

CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DE MERCEDES/PR SOBRE A UTILIZAÇÃO DE HORMÔNIOS NA PRODUÇÃO DE FRANGOS

THOLKEN, Thainara Thalia Denzer¹
FREITAS, Edmilson Santos de ²

RESUMO

O seguinte trabalho avaliou o conhecimento sobre a utilização ou não de hormônios na produção de carne de frangos, em relação à opinião da população moradora do município de Mercedes no estado do Paraná. Os formulários foram aplicados pelos pesquisadores em estabelecimentos públicos na cidade de Mercedes – PR. A pesquisa foi realizada com uma amostra de 362 indivíduos, levando em conta uma margem de confiança de 95% com uma margem de erro 5%. Nessa faixa de amostra foram entrevistados pessoas acima de 18 anos até 60 anos, com diferentes graus de escolaridade e diferentes classes econômicas. No Brasil, existem legislações que proíbem a utilização de substâncias hormonais para fins de promover o crescimento em aves, com a pesquisa pode-se perceber que poucas pessoas tem conhecimento sobre isso, como foi observado 85% da população entrevistada acredita que a explicação para rápido crescimento das aves de corte se da pela utilização de hormônios na sua cadeia de produção, fato que na pratica é inviável, levando em conta o custo e pelas técnicas que seriam necessárias para fornecer esse hormônio as aves. A evolução genética, nutrição adequada associada ao desenvolvimento da tecnologia empregada na cadeia avícola, na verdade é que são os verdadeiros responsáveis pelo desenvolvimento rápido das aves de corte.

PALAVRAS-CHAVE: Consumo – Mito – Produção.

1. INTRODUÇÃO

A pesquisa visa analisar a opinião da população moradora do município de Mercedes - Paraná em relação à utilização ou não de hormônios na produção de carne de frango. Obtendo assim informações sobre a frequência e preferência do tipo de carne consumida pela população, e se o percentual de carne de frango consumido pelos moradores do município está ligado ou não a opinião dos mesmos em relação à utilização ou não de hormônios na produção avícola. Com o passar dos anos, as aves foram se desenvolvendo muito rápido comparado as outras espécies de animais, obtendo uma velocidade de crescimento acelerada, preços mais acessíveis aos seus consumidores finais, e sendo um alimento consideravelmente saudável, ocasionou um aumento de consumo mundial da carne de frango. De acordo com os dados da Associação Brasileira de Proteína Animal (2016), o Brasil é o segundo maior produtor de carne de frango.

O objetivo deste trabalho foi avaliar o conhecimento dos habitantes do município de Mercedes/PR sobre a utilização ou não de hormônios na produção de frangos de corte e também analisar a opinião dos habitantes do município de Mercedes-PR sobre a utilização ou não de hormônios

¹ Acadêmica do curso de Medicina Veterinária do Centro universitário Assis Gurgacz. E-mail: thainarathalia@hotmail.com

² Médico Veterinário. Docente de Medicina Veterinária na Fundação Assis Gurgacz – FAG E-mail: edmilsonfreitas@hotmail.com

na produção de frangos, e há redução no consumo desses produtos de origem animal por conta da utilização ou não de hormônios na sua produção.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Na busca por produzir alimentos mais saudáveis e seguros para o consumidor, o setor de avicultura tem empregado a tecnologia procurando otimizar sua produção. Com os avanços em áreas como nutrição, genética, manejo e sanidade, a avicultura tem crescido e se desenvolvido de forma excepcional. Apesar disso, é constante a busca por possibilidades que possam acarretar em um aumento da produtividade animal, buscando um produto final de melhor qualidade e com menores custos de produção, sem afetar o desempenho zootécnico (SANTOS et al., 2002).

Buscando condições de vidas mais saudáveis, tem se verificado uma grande mudança nos hábitos alimentares dos consumidores brasileiros nas ultimas décadas. Com consequências disso, observou-se uma elevação no consumo das chamadas “carnes brancas”, evidenciando assim a carne de frango. Os dados acerca do comportamento das principais carnes no Brasil apresentam, a elevação *perca pito* do consumo de carne de frango, que passou dos 29,9 (2000) para 33,9 em 2004, e onde se estima um consumo de 34,1 Kg por habitante para o ano de 2005 (ABEF, 2005).

Segundo Scheuermann et al. (2015), a cada ano os frangos de corte vem evidenciando um avanço progressivo em seu desempenho, reduzindo a idade de abate e também elevando o peso vivo na idade de abate. Agregado a isso, obteve uma melhora no índice de conversão alimentar e assim a ave utiliza menores porções de ração por unidade de peso de carcaça produzida. Em fator disso, dessa performance expressiva de desempenho, é a razão pela qual ronda um grande mito dentro da cadeia de produção avícola brasileira. Repetidamente são associadas pela mídia suposições de que a qualidade da carne de frango é prejudicial a saúde, mencionando o emprego de substâncias não permitidas para acelerar o desenvolvimento dos frangos, realçando o uso de hormônios.

Nos diversos países que são produtores de aves de corte, contam com legislações exclusivas quanto à utilização de hormônios nessa cadeia produtiva. Segundo a Normativa do Ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Nº 17, de 18 de junho de 2004) que em seu Art. 1º (BRASIL, 2004) proíbe a ministração, de qualquer substância, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

No Brasil são produzidos mais de seis bilhões de frangos para corte por ano, sendo assim a dificuldade e a inviabilidade pratica e econômica é evidente, diante de que, as substâncias utilizadas demandam de procedimentos elaborados e de alto valor, tais como injeções individuais ou por meio

de cateter implantado, para possibilitar a liberação hormonal, planejando imitar o processo natural. (SCHEUERMANN et al. 2015).

3. MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada na cidade de Mercedes – Paraná, nos meses de julho/agosto de 2018. Os materiais utilizados para realizar a pesquisa foram: computador para formular o questionário que foi aplicado, impressora e folhas de papel sulfite para imprimir os formulários, prancheta, canetas e calculadora para computar os dados. Para realização da pesquisa foram entrevistadas 362 pessoas moradoras do município de Mercedes, levando em conta uma margem de confiança de 95% com uma margem de erro 10%. Nessa faixa de amostra foram entrevistados pessoas acima de 18 anos com até 60 anos, com diferentes graus de escolaridade e diferentes classes econômicas. As quais foram abordadas em espaço público no município e realizado o convite para responder o formulário de perguntas. O Anexo 1 demonstra as perguntas realizadas no decorrer da pesquisa a população moradora do município de Mercedes.

Para demonstração dos dados, foi utilizado o programa de Excel para a confecção de tabelas e gráficos. O projeto foi submetido a apreciação ética em humanos e foi aprovado conforme número 073306/2018.

4. ANÁLISES E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

De acordo com predileção majoritária frente aos consumidores de carne bovina como é demonstrado na Tabela 1 reflete inúmeros parâmetros. Muitos deles questões culturais, afinal os gostos são resultantes do que a sociedade em que o indivíduo está inserido considera, moralmente, aceitável, bem como, economicamente, esteja disponível e de fácil acesso. Já o baixo consumo de carne suína ressalta antigas crenças populares que além de julgarem o suíno como um animal sujo consequentemente ligam isto à carne e em questão econômica a carne de porco muitas vezes foi considerada além de impura suja (BLEIL, 1998).

Já o percentual referente aos entrevistados que não comem nenhum tipo de carne corrobora para o que Bleil (1998) discorre ao afirmar que existe uma tendência em reduzir o consumo de produtos cárneos, principalmente vermelha, fato esse atrelado à populações de maior poder aquisitivo. Afirmação esta que pode ser contraposta pelos pesquisadores Ribeiro e Corção (2013) ao afirmarem

que a carne corresponde à um grupo alimentar elitizado e majoritário em questões organolépticas, também afirmam que em um sistema hierárquico produtos cárneos bovinos estariam no topo (fato esse que corrobora para a presente pesquisa) seguida de carnes brancas, peixe e frango (BLEIL, 1998; RIBEIRO e CORÇÃO, 2013).

O consumo de carne suína encontra-se baixo (4,9%), porém de acordo a controvérsias na literatura que cita uma notória a evolução da suinocultura no Brasil e um aumento no seu respectivo consumo (MIELE e WAQUIL, 2007).

Tabela 1 - Tipo de carne mais consumida pela população moradora do município de Mercedes –PR.

Tipos de carne	nº entrevistados	%
Bovina	242	67.0 %
Frango	78	21.5 %
Peixe	12	3.3 %
Suína	18	4.9 %
Nenhuma	12	3.3 %
Total	362	100 %

Fonte: Arquivo pessoal, 2018.

Posteriormente, foi pesquisada a frequência do consumo de frango, o qual pode ser observado na tabela 2. A respeito do consumo de carne de frango, Shlindwein e Kassouf (2006) citam que a mesma é a segunda mais consumida, seguida de carne suína. Um dos fatores que estimula o consumo de frango é o custo-benefício já que é considerada uma fonte de proteína barata e saborosa.

Ainda a respeito do consumo de carne de frango, em estudos anteriores nota-se que populações que residem em áreas urbanas consomem mais frango quando comparada à área rural, mas que mesmo nesta localidade o frango fica em segundo lugar em questão de consumo e preferencia, perdendo apenas para carne bovina. Outro fator correlacionado ao aumento do consumo deste produto é a renda das famílias, a qual apresenta um acréscimo até rendas de R\$ 1.000 À R\$ 1.200 reais, e partir desde limite de renda o consumo se mantém estável, não apresentando um aumento em rendas maiores (CARVALHO, 2007).

Tabela 2 – Frequência semanal da ingestão da carne de frango pela população de Mercedes-PR.

FREQUÊNCIA	Nº ENTREVISTADOS	%
Todos os dias	12	3.3 %
3/5 vezes na semana	110	30.4 %
1/2 vezes na semana	228	63.0 %
Não consumo	12	3.3 %
Total	362	100 %

Fonte: Arquivo pessoal, 2018.

Referente à crença a respeito de qual produto é mais saudável (Tabela 3), 324 dos entrevistados alegam que produtos de peixes são mais saudáveis, e apenas 3,3% acreditam que o frango apresenta características mais saudáveis em comparação com as demais carnes. Carvalho (2007) conclui em sua pesquisa que o consumo *per capita* de frango é superior as de origem bovina por dois quesitos sendo eles: preços baixos e contribuição para saúde dos consumidores. Porém esta afirmação entra em conflito com os resultados obtidos por Shlindwein e Kassouf (2006) que ressaltam que a aquisição devido ao mesmo parâmetro (*per capita*) de frango é inferior que a de bovino.

Tabela 3 – Qual o tipo de carne seria mais saudável na opinião da população entrevistada.

Tipos de carne	nº entrevistados	%
Bovina	26	7.2 %
Frango	12	3.3 %
Peixe	324	89.5 %
Suína	00	0.0 %
Não tem diferença	00	0.0 %
Total	362	100 %

Fonte: Arquivo pessoal, 2018.

A avicultura e seu rápido desenvolvimento e consequente diminuição do tempo de produção gera muitos questionamentos, dentre eles qual a justificativa para o crescimento precoce e rápido de frangos de corte. No presente estudo cerca de 85 % dos entrevistados acreditam que o desenvolvimento rápido das aves é devido à utilização de hormônios, seguido de 8,9% dos que acreditam que é uma resultante de melhoramento genético e nutrição e apenas 6,1% dos participantes acreditam que para tal os frangos são submetidos à alimentação forçada.

O percentual de 85% dos entrevistados se assimilou ao percentual obtido por Nascimento, Loguercio e Camargo (2007) ao obterem uma taxa de 89% dos entrevistados que acreditam no mito da utilização de hormônios (como mostra a tabela 4) para facilitar e acelerar o desenvolvimento das

aves de corte. Os mesmos tentam justificar esta crença devido ao desconhecimento do local e processo de criação e produção.

Tabela 4 – Explicação para o rápido crescimento dos frangos de corte segundo a população Mercedense.

	nºentrevistados	%
Utilização de hormônios	308	85.0%
Alimentação forçada	24	6.1%
Melhoramento genético e nutrição	30	8.9%
Total	362	100%

Fonte: Arquivo pessoal, 2018.

De acordo com a tabela 5, os fatores que mais influenciam os consumidores no momento de escolha da carne de frango são validade, cor e marca. Dessas características, apenas uma é de caráter organoléptico, porém o prazo de validade influencia diretamente nas propriedades organolépticas dos produtos cárneos. De acordo com Bleil (1998), os fatores que mais influenciam o consumo e a eleição dos respectivos produtos são os organolépticos.

Tabela 5 – Atributo levado em conta na hora da compra de uma carne de frango.

Atributos	nº entrevistados	%
Cheiro	24	6.6%
Cor	90	25.0%
Marca	60	16.5%
Preço	36	10.0%
Tamanho	24	6.3%
Validade	128	35.5%
Total	362	100%

Fonte: Arquivo pessoal, 2018.

Em relação à presença de resíduos medicamentosos na carne (Tabela 6), a maioria (91,7%) dos entrevistados acreditam que existe sim. Talvez esta crença se mantenha pelo desconhecimento das boas praticas de fabricação e outros fatores que corroboram para segurança alimentar, além é claro das normativas que impõe leis referente a resíduos medicamentosos e fiscalização dos produtos (MAIA e DINIZ, 2009).

Tabela 6 – Opinião da população entrevistada sobre a utilização de medicamentos na produção de frangos, e se essa utilização acaba deixando resíduos na carne.

Opinião	nº entrevistados	%
Não	30	8.3%
Sim	332	91.7%
Total	362	100%

Fonte: Arquivo pessoal, 2018.

Visto que a maioria dos entrevistados acreditam na utilização de hormônios no processo de produção de frangos foi questionado se acreditam que a utilização destes poderia influenciar negativamente à saúde dos consumidores. Cerca de 83,5% dos entrevistados acreditam nessa afirmativa, de que geram efeitos deletérios à saúde de quem as consome (Tabela 7). Fato este que não somente expressa a desinformação a respeito dos processos de produção bem como o controle de qualidade e normas para uso de medicações em frango de corte, crenças essas que podem influenciar diretamente no consumo do respectivo produto (MAIA e DINIZ, 2009; NASCIMENTO, LOGUEIRO e CAMARGO, 2007).

Tabela 7 – Opinião Mercedense sobre se a utilização de hormônios em frangos teria consequências negativas para nosso corpo e nossa saúde?

Opinião	nº entrevistados	%
Não	60	16.5%
Sim	302	83.5%
Total	362	100%

Fonte: Arquivo pessoal, 2018.

Por fim, foi questionado de onde as pessoas obtinham as informações para responder os demais questionamentos do presente estudo, dados explanados na tabela 8.

Cerca de 102 pessoas afirmaram que o meio de comunicação para obtenção destas informações foi oriundo de amigos e familiares, o que corrobora para as afirmações de BROOKS (2014) ao discorrer que o consumo é fortemente influenciado pela networking das pessoas, e que indicações realizadas por pessoas próximas são levadas mais em conta quando comparados com outras maneiras de marketing, fortalecendo assim a importância de uma boa relação da marca com seus consumidores e planejamento de políticas de informações a respeito da maneira de produção de frango de corte (NASCIMENTO, LOGUEIRO e CAMARGO, 2007).

Tabela 8 - Qual meio de comunicação que cada entrevistado obteve para chegar nas respostas anteriores.

Meios de comunicação	nº entrevistados	%
Amigos/familiares	102	28.2%
Internet	122	33.7%
Profissionais da área	18	5.0%
Revistas/jornais	30	8.3%
TV	84	23.2%
Outros	6	1.6 %
Total	362	100 %

Fonte: Arquivo pessoal, 2018.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que o consumo de carne de frango, e a produção dessa proteína na região Oeste do Paraná vem aumentando muito nos últimos anos, mas ainda grande parte das pessoas creem no mito do uso de hormônios sintéticos na criação de frangos.

Vale ressaltar a importância das empresas avícolas, em tomar iniciativas para demonstrar a qualidade de seus produtos, e mostrando ao consumidor a realidade dentro da cadeia avícola, assim evitando os mitos que rodeiam toda a produção animal.

REFERÊNCIAS

ABEF. **Associação Brasileira dos Exportadores de Frango**. Informativo ABEF, São Paulo, mar./2005.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL (Org.). **Avicultura**. Disponível em: <http://abpa-br.com.br/setores/avicultura>

BLEIL, S. I. **O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil**. Artigo publicado no Vol. VI/ 1998 da Revista Cadernos de Debate, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, páginas 1-25.

BRASIL. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Instrução Normativa n. 17. Brasília: DF, 2004

BROOKS, I. **Seu cliente pode pagar mais**. Editora fundamento educacional. São Paulo – 2014.

CARVALHO, T. B. et al. **Estudo da elasticidade-renda da demanda de carne bovina, suína e de frango no Brasil**. Universidade de São Paulo. Piracicaba 2007.

MAIA, A. P. A., DINIZ, L. L. Segurança alimentar e sistemas de gestão de qualidade na cadeia produtiva de frangos de corte. **Revista eletrônica Nutritime**, v.6, nº 4, p.991-1000 Julho/agosto, 2009.

MIELE, M., WAQUIL, P. D. Cadeia produtiva da carne suína no Brasil. **Revista da política agrícola**. Nº 1 – Jan./Fev./Mar. 2007.

NASCIMENTO, V. P., LOGUERCIO, A. P., CAMARGO, L. Caracterização do consumidor de carne de frango da cidade de Porto Alegre. **Ciência Rural** - Santa Maria v.37, n.1, jan-fev, 2007.

RIBEIRO, C. S. G., CORÇÃO, M. **O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais**. Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Nutrição. Curitiba, 2013.

SANTOS, E. C. et al. Uso de aditivos beneficiadores de crescimento sobre o desempenho de frangos de corte. In: **Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia**, 39., 2002, Recife. Anais... Recife: SBZ, 2002a. CD-ROM.

SCHEUERMANN G., THEREZA N., OLIVEIRA C., et al. **Utilização de hormônios na produção de frangos: mito ou realidade?**. São Paulo 2015.

SCHLINDWEIN, M.M. e KASSOUF, A.L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. **RESR**, Rio de Janeiro, v.44, p.549-572, 2006

ANEXO I

SEXO:

IDADE:

GRAU DE ESCOLARIDADE:

- ☐ NUNCA ESTUDEI ☐ ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO ☐ ENSINO FUNDAMENTAL COMPLETO
☐ ENSINO MÉDIO INCOMPLETO ☐ ENSINO MÉDIO COMPLETO ☐ ENSINO SUPERIOR IMPLETO
☐ ENSINO SUPERIOR EM ANDAMENTO ☐ ENSINO SUPERIOR COMPLETO

RENDAMENTO MENSAL FAMILIAR:

- ☐ UM SALÁRIO MÍNIMO
☐ DE UM A DOIS SALÁRIOS MÍNIMOS
☐ DE TRÊS A CINCO SALÁRIOS MÍNIMOS
☐ DE SEIS A DEZ SALÁRIOS MÍNIMOS
☐ MAIS QUE DEZ SALÁRIOS MÍNIMOS
☐ NÃO DESEJO INFORMAR

1. QUAL TIPO DE CARNE VOCÊ MAIS CONSOME?

- ☐ BOVINA ☐ FRANGO ☐ PEIXE ☐ SUÍNA ☐ NÃO CONSUMO NENHUM TIPO DE CARNE

2. COM QUAL FREQUÊNCIA VOCÊ INGERE CARNE DE FRANGO?

- ☐ TODOS OS DIAS ☐ DE 3 Á 5 VEZES NA SEMANA ☐ DE 1 A 2 VEZES NA SEMANA
☐ NÃO INGIRO CARNE DE FRANGO

3. QUAL TIPO DE CARNE NA SUA OPÇÃO SEJA A MAIS SAUDÁVEL?

- ☐ BOVINA ☐ FRANGO ☐ PEIXE ☐ SUÍNA
☐ ACREDITO QUE NÃO TENHA DIFERENÇAS ENTRE ELAS

4. EXPLICAÇÃO PARA O RÁPIDO CRESCIMENTO DO FRANGO DE CORTE:

- ☐ UTILIZAÇÃO DE HORMÔNIOS QUE AXILIAM NO SEU DESENVOLVIMENTO
☐ ALIMENTAÇÃO FORÇADA
☐ MELHORAMENTO GENÉTICO E APRIORAMENTO DA NUTRIÇÃO EM CADA FASE DE VIDA

5. QUAL O PRINCIPAL ATRIBUTO QUE VOCE LEVA EM CONTA NA HORA DE COMPRAR UMA CARNE DE FRANGO:

- ☐ COR ☐ CHEIRO ☐ VALIDADE ☐ MARCA ☐ PREÇO ☐ TAMANHO

6. VOCE ACHA QUE OS MEDICAMENTOS UTILIZADOS EM FRANGOS ACABAM DEIXANDO RESÍDUOS NA CARNE ?

- ☐ SIM ☐ NÃO

7. VOCÊ CONCORDA QUE A UTILIZAÇÃO DE HORMÔNIOS EM FRANGO TERIA CONSEQUÊNCIAS NEGATIVAS PARA O NOSSO CORPO E NOSSA SAÚDE?

- ☐ SIM ☐ NÃO

8. POR QUAL MEIO DE INFORMAÇÃO VOCÊ OBTIVE PARA CHEGAR NAS RESPOSTAS ANTERIORES?

☐ TV ☐ INTERNET ☐ REVISTAS/JORNAL ☐ AMIGOS E FAMILIARES
☐ PROFISSIONAIS DE ÁREA ☐ OUTROS