de, no mínimo, 100 questionários respondidos no período de junho a novembro de 2024, sendo que neste trabalho foi alcançado a marca de 116 respondentes, sem identificação dos participantes para garantir o sigilo das informações. Para tanto, utilizou-se ferramentas digitais para facilitar o alcance do público-alvo e otimizar o processo de obtenção das respostas. Para isso, foi empregada a plataforma Google Forms (Google, 2024), devido a eficiência na organização, armazenamento e sistematização dos dados coletados, além de possibilitarem maior praticidade e acessibilidade aos participantes.

A divulgação e distribuição do questionário ocorreu por meio da rede social Instagram e do aplicativo de mensagens WhatsApp, ambos vinculados aos autores da pesquisa, com o compartilhamento do link contendo o formulário eletrônico. Essa estratégia foi utilizada visando ampliar o alcance da pesquisa, possibilitando a participação de um número maior e diversificado de respondentes.

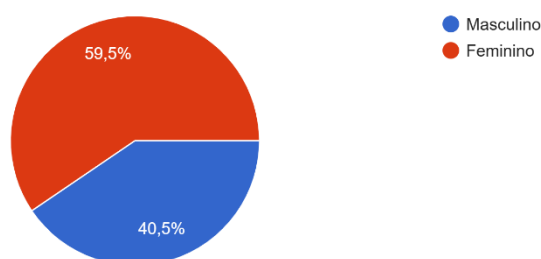
Como critério de participação na pesquisa, os indivíduos precisavam ser residentes no município de Sena Madureira, de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 14 anos. Nos casos em que os participantes serem menores de idade, o aceite para participação na pesquisa continha o consentimento do responsável legal. Para isso, antes de responder o questionário, o responsável autorizava a participação do mesmo.

Após a conclusão da etapa de aplicação dos questionários, deu-se início a coleta das informações e a fase de tabulação dos dados com a organização, processamento e análise dos resultados obtidos. Essa etapa ocorreu ao longo do ano de 2025 e inclui o cálculo das médias percentuais e a elaboração de gráficos e quadros, possibilitando uma análise descritiva dos dados levantados, além da análise comparativa dos resultados desta pesquisa com os dados dos anos de 2022 (Diniz, 2024) e 2023 (Cruz Junior, 2024).

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados deste estudo foram obtidos a partir da aplicação de um questionário com participantes residente em Sena Madureira-AC, fornecendo dados significativos sobre o consumo e a apreciação da carne suína e seus derivados. A Figura 3 indica os resultados relacionados ao gênero dos participantes da pesquisa.

Figura 3 – Gênero dos participantes



Fonte: Autora (2025)

Conforme ilustrado na Figura 3, observa-se que aproximadamente 60% do total de entrevistados pertence ao gênero feminino, evidenciando maior participação desse público na pesquisa. Esses resultados mostram-se semelhantes aos encontrados por Mota (2022), que também verificou predominância de respostas do sexo feminino com 85,79%, em relação ao masculino em estudo relacionado ao consumo de carne suína e seus derivados.

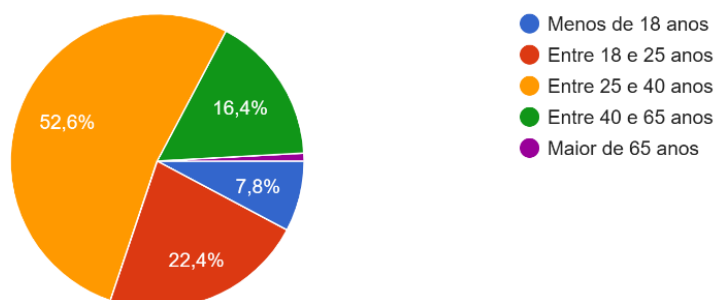
De forma complementar, Teixeira (2021) aponta que 60,4% do público participante de sua pesquisa também era do sexo feminino, o que pode estar associado a preferências alimentares específicas, influências culturais e até mesmo a fatores relacionados à saúde, reforçando a relevância da participação feminina nas decisões de consumo desse tipo de alimento.

No que se refere à idade dos participantes da pesquisa, verifica-se que quantitativo é mais expressivo na faixa etária entre 25 e 40 anos, seguido pelo grupo etário de 18 a 25 anos. Esse resultado pode estar associado à autonomia nas escolhas alimentares e preparo das refeições, características comuns a esses grupos etários.

Segundo Cardoso (2021), em relação à faixa etária, notou-se que houve uma concentração de respondentes com idade entre 25 e 40 anos, equivalente a 52,6%,

semelhante aos dados apresentados neste trabalho que indica a mesma faixa etária com 52,6%, como mostram os dados apresentados na Figura 4.

Figura 4 – Idade dos entrevistados

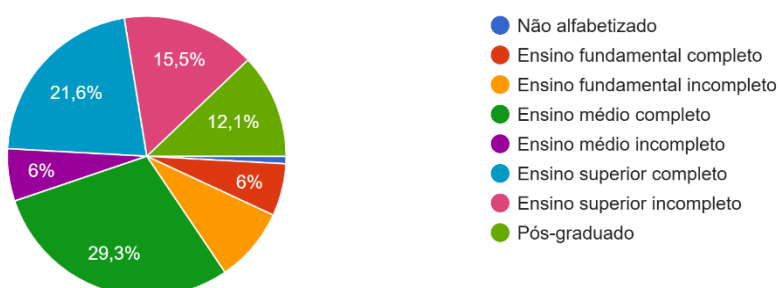


Fonte: Autora (2025)

A baixa adesão de pessoas idosas à pesquisa pode estar associada as dificuldades encontradas por este grupo na utilização das novas tecnologias digitais que foram empregadas para a coleta de dados desta pesquisa.

A figura 5 mostra os dados do grau de escolaridade dos participantes dessa pesquisa, indicando que quase 30% dos entrevistados possuem ensino médio completo e 21,5% possuem ensino superior completo.

Figura 5 – Grau de escolaridade



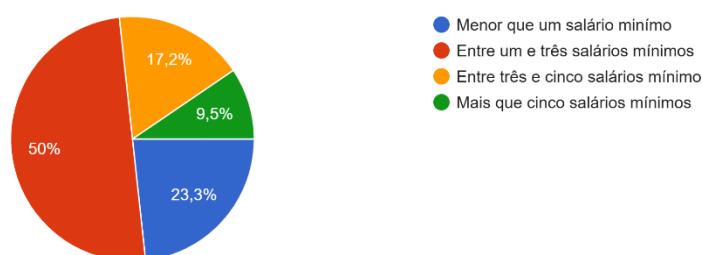
Fonte: Autora (2025)

Ao analisar o perfil de consumo de carne suína no município de Satuba-AL, Santos *et al.* (2019) apresentaram maior média dos entrevistados com ensino fundamental incompleto, resultado que diverge dos dados observados neste estudo, no qual 29,3% dos participantes declararam possuir ensino médio completo. Essa diferença pode estar

associada às características socioeducacionais de cada uma das populações investigadas e a forma de respostas das pesquisas, uma vez que este trabalho se utilizou das plataformas digitais utilizadas na coleta de dados, que tendem a apresentar maior escolaridade e maior familiaridade com o uso de tecnologias.

A figura 6 apresentam os dados referente à renda familiar e revelam uma diversidade na renda mensal, com metade dos entrevistados indicando possuir renda entre um e três salários-mínimos.

Figura 6 – Renda Familiar

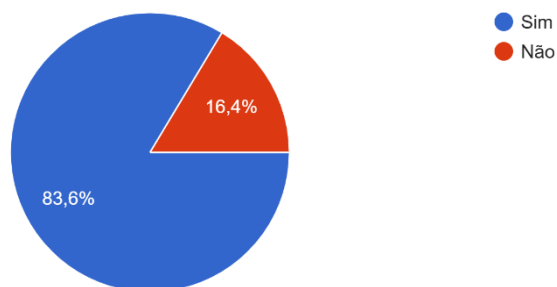


Fonte: Autora (2025)

Esses dados estão semelhantes à renda familiar dos consumidores de carne suína do trabalho de Marinho *et al.* (2023) que estabeleceram o perfil dos consumidores do município de Santarém-PA, e apresentam média de 54% dos entrevistados com renda mensal de até 3 salários mínimos.

Segundo Carvalho (2022), a renda familiar resulta da soma dos rendimentos provenientes do trabalho de todos os indivíduos economicamente ativos no mesmo domicílio, além de outras fontes de renda não diretamente associadas ao trabalho remunerado. Nesse contexto, a escolaridade desempenha papel relevante, uma vez que níveis mais elevados de instrução estão associados a melhores oportunidades de emprego e renda, além de conferir maior poder de decisão e discernimento nas escolhas de consumo, incluindo a preferência e a seleção de alimentos específicos, como a carne suína.

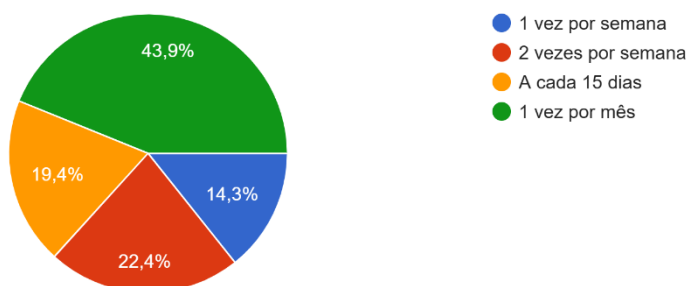
Conforme apresentado na Figura 7, verifica-se que aproximadamente 84% dos entrevistados desta pesquisa afirmaram consumir carne suína, representando um percentual elevado de consumo. Este dado pode estar relacionado à maior aceitação cultural da carne suína na região, à diversidade de preparações, presença de derivados disponíveis no mercado local e à influência de fatores econômicos e nutricionais que favorecem sua inclusão na dieta da população.

Figura 7 – Consumo de carne suína

Fonte: Autora (2025)

De modo geral, a carne suína apresenta elevada aceitação, consolidando-se como uma das principais fontes de proteína animal, em razão de sua versatilidade culinária, valor nutricional e ampla oferta de cortes e produtos derivados que podem ser encontrados na forma de processados (Marçal *et al.*, 2016).

Os dados referentes à frequência de consumo de carne suína encontram-se na Figura 8, apresentando que 43,9% relataram consumo com frequência de uma vez por mês, enquanto 22,4% dos entrevistados consomem duas vezes por semana.

Figura 8 – Frequência do consumo da carne suína

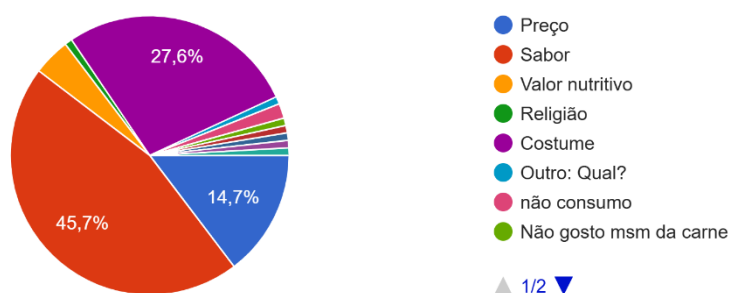
Fonte: Autora (2025)

Esses resultados diferem dos encontrados por Silva *et al.* (2024), que identificaram que 93% dos participantes consumiam carne suína com frequência entre uma e duas vezes por semana. Apesar das diferenças entre os estudos, os dados obtidos indicam que a carne suína apresenta boa aceitação e presença na alimentação da população de Sena Madureira-AC, refletindo hábitos de consumo consolidados e a importância desse alimento nas refeições.

Além disso, o avanço tecnológico na cadeia produtiva e a melhoria dos padrões sanitários no estado do Acre contribuíram para aumentar a confiança do consumidor, uma vez que, o estado do Acre dispõe de uma agroindústria de carne suína fortalecida, com a comercialização desta carne *in natura* e derivados a preços competitivos em relação ao mercado nacional. Tal fato pode estar relacionado a possíveis fatores que influenciam positivamente a preferência da população local por esse tipo de carne.

No que diz respeito ao consumo ou não de carne suína, os dados apresentados na Figura 9 mostram que 45,7% dos entrevistados que afirmaram consumir carne suína associaram essa escolha principalmente ao sabor do produto, evidenciando a importância das características sensoriais na decisão de consumo.

Figura 9 – Motivos do consumo ou não de carne suína



Fonte: Autora (2025)

Esse resultado difere do observado por Damasceno *et al.* (2022), no qual a maioria dos entrevistados apontou a aparência da carne como o principal fator determinante para o consumo, indicando que as motivações para a escolha da carne suína podem variar conforme o perfil do consumidor e o contexto regional analisado.

Outro dado importante para analisar é que 27,6% dos entrevistados indicaram não consumir carne suína em função de costumes, evidenciando que fatores culturais e hábitos alimentares ainda exercem influência significativa sobre a decisão de consumo desse alimento. Esse fato pode estar relacionado a crenças transmitidas ao longo do tempo, restrições familiares ou preferências alimentares consolidadas que se sobrepõem a informações técnicas e nutricionais.

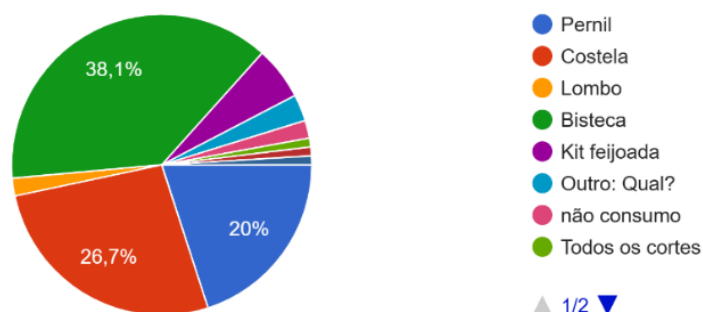
De acordo com Marçal *et al.* (2016), a presença de gordura, as preocupações com possíveis impactos à saúde humana e o desconhecimento da população acerca dos sistemas de produção de suínos no Brasil figuram entre os principais fatores associados

ao baixo consumo ou à ausência do consumo de carne suína, reforçando a necessidade de ações educativas voltadas à desmistificação e à disseminação de informações confiáveis sobre esse produto.

Outros fatores também foram citados pelos entrevistados como motivos para o não consumo de carne suína, destacando-se o preço da carne suína, seguido pelo valor nutritivo. Ainda, outras questões pontuais também ressaltadas, uma vez que aproximadamente 2% dos entrevistados afirmaram não consumir carne suína por não apreciarem o sabor, por apresentarem desconforto intestinal após o consumo ou ainda por questões relacionadas à conveniência, evidenciando a diversidade de percepções e fatores que influenciam as escolhas alimentares da população.

Os dados apresentados na Figura 10 indicam a preferência dos entrevistados em relação aos cortes de carne suína, evidenciando que a bisteca e costela foram os cortes mais consumidos pelos entrevistados.

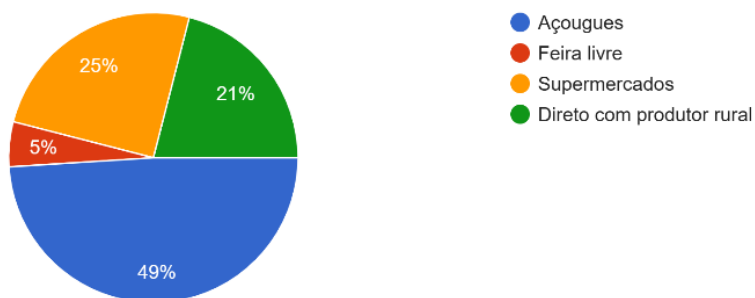
Figura 10 – Preferência do Corte “*in natura*”



Fonte: Autora (2025)

Esses resultados corroboram os resultados apresentados por Nunes *et al.* (2022), que identificaram a bisteca e a costela como os cortes mais consumidos, com percentuais de 31% e 28%, respectivamente. Entretanto, as preferências observadas neste estudo diferem de Silveira *et al.* (2016), que apontaram o pernil e lombo como os cortes de preferência, demonstrando variações regionais nos hábitos de consumo.

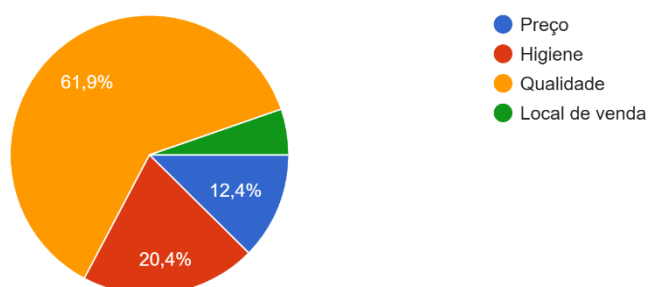
A Figura 11 apresenta os resultados referentes aos locais de aquisição da carne suína, mostrando que quase a metade dos entrevistados afirmaram realizar a compra em açougues, seguidos por 25% que adquirem o produto em supermercados. Esse resultado pode estar associado a preferência dos consumidores por estabelecimentos registrados e a possibilidade de compra de cortes específicos.

Figura 11 – Estabelecimento da compra da carne

Fonte: Autora (2025)

Os resultados obtidos neste estudo mostram-se semelhantes aos encontrados por Diniz (2024), que verificou que 55% dos consumidores também realizam suas compras nesse tipo de estabelecimento no município de Sena Madureira. Em contrapartida, esses dados diferem dos observados por Barros *et al.* (2020), cujos resultados apontaram que 62,4% da carne suína é comercializada em feiras livres, evidenciando diferenças nos canais de comercialização.

Os dados referentes a influência na hora da compra da carne suína estão apresentados na Figura 12.

Figura 12 - Influência na hora da compra da carne suína

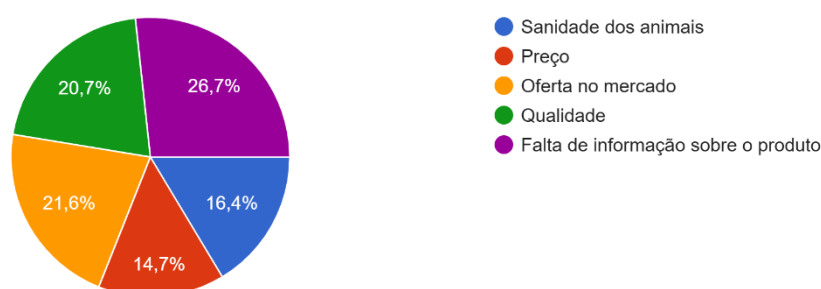
Fonte: Autora (2025)

No presente estudo, observa-se que a qualidade do produto foi o principal critério considerado pelos entrevistados quanto aos fatores de influência no momento da compra da carne suína, sendo apontada por 61,9% dos participantes. Os resultados deste trabalho diferem do encontrado por Rosanova *et al.* (2021), os quais identificaram a boa aparência e a apresentação do produto como principal fator de escolha, com percentual de 40,16%.

Corroborando a relevância dos atributos visuais, Diniz (2024) relata que 81% dos entrevistados afirmaram prestar atenção à cor da carne suína no momento da compra. Este atributo é um fator essencial para a aceitação do produto pelo consumidor, uma vez que está diretamente associada ao frescor, qualidade e segurança alimentar. Segundo Souza (2023), as principais características de cor da carne suína variam do rosa ao vermelho, sendo influenciadas pela raça do animal e concentração de mioglobina nos músculos, fatores que contribuem para a avaliação da qualidade do produto no ponto de venda.

A Figura 13 apresenta os dados referentes às principais dificuldades apontadas pelos entrevistados para o aumento do consumo de carne suína em Sena Madureira.

Figura 13 – Maior dificuldade para aquisição de carne suína em Sena Madureira



Fonte: Autora (2025)

Neste trabalho, observa-se que a falta de informação sobre o produto foi o fator mais citado, correspondendo a 26,7% das respostas, indicando desconhecimento acerca das características nutricionais, sanitárias e produtivas da carne suína. Em seguida, destacam-se a oferta no mercado e a qualidade do produto, evidenciando que aspectos relacionados à disponibilidade e à confiança na carne comercializada também influenciam a compra e, consequentemente, o consumo.

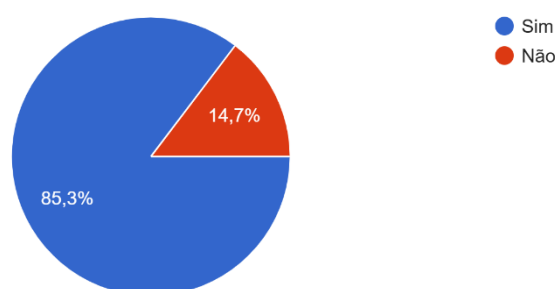
De modo geral, a escassez de informações adequadas contribui para a formação de percepções equivocadas a respeito da carne suína, pois, muitos consumidores ainda associam esse alimento a um elevado risco de transmissão de doenças e a altos teores de gordura, o que reforça mitos historicamente construídos e dificulta sua aceitação (Cardoso, 2021).

Quando questionados sobre os motivos que os levariam a não consumir carne suína, 31% dos participantes associaram essa decisão a questões culturais e costumes, enquanto 24,1% relacionaram a recusa ao consumo à criação inadequada dos animais.

Resultados semelhantes são relatados na literatura, uma vez que Mack (2020) identificou que 41,6% dos consumidores acreditam que a carne suína possui hormônios, configurando um dos principais tabus associados a esse alimento. Além disso, Mota (2022) apontou que os entrevistados da sua pesquisa indicaram não consumir carne suína por razões religiosas ou culturais, reforçando que crenças, costumes e desinformação continuam a exercer influência sobre os hábitos de consumo.

Os dados apresentados na Figura 14 demonstram que 85,3% dos entrevistados afirmaram consumir derivados suínos, evidenciando também uma elevada aceitação desses produtos pela população estudada.

Figura 14 – Consumo de derivados suínos

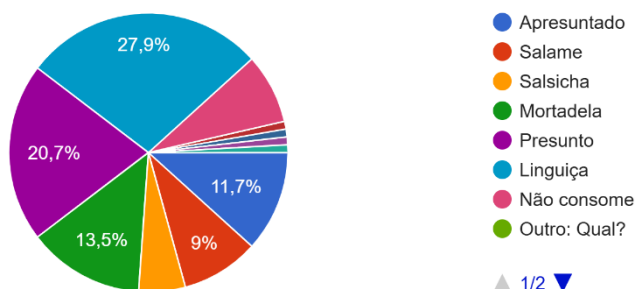


Fonte: Autora (2025)

Esse consumo pode ser atribuído, principalmente, à praticidade, ao preço e à variedade de produtos disponíveis no mercado, fatores que se tornam ainda mais relevantes diante das mudanças nos hábitos alimentares da população que buscam rapidez e conveniência nas refeições (Diniz, 2024).

A figura 15 apresenta os resultados referentes ao consumo de processados de carne suína. Dentre os derivados suínos mais consumidos, está a linguiça com 27,9% das respostas.

Figura 15 – Processados de carne suína mais consumidos



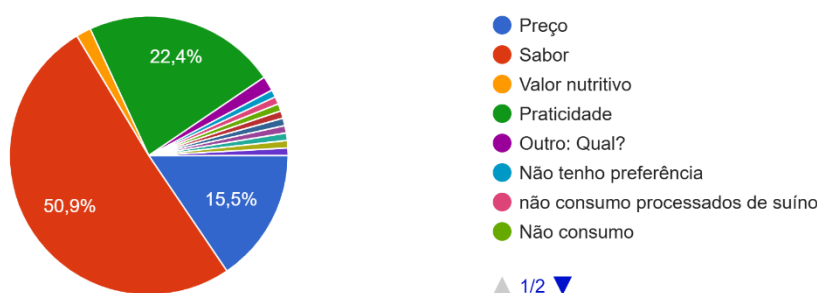
Fonte: Autora (2025)

Esses resultados são corroborados por Abreu e Piassa (2025) e Nunes *et al.* (2022), os quais identificaram a linguiça suína como o mais consumido entre os entrevistados, com médias de 43% e 48%, respectivamente, reforçando a aceitação deste produto entre os consumidores.

A indústria de alimentos tem investido continuamente em novas tecnologias, na melhoria da qualidade dos produtos e no desenvolvimento de novos alimentos, contribuindo para o aumento da aceitação e do consumo de derivados suínos, com a oferta de opções mais saudáveis, com menor teor de sódio e gorduras, atendendo às demandas de consumidores cada vez mais exigentes (Hentz; Hespanhol, 2023).

A Figura 16 apresenta os principais motivos que levam os participantes a preferirem o consumo de derivados suínos, destacando-se o sabor, apontado por 50,9% dos entrevistados, seguido pela praticidade, mencionada por 22,4%.

Figura 16 – Preferência do produto processado



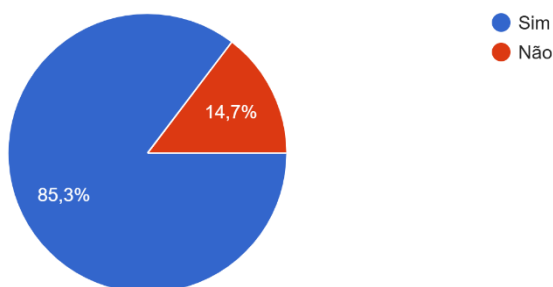
Fonte: Autora (2025)

Esses resultados evidenciam que as características sensoriais dos derivados suínos juntamente com a facilidade e rapidez no preparo, exercem forte influência nas preferências alimentares dos consumidores, principalmente no que diz respeito a rotinas cada vez mais aceleradas, nas quais produtos de preparo simples, rápido e de sabor agradável tendem a ser mais escolhidos para consumo.

Esses dados estão em consonância com os resultados obtidos por Cruz Junior (2024), Oliveira *et al.* (2023) Kirinus *et al.* (2016), que identificaram, entre os consumidores entrevistados em suas pesquisas, o sabor e a facilidade de preparo como os dois principais aspectos positivos associados ao consumo dos derivados de carne suína. Esses resultados encontrados na literatura reforçam a importância desses atributos na aceitação e consolidação dos derivados suínos no mercado.

Os dados da Figura 17 mostram dados referentes a compra e consumo de um derivado suíno sem conservantes, com condimentos regionais e produzido em Sena Madureira, identificando uma aceitação expressiva com aproximadamente 85% dos participantes demonstrando interesse e predisposição positiva ao consumo desse produto.

Figura 17 – Dados referentes a compra e consumo de um derivado suíno sem conservantes, com condimentos regionais e produzido em Sena Madureira



Fonte: Autora (2025)

Mesmo com 14,7% dos participantes indicando baixa adesão a este novo tipo de produto, esse resultado revela um cenário favorável para a inserção de derivados cárneos de origem suína diferenciados no mercado local, especialmente aqueles que valorizam características como origem regional por ser produzido no município, identidade cultural com condimentos amazônicos e apelo à alimentação mais natural, sem uso de aditivos ou conservantes químicos.

A elevada escolha positiva pode estar associada também a fatores, como a busca por alimentos mais saudáveis, a valorização de produtos sem substâncias artificiais e a preferência por sabores que remetem à culinária amazônica. Segundo Souza (2025), produzir alimentos inovadores representa uma estratégia fundamental para o avanço do setor alimentício. Além disso, o desenvolvimento de produtos mais naturais possibilita a obtenção de alimentos com maior valor agregado, estimulando à inovação e fortalecendo métodos que priorizam a segurança alimentar.

Ainda, o fato de o produto ser produzido em Sena Madureira pode fortalecer a confiança do consumidor, apoiando a economia local com o consumo deste alimento. Já a parcela que respondeu negativamente pode estar relacionada a hábitos alimentares consolidados, restrições ao consumo de carne suína ou desconhecimento sobre os benefícios de produtos sem conservantes (Souza, 2025).

Nesse contexto, os dados mostram que, o desenvolvimento de produtos alimentícios inovadores de carne suína, representam uma alternativa promissora, pois

aliam inovação, segurança alimentar e valorização dos recursos locais, atendendo às tendências de consumo consciente, além de contribuir para diversificar o mercado, com o surgimento de novos produtos como opção de uma alimentação mais saudável.

Após o levantamento dos dados do perfil de consumidor de carne suína deste trabalho, foi realizada a análise comparativa dos dados do perfil consumidor de carne suína e derivados no município de Sena Madureira-Acre, nos anos de 2022 a 2024, como mostra o Quadro 3.

Quadro 3 – Comparação do perfil do consumidor de carne suína e derivados em Sena Madureira nos anos de 2022 a 2024.

Variável	2022	2023	2024
Gênero	Feminino	Masculino	Feminino
Idade	21 e 30 anos	25 e 40 anos	25 e 40 anos
Escolaridade	Ensino Médio Completo	Ensino Superior Completo	Ensino Médio Completo
Renda Familiar	1 salário mínimo	1 a 3 salários mínimos	1 a 3 salários mínimos
Consumo carne Suína	79% consomem	3,5% consomem	83,6% consomem
Frequência de consumo	Raramente	Raramente	1 vez por mês
Motivo do consumo	Sabor	Preço	Sabor
Preferência de Corte	Bisteca	Bisteca	Bisteca
Local de compra	Açougue	Não constatou	Açougue
Fator que afeta o consumo	Preço	Cultura/ Costume	Cultura/ Costume
Dificuldade de consumo	Não constatou	Falta informação	Falta informação
Derivados suínos	1 vez na semana	Não constatou	Consumem
Produto processado	Linguiça	Não constatou	Linguiça
Preferência do derivado	Facilidade no preparo	Não constatou	Sabor
Quantidade dos participantes	120	100	116

Fonte: Diniz (2024); Cruz Junior (2024); Autora (2025)

Essa análise comparativa permite observar a evolução do comportamento e das características dos consumidores de carne suína e derivados, sendo utilizado os dados dos trabalhos de Diniz (2024), Cruz Junior (2024) e os dados coletados neste trabalho referente aos anos de 2022, 2023 e 2024, respectivamente.

Em relação ao gênero, observa-se que em 2022 e 2024 predominou o público feminino participante das pesquisas, enquanto em 2023 foi constatada a maior participação do público masculino. Quanto à faixa etária, houve uma diferença do público de 21 a 30 anos em 2022, para consumidores mais maduros em 2023 e 2024, com idade variando entre 25 a 40 anos.

No que se refere à escolaridade, o ensino médio completo foi apresentado em maior porcentagem em 2022 e 2024, enquanto em 2023 destacou-se o ensino superior completo. No que tange a renda familiar, a mesma apresentou variações, passando de até um salário mínimo em 2022 para a faixa de um a três salários mínimos nos anos seguintes, sugerindo uma leve melhora no poder aquisitivo dos consumidores ao longo dos anos.

Em relação ao consumo de carne suína, os dados de 2022 e 2024 indicam elevado percentual de consumidores na faixa de aproximadamente 80%, enquanto em 2023 houve um valor próximo a 4%. O percentual bem abaixo no ano de 2023, apresentado por Cruz Junior (2024), pode estar associado ao fato de que os participantes desta pesquisa foram questionados sobre a preferência entre carnes bovina, suína, aves ou peixes, o que pode influenciar diretamente os percentuais observado, uma vez que no trabalho de Diniz (2024) e neste trabalho, a abordagem se restringiu à identificação do consumo ou não da carne suína, sem comparação com outros tipos de carne, o que reforça a necessidade de um cuidado maior na comparação destes valores, embora a tendência de aceitação do produto permaneça evidente.

Quanto à frequência e aos fatores relacionados ao consumo, percebe-se que a carne suína é consumida de forma eventual, sendo classificada como “Raramente” em 2022 e 2023, passando a ser consumida 1 vez por mês na presente pesquisa. Alguns fatores foram apresentados como limitantes para este consumo como o preço no ano de 2022 (Diniz, 2024) e questões culturais e de costumes alimentares nos anos seguintes. Além disso, a falta de informação sobre o produto foi apontada também como uma dificuldade para o consumo da carne suína no município.

A preferência de corte da carne suína e o principal local de compra mantiveram-se constante ao longo dos anos, pois a bisteca foi o corte preferido pelos participantes das três pesquisas e o açougue foi indicado como principal local de compra, reforçando a importância desses estabelecimentos estarem devidamente regularizados.

No Brasil, existe legislação que regulamenta a inspeção e vigilância sanitária, com o objetivo de assegurar a segurança alimentar e a proteção da saúde pública, proibindo o funcionamento de estabelecimentos clandestinos de abate de animais, pois, esses locais

operarem de forma irregular, sem condições sanitárias adequadas e com riscos à saúde do consumidor (Soares, 2022). Vale ressaltar que Verçosa (2025) relata que todos os estabelecimentos comercializadores de carne no município de Sena Madureira são inspecionados regularmente pela Vigilância Sanitária do Município e sem aviso prévio aos proprietários ou sempre que recebem alguma denúncia.

Em relação ao motivo do consumo de carne suína, verifica-se que nos anos de 2022 e 2024 o sabor foi o atributo com maior percentual indicado pelos participantes, evidenciando a importância das características sensoriais na decisão de compra. Esse resultado está em consonância com o que relatam Souza *et al.* (2021), ao destacarem que o sabor é um dos principais atributos responsáveis pela escolha da carne suína pelos consumidores, contribuindo para sua aceitação e preferência no mercado.

Em contrapartida, no ano de 2023, Cruz Junior (2024) relatou que o preço foi apontado como o principal motivo de consumo, demonstrando que aspectos econômicos também podem influenciar o comportamento do consumidor. Assim, os dados indicam que a escolha da carne suína em Sena Madureira pode ser determinada pela qualidade sensorial do produto e por fatores financeiros, variando conforme o contexto ao longo dos anos analisados.

Em relação aos derivados suínos, nota-se uma constância no consumo e no principal produto apontado como preferido pelos participantes. No ano de 2022, observa-se que os participantes afirmaram consumir esses produtos, com frequência média de uma vez por semana, indicando a presença regular dos derivados suínos na alimentação (Diniz, 2024), enquanto no estudo realizado em 2023 (Cruz Junior, 2024), essa variável não foi verificada. No presente estudo, a análise se limitou a verificar apenas se os participantes consumiam ou não derivados suínos, sem detalhamento da frequência, sendo que 85,3% dos entrevistados indicaram que fazem consumo desses produtos.

Em relação ao derivado suíno de maior percentual de consumo, nos anos de 2022 e 2024, a linguiça destacou-se como o pioneiro da preferência dos consumidores por produtos processados tradicionais, associados ao sabor, à praticidade e à ampla disponibilidade no comércio local.

Os resultados da análise comparativa demonstram uma evolução gradual no perfil do consumidor, indicando maior aceitação da carne suína e de seus derivados em Sena Madureira, ao mesmo tempo em que evidenciam a importância de ações educativas e informativas para ampliar o consumo e desmistificar percepções negativas ainda presentes.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos neste estudo permitiram traçar o perfil do consumidor de carne suína e de seus derivados no município de Sena Madureira–AC, evidenciando boa aceitação desse tipo de alimento. De modo geral, observou-se predominância de consumidores do sexo feminino, com faixa etária entre 25 e 40 anos, ensino médio completo e renda familiar entre um e três salários mínimos. O elevado percentual de consumidores de carne suína, associado à diversidade de cortes e derivados disponíveis, retrata a consolidação desse produto como importante fonte de proteína animal, influenciada principalmente pelo sabor, qualidade e praticidade no consumo.

Os derivados suínos também demonstraram elevada aceitação, com destaque para a linguiça como o produto mais consumido, atribuída ao sabor, facilidade de preparo e disponibilidade.

Outro ponto de destaque é a alta aceitação para consumo e compra de um derivado suíno sem conservantes, com condimentos regionais e produzido localmente, evidenciando um cenário promissor para o desenvolvimento de alimentos inovadores, mais naturais e alinhados às demandas por saúde, sustentabilidade e valorização da produção local.

A análise comparativa entre os anos de 2022 a 2024 apresentou poucas mudanças e tendências no comportamento do consumidor, destacando a influência de fatores econômicos, culturais e base de informações nas decisões de consumo.

Embora o sabor tenha se mantido como principal motivo para compra de suíno e derivados nos anos de 2022 e 2024, o preço assumiu papel relevante em 2023, indicando que o contexto socioeconômico pode alterar as prioridades do consumidor. Além disso, a persistência de mitos, costumes e a falta de informação adequada sobre a carne suína foram apontadas como entraves para a ampliação do consumo, reforçando a necessidade de ações educativas, informativas e de fortalecimento da confiança do consumidor quanto à qualidade e segurança do produto.

Dessa forma, conclui-se que o incentivo à inovação, aliado ao fortalecimento da cadeia produtiva suinícola e à disseminação de informações confiáveis, pode contribuir de forma satisfatória para o aumento do consumo destes alimentos, além de diversificar o mercado e promover o desenvolvimento socioeconômico de Sena Madureira–AC.

REFERÊNCIAS

ABCS. Associação Brasileira dos Criadores de Suínos. **Proteína é tendência: novas oportunidades para a carne suína.** 2025. Disponível em: <https://abcs.org.br/noticia/proteina-e-tendencia-novas-oportunidades-para-a-carne-suina/>. Acesso em 10 ago 2025.

ABPA. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Relatório anual 2022.** 2022. Disponível em: https://abpa-br.org/wp-content/uploads/2020/05/abpa_relatorio_anual_2020_portugues_web.pdf. Acesso em 10 ago 2025.

ABPA. Associação Brasileira de Proteína Animal. **Relatório Anual 2023.** 2023. Disponível em: <https://abpa-br.org/wp-content/uploads/2023/04/Relatorio-Anual-2023.pdf>. Acesso em 10 ago 2025.

ABREU, S.; PIASSA, M. M. C.; Aceitabilidade da carne suína in natura e processada em cidades paranaenses. **Arquivos Brasileiros de Medicina Veterinária FAG**, v. 8, n. 1, p. 90-108, 2025.

AGUILAR, C. J. P.; SHIKIDA, P. F. A.; CORONEL, D. A. Modelo de matriz de capacidades tecnológicas revisitada para a indústria de carne suína. **COLÓQUIO-Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 20, n. 3, jul./set., p. 234-256, 2023.

ALVES, R. H. R. A.; QUERINO, J. K. A. da S.; LIMA, R. A.; LIMA, J. P. S. Ambiência suína na amazônia: estratégias de enriquecimento e sustentabilidade. **Observatorio de la Economía Latinoamericana**, v. 22, n. 12, p. e8068-e8068, 2024.

BADARÓ, L. **Encontro discute alternativa para abate de suínos em Sena Madureira.** 2016. Disponível em: <https://agencia.ac.gov.br/encontro-discute-alternativa-para-abate-de-suinos-em-sena-madureira/>. Acesso em 26 mar. 2025.

BARROS, S. H. A.; LOBATO, G. B. V.; SOUZA-OLIVEIRA, J. F.; MARTINS, T. D. D.; ALVES, R. M. A.; LUI, J. F.; CAVALCANTE-NETO, A.; SILVA, L. P. G.

Comercialização da carne suína e de seus derivados na mesorregião do Agreste paraibano, Brasil. **Ciência ET Praxis**, v. 13, n. 25, p. 47-56, 2020.

BASTOS, F. A. S.;VAZ, N. V.; PISARKSI JUNIOR, M. R.; CUNHA, I. C.Carne suína, sua produção e os mitos do seu consumo. **Revista Mirante**, v. 16, n. 2, p. 164-179, 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n.03, de 17 de janeiro de 2000. Aprova o regulamento técnico de métodos de insensibilização para abate humanitário de animais de açougue. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 18 jan. 2000.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 18 ago. 2020.

CARDOSO, B. M. **Carne suína: principais fatores que impactam o consumo do produto**. 2021. 59 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Zootecnia) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2021.

CARIOCA, J. **Cadeia produtiva**. 2024. Disponível em: <https://agencia.ac.gov.br/com-numeros-recordes-de-exportacoes-governo-do-acre-promove-encontro-de-negocios-da-suinocultura-no-jurua/>. Acesso em: 04 mar. 2025.

CARVALHO, A. G. **O trabalho informal e a previdência social no Brasil: uma análise da uberização e seus reflexos nos direitos previdenciários do trabalhador**. 2022. 32 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Direito) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2022.

CORREIA, D. S. Perfil do grupo J&F: evolução e novos investimentos. **Revista Ciência Geográfica**, v. 29, n. 2, 2025.

CRUZ JUNIOR, E. F. da. **Perfil do Consumidor de carne suína no município de Sena Madureira-Acre**. 2024. 43 f. Monografia (Bacharelado em Zootecnia) – Instituto Federal do Acre, Campus Sena Madureira, Sena Madureira, 2024.

DAMASCENO, W. A.; MASCEDO, C. F.; DOURADO, B. S. dos S.; BRAZ, J. F.; SILVA, E. A.; ARAUJO, H. R. B.; DOS SANTOS, H. B.; CALDEIRA, M. P. dos S.; DA SILVA, D. R. P. Caracterização e perfil socioeconômico do consumidor de carne suína e derivados da cidade de Irecê, Bahia, Brasil. **Pubvet**, v. 6, n. 08, p. 1-8, 2022.

DELLEFRATE, J. G. T. **Manual técnico de produção de bacon para as agroindústrias**. 2023. 103 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2023.

DIAS, V. H. L. **Charque suíno elaborado com carne de matrizes de descarte**. 2017. Dissertação (Mestrado em Tecnologia Agroalimentar) - Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA), Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2017.

DINIZ, B. O. **Consumo de carne suína e derivados em Sena Madureira: Avaliando preferências e tendências de mercado**. 2024. 44 f. Monografia (Bacharelado em Zootecnia) – Instituto Federal do Acre, Campus Sena Madureira, Sena Madureira, 2024.

DOS ANJOS, C. M.; GOIS, F. D.; PEREIRA, C. M. C. Desmistificando a carne suína. **Pubvet**, v.12, n.12, p.1-9, 2018.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **A importância das carnes suínas e aves**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/suinos-e-aves>. Acesso em 28 fev 2025.

GAMA, A. S. M.; CORONA, L. P.; TAVARES, B. M.; SECOLI, S. R. Padrões de consumo alimentar nas comunidades ribeirinhas da região do médio rio Solimões-Amazonas-Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 27, p. 2609-2620, 2022.

GEESDORF, C. F. **Benefícios da carne suína na alimentação humana**. 2010. Disponível em: <http://www.diadecampo.com.br/zpublisher/materias/Materia.asp?id=22990&secao=Colunas%20>. Acesso em 10 ago 2025.

GOOGLE. **Google Formulários**. Disponível em: <https://www.google.com/intl/pt-BR/forms/about/>. Acesso em 10 jan. 2024.

HENTZ, C.; HESPAHOL, R. A. de M. A agroindústria de carnes de aves e suínos e a dinâmica do consumo produtivo em Chapecó/SC. **Caminhos de Geografia**, v. 24, n. 92, p.403–423, 2023.

HEINEN, S. M. **Principais aspectos considerados por consumidores na aquisição de carne suína**. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) — Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Câmpus Medianeira, 2013.

KIRINUS, J. K.; BENEDETTI, M.; TÉO, A.; PAVLIK, W.; TAFFAREL, G. V.; BELMONTE, C. O.; DÖRR, A. C. Caracterização do consumo de carne suína da população de Xanxerê, Santa Catarina, Brasil. **Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental**, v. 20, n. 1, p. 233-240, 2016.

LIMA, D. C. **Aceitabilidade da carne suína em Salvador e região metropolitana**. 2019. 46p. Trabalho de Conclusão de Curso (Zootecnia) – Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade Federal da Bahia, 2019.

MACHADO, F. F. S. **Avaliação do ambiente térmico do setor produtivo de suinocultura da Universidade Federal Rural da Amazônia Campus Belém-PA**. 2023. 49 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Agronomia) - Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Belém, PA, 2023.

MACK, T. T. A. D. **Percepção dos consumidores do Distrito Federal acerca dos atributos nutricionais e de qualidade da carne suína**. 2020. 162 f. Dissertação (Mestrado em Agronegócio) - Universidade de Brasília, Brasília, 2020.

MARÇAL, D.A.; ABREU, R.C.; CHEUNG, T.L.; KIEFER, C. Consumo da carne suína no Brasil: aspectos simbólicos como determinantes dos comportamentos. **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente**, v.9, n.4, p.989-1005, 2016.

MARINHO, J. V. N.; SANTOS, S. C. F.; OTANI, F. S.; SANTOS, G. C. Perfil de consumo e consumidor de carne suína no município de Santarém – Pará. **Revista Contemporânea**, v. 3, n. 12, p. 32537–32558, 2023.

MESQUITA, P. C. R. **Desempenho de suínos alimentados com farinha de resíduos de tambaqui (*Colossoma macropomum*)**. 2023. 35 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) - Universidade Federal do Amazonas, Humaitá, 2023.

MOTA, T. M. P. **Consumo de carne suína: mitos e realidades sobre a carne suína no Brasil**. 2022. 59 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Zootecnia) – Universidade Federal do Tocantins, Câmpus Araguaína, Araguaína, 2022.

MOURA, L. B.; RIBEIRO, L.F. Mitos e verdades sobre a carne suína. **Revista GeTeC**, v. 10, n. 29, p.113-121, 2021.

NUNES, F. C.; MENDES, A. C. A.; SOARES, C. A.; SILVA, E. A. da.; SILVA, M. O.; LACERDA, J. D. A.; MELO, S. de A.; BARATA, H. da S.; MOTA, P. K. A.; LIMA, R. Consumo de carne suína e seus derivados na mesorregião sudeste do Pará no período da pandemia do Covid-19. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 6, p. e11511628937-e11511628937, 2022.

OLIVEIRA, H. J. B.; PACHECO, V. R.; MENDES, G. D. Diagnóstico do perfil do consumidor de carne suína no município de Guaraí, Tocantins. **Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro**, v. 12, n. 1, 2023.

RAIMUNDO, L. M. B.; BATALHA, M. O. Mercado de carne suína na cidade de São Paulo: segmentos e estratégias. **Gestão & Produção**, v. 22, n. 2, p. 391-403, 2015.

ROSANOVA, C.; REBOUÇAS, G. F.; REZENDE, D. M. L. C.; ISMAR, M. G.; MARINHO, W. A. dos S.; DA SILVA, M. M. P.; DE FREITAS, P. V. D. X. Processo

decisório de compra e caracterização do consumidor de carne suína na cidade de Palmas-TO. **Extensão rural: práticas e pesquisas para o fortalecimento da agricultura familiar**. Guarujá: Editora Científica Digital, p. 536-547, 2021.

RUZENE, F. D. O mito de Prometeu, os ritos sacrificiais e o consumo de carne na Antiguidade grega. **Temporalidades**, v. 14, n. 1, p. 324-348, 2022.

SABINO, O. **Exportações de Carne Suína crescem mais de 17 vezes e dominam as exportações do Acre**. 2024. Disponível em: <https://ac24horas.com/2024/03/28/exportacoes-de-carne-suina-crescem-mais-de-17-vezes-e-dominam-as-exportacoes-do-acre/>. Acesso em: 07 mar. 2025.

SANDRA, I. O.; GOMES, F. A.; ALMEIDA FILHO, J. A.; SANDRA, M. L. C.; CASTRO, R. F. P.; OLIVEIRA, B. C. V.; LOBATO, A. L. S. Qualidade bromatológica e físico-química de carne suína liofilizada em diferentes períodos e métodos de armazenamento. **Observatório de la Economía Latinoamericana**, v. 23, n. 5, p. e10004 e10004, 2025.

SANTOS, A. F. R.; SANTOS, E. N. F.; PEREIRA, L. A.; JARDIM, F. B. B. Carne suína: aspectos históricos, Econômicos, nutricionais e mitos relacionados ao seu consumo. **Revista Mirante**, v. 16, n. 2, p. 164-179, 2023.

SANTOS, E. L.; SILVA, J. C. S.; NASCIMENTO, R. N.; GARCIA, P. H. M.; SILVA, S. J. C.; LIMA, M. R.; OLIVEIRA-AMORIM, J. M.; SAMPAIO, C. A. Perfil dos consumidores de carne suína e derivados em Satuba-Alagoas. **Revista Científica Rural**, v. 21, n. 1, p. 142-157, 2019.

SANTOS, I. S.; PINTO, H. O.; BRUNNER, P. K. C.; OLIVEIRA, K. N.; LIMA, J. P. S. Bem-estar de leitões confinados em cama sobreposta na região Amazônica. **Agrária Acadêmica**, v. 7, n. 2, p. 10-21, 2024.

SARTORELLO, S. **Estudo da demanda de carnes bovina, suína e de frango pela população brasileira durante o período da pandemia de Covid-19**. 2024. 79 f.

Dissertação (Mestrado em Gestão e Inovação na Indústria Animal) - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidade de São Paulo, Pirassununga, 2024.

SILVA, F. G. D.; OLIVEIRA, I. G.; RABELO, S. S. Análise do consumo de carne suína no município de Patrocínio-MG. **Revista Vitae-Educação, Saúde e Meio Ambiente UNICERP**, v. 1, n. 14, p. 878-888, 2024.

SILVEIRA, A. C. P.; CARVALHO, C. M. C.; FREITAS, P. F. A.; ABOUJAOUDE, C.; CARVALHO, M. S. J.; ANTUNES, R. C.; SANTANA, E. E. P. Estudantes de medicina veterinária como consumidores de carne suína em Uberlândia, MG. **Pubvet**, v. 10, n. 5, p.439-447, 2016.

SOARES, K. R.; XIMENES, L. F. Carne suína. **Caderno Setorial ETENE**, v. 7, n. 221, 2022.

SOARES, K. R.; XIMENES, L. F. Carne suína. **Caderno Setorial ETENE**, v. 8, n. 303, p. 1-13, 2023.

SOARES, V. F. **Fatores que influenciam o comportamento do consumidor de carne suína**. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Instituto Federal Goiano – Campus Urutaí, Urutaí, 2022.

SOUZA, É. P. **Características da carne suína congelada e armazenada sob luz fluorescente**. 2023. 35p. Trabalho de Conclusão de Curso (Zootenia) - Faculdade de Ciências Agrárias e Tecnológicas, Universidade Estadual Paulista, Dracena, 2023.

SOUZA, G. P. **Aproveitamento de produtos e subprodutos de suínos: uma revisão sobre sustentabilidade, inovação e aplicações tecnológicas**. 2025. 38 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Zootecnia) – Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de Engenharia, Ilha Solteira, 2025.

SOUZA, M. C. M.; PALENCIA, J. Y. P.; LEMES, M. A. G.; GONÇALVES, A. C. S.; DE PIZA, P. C.; FONSECA, L. da S. Consumo de carne suína e derivados pela população

de Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, v. 4, n. 3, p. 4436–4449, 2021.

TEIXEIRA, K. A. Percepção dos consumidores e profissionais de saúde sobre a produção de suínos e pesquisa de *Salmonella* sp. em carne suína no estado de Goiás. 2021. 161 f. Tese (Doutorado em Zootecnia) — Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2021.

VALE, C. C.; DE FREITAS, C. G.; TAMBURINI, M. S. **Um olhar para a agroindústria de suínos na Amazônia: o caso dos fluxos logísticos da cadeia produtiva da agroindústria Frigoab**. Dialética, 2023.

VERÇOSA, A. M. da S. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias em açougues no município de Sena Madureira-Acre**. 2025. 40f. Monografia (Bacharelado em Zootecnia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre, Campus Sena Madureira, Sena Madureira, 2025.

VIEIRA, P. A.; BUAINAIN, A. M.; CONTINI, E.; GRUNDLING, R. D. P. Geopolítica das carnes: mudanças na produção e no consumo. **Revista de Política Agrícola**, v. 30, n. 2, p. 83-105, 2021.