



## Perfil dos consumidores de carne suína comercializada no município de Dianópolis, Tocantins



<https://doi.org/10.47236/2594-7036.2025.v9.1736>

Wellington Barros dos Santos<sup>1</sup>

Leidiane Reis Pimentel<sup>2</sup>

Pamella Alves Barbosa<sup>3</sup>

Cleidineia dos Santos Souza<sup>4</sup>

Data de submissão: 27/5/2025. Data de aprovação: 18/7/2025. Data de publicação: 19/8/2025.

**Resumo** – O estudo analisou o perfil dos consumidores de carne suína no município de Dianópolis, no Tocantins, com o objetivo de compreender os padrões de consumo e as percepções sobre essa fonte de proteína. Os dados foram coletados de 405 moradores selecionados aleatoriamente por meio de questionários que abordaram aspectos demográficos, frequência de consumo e crenças sobre a carne suína. Os resultados indicam que 50,12% dos respondentes são do gênero masculino, e o maior grupo etário (39,01%) está na faixa dos 19 aos 24 anos. A carne bovina é a proteína preferida por 61,02% dos participantes, enquanto apenas 13,19% consomem carne suína regularmente. Cerca de 64,2% dos entrevistados acreditam que a carne suína não faz mal à saúde, embora alguns consumidores ainda apresentem concepções equivocadas sobre a transmissão de doenças. Os achados ressaltam a importância de iniciativas de conscientização para abordar mitos culturais e preocupações de saúde relacionados ao consumo de carne suína.

**Palavras-chave:** Consumo de carne suína. Dianópolis. Mitos alimentares. Perfil do consumidor. Percepção de saúde.

### Profile of consumers of pork sold in the city of Dianópolis, Tocantins

**Abstract** – The study analyzed the profile of pork consumers in the municipality of Dianópolis, Tocantins, aiming to understand consumption patterns and perceptions regarding this protein source. Data were collected from 405 randomly selected residents through questionnaires that addressed demographic aspects, consumption frequency, and beliefs about pork. The results indicate that 50.12% of respondents are male, and the largest age group (39.01%) is between 19 and 24 years old. Beef is the preferred protein for 61.02% of participants, while only 13.19% regularly consume pork. About 64.2% of respondents believe that pork is not harmful to health, although some consumers still hold misconceptions about disease transmission. The findings highlight the importance of awareness initiatives to address cultural myths and health concerns related to pork consumption.

**Keywords:** Consumer profile. Dianópolis. Cultural myths. Pork consumption. Health perception.

<sup>1</sup> Doutorando em Microbiologia Agrícola pela Universidade Federal de Lavras. Bolsista CNPq. Lavras, Minas Gerais, Brasil.  wellpsbarros@gmail.com  <https://orcid.org/0000-0001-7694-0734> 

<sup>2</sup> Doutora em Zootecnia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. Professora do Instituto Federal do Tocantins. Dianópolis, Tocantins, Brasil.  leidiane.pimentel@iftc.edu.br  <https://orcid.org/0000-0002-7547-4038> 

<sup>3</sup> Bacharel em Engenharia Agronômica pelo Instituto Federal do Tocantins. Dianópolis, Tocantins, Brasil.  pamellaalvesbarbosa@gmail.com  <https://orcid.org/0009-0002-7449-7841> 

<sup>4</sup> Bacharel em Engenharia Agronômica pelo Instituto Federal do Tocantins. Dianópolis, Tocantins, Brasil.  cleidysouza90@gmail.com  <https://orcid.org/0009-0005-3443-9163> 

## Perfil de los consumidores de carne de cerdo comercializada en el municipio de Dianópolis, Tocantins

**Resumen** – El estudio analizó el perfil de los consumidores de carne de cerdo en el municipio de Dianópolis, en Tocantins, con el objetivo de comprender los patrones de consumo y las percepciones sobre esta fuente de proteína. Los datos fueron recolectados de 405 residentes seleccionados aleatoriamente mediante cuestionarios que abordaron aspectos demográficos, frecuencia de consumo y creencias sobre la carne de cerdo. Los resultados indican que el 50,12% de los encuestados son hombres y que el grupo etario más numeroso (39,01%) se encuentra entre los 19 y 24 años. La carne de res es la proteína preferida por el 61,02% de los participantes, mientras que solo el 13,19% consume carne de cerdo de forma regular. Alrededor del 64,2% de los encuestados considera que la carne de cerdo no perjudica la salud, aunque algunos consumidores aún presentan concepciones equivocadas sobre la transmisión de enfermedades. Los hallazgos resaltan la importancia de iniciativas de concienciación para abordar mitos culturales y preocupaciones de salud relacionadas con el consumo de carne de cerdo.

**Palabras clave:** Consumo de carne de cerdo. Dianópolis. Mitos alimentarios. Perfil del consumidor. Percepción de salud.

### Introdução

O Brasil consolidou-se como um dos principais atores no mercado global de carnes, impulsionado por avanços tecnológicos, investimentos em pesquisa e práticas que promovem o bem-estar animal, fortalecendo sua posição internacional (Santos et al., 2019; Hötzl e Vandresen, 2022). Em 2023, o país produziu cerca de 5,16 milhões de toneladas de carne suína, das quais 1,23 milhão foram exportadas, reafirmando sua posição como quarto maior produtor e exportador mundial. No mercado interno, que absorveu 76,15% dessa produção, o consumo per capita atingiu 18,3 Kg, representando um crescimento de 26,21% nos últimos 10 anos (ABPA, 2024).

A carne suína, embora amplamente consumida no Brasil, ainda enfrenta preconceitos relacionados a fatores culturais e religiosos (ABPA, 2024). Desde sua introdução no século XVI, passou por avanços genéticos, como o "*porco light*", com menos gordura, tornando-se uma opção saudável e acessível (Mota, 2022). Rica em proteínas, baixo teor de colesterol, vitamina E, vitaminas do complexo B, e minerais como ferro e zinco, a carne suína é uma escolha nutricionalmente vantajosa (USDA, 2018; EMBRAPA, 2019).

Neste sentido, um levantamento do perfil de consumidores de carne suína em áreas estratégicas do Tocantins, como no município de Dianópolis, pode ser fundamental para o planejamento de arranjos produtivos locais (Vergara et al., 2020). Esse diagnóstico apoia políticas públicas para fortalecer cadeias produtivas, promover a agropecuária sustentável, valorizar a agricultura familiar e desenvolver o varejo de proteínas animais. Além disso, pode ajudar a desmistificar concepções negativas e a superar mitos sobre o consumo de carne suína.

Localizado no sudeste de Tocantins, o município de Dianópolis conta com 17.739 habitantes, com densidade populacional de 5,35 habitantes/Km<sup>2</sup>. A cidade apresenta um IDH de 0,701 e uma taxa de escolarização de 97,4% na faixa etária de 6 a 14 anos. O PIB per capita é de R\$ 31.530,94, e a média salarial se situa até dois salários mínimos (IBGE, 2023).

A economia de Dianópolis é impulsionada principalmente pelos setores de agropecuária, serviços, turismo, comércio, construção civil e geração de energia elétrica, enquanto o setor industrial ainda está em desenvolvimento, com destaque para a transformação de alimentos

(SEPLAN, 2024). Assim, este estudo tem como objetivo avaliar o perfil dos consumidores em relação ao padrão de consumo de carne suína no município de Dianópolis, Tocantins.

## Materiais e métodos

De acordo com Gil, 2008, este estudo caracteriza-se como exploratório descritivo. A pesquisa foi conduzida como um censo demográfico em Dianópolis, no sudeste do Tocantins, teve como objetivo compreender os hábitos da população relacionados ao consumo de carne suína, buscando traçar o perfil de consumo dessa proteína no município.

Esta pesquisa caracteriza-se como um estudo de mercado quantitativo descritivo. Optou-se pelo levantamento via *survey* por permitir ampla cobertura populacional urbana. Para a coleta de dados, foram aplicados questionários a uma amostra aleatória de 405 pessoas. As entrevistas foram realizadas diretamente com os participantes, garantindo diversidade e representatividade por meio da distribuição heterogênea entre os bairros. O tamanho mínimo da amostra total foi calculado com base na população do município e uma margem de erro de 5%, utilizando a metodologia descrita por Barbetta (2012), conforme apresentado na Equação 1.

$$n_0 = \frac{1}{E^2} \quad (1)$$

Onde  $n_0$  é uma aproximação do tamanho da amostra sem considerar a população estudada e  $E^2$  é o erro amostral tolerado, no caso deste estudo 5%. Neste caso, o resultado seria 400 questionários a serem aplicados, para se ter um mínimo de acurácia, porém a população estudada é 20 vezes maior que o  $n_0$ , então foi realizada uma correção pela Equação 2.

$$n = \frac{(N \cdot n_0)}{(N + n_0)} \quad (2)$$

Onde:

$n$ : tamanho da amostra mínima que deve ser estudada considerando a população;

$n_0$ : aproximação do tamanho da amostra sem considerar a população estudada; e,

$N$ : tamanho da população a ser estudada.

Com 17.739 habitantes, Dianópolis demandou uma amostra mínima de 391 questionários para garantir representatividade, foram realizadas 405 entrevistas. A pesquisa abrangeu diferentes bairros, escolaridade, faixas etárias e condições socioeconômicas, investigando preferências de consumo de carne (bovina, suína, ave ou peixe), frequência de consumo de carne suína, cortes preferidos, locais de compra e fatores como sabor, preço, acessibilidade, preparo, teor de gordura e crenças religiosas.

Os dados, analisados por distribuição de frequências e tabulados no *Microsoft Excel®*, permitiram traçar o perfil dos consumidores de carne suína no município.

## Resultados e discussões

Para traçar um perfil socioeconômico da população estudada, é fundamental compreender suas características demográficas. Os dados da Tabela 1 mostram que, das 405 pessoas entrevistadas, 50,12% se identificaram como do gênero masculino e 49,14% como feminino; adicionalmente, 0,74% optaram por não se categorizar, por motivos não especificados. A maior proporção dos participantes (39,01%) está na faixa etária de 19 a 24 anos, seguida pela faixa de 25 a 34 anos, que representa 26,17% da amostra. Esses resultados corroboram os achados de Santos et al. (2022), que também observaram uma predominância de respondentes na faixa etária de 21 a 31 anos.

Tabela 1 - Gênero, idade, nível de escolaridade e renda mensal dos consumidores de carne suína do município de Dianópolis, Tocantins (n = 405).

<b>Gênero</b>	
Masculino	50,12%
Feminino	49,14%
Não responderam	0,74%
<b>Idade</b>	
Até 18 anos	10,37%
19 a 24 anos	39,01%
25 a 34 anos	26,17%
35 a 44 anos	10,86%
45 a 55 anos	7,41%
56 a 64 anos	2,96%
65 ou mais	2,72%
Não responderam	0,49%
<b>Escolaridade</b>	
Não frequentou	0,74%
Fundamental Incompleto	5,93%
Fundamental Completo	4,20%
Médio Incompleto	10,12%
Médio Completo	31,36%
Superior Incompleto	25,93%
Superior Completo	20,74%
Não responderam	0,99%
<b>Renda Mensal</b>	
< 1 salário <sup>5</sup>	24,20%
≥ a 1 salário	27,90%
2 a 3 salários	32,10%
4 a 6 salários	9,63%
> que 6 salários	5,43%
Não responderam	0,74%

Fonte: autores (2025).

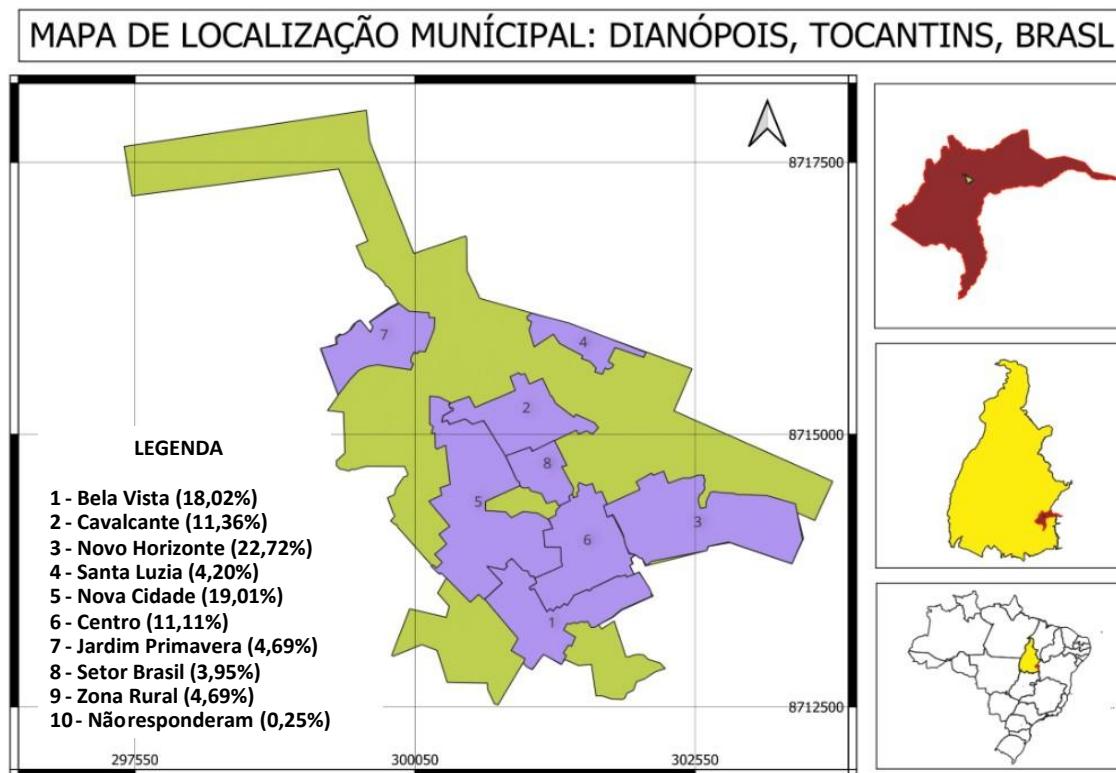
Em relação ao nível de escolaridade dos participantes, observa-se que a maioria (31,36%) dos entrevistados completou o ensino médio, enquanto apenas 0,74% não frequentou a escola. Esses dados estão em consonância com a média de escolarização registrada pelo IBGE.

No período em que as entrevistas foram realizadas, o salário mínimo era de R\$ 998,00. Os resultados coletados estão apresentados na Tabela 1, onde se evidencia que aproximadamente 32,1% dos entrevistados possuem uma renda correspondente a 2 a 3 salários mínimos, seguidos por aqueles com renda de 1 salário mínimo (27,90%) e menos de 1 salário mínimo (24,20%). Silva (2022) analisou a relação entre o nível de escolaridade e o rendimento salarial na região Norte do Brasil e constatou que um maior nível educacional está associado a salários mais elevados. Assim, a constatação de que 31,36% dos entrevistados possuem apenas o ensino médio completo e, consequentemente, a predominância de uma renda um pouco acima de um salário mínimo, corrobora com o observado pelo autor.

A Figura 1 e a Tabela 2 apresentam a distribuição dos entrevistados por bairro no município. Nota-se que a maior parte reside no setor "Novo Horizonte" (22,72%), seguida pelos bairros "Nova Cidade" (19,01%) e "Bela Vista" (18,02%).

<sup>5</sup> Para fins de referência, no ano desta pesquisa, o salário mínimo era de R\$ 998,00 conforme Decreto Nº 9.661, de 1º de janeiro de 2019 que Regulamenta a Lei nº 13.152, de 29 de julho de 2015, que dispõe sobre o valor do salário mínimo e a sua política de valorização de longo prazo.

Figura 1 - Distribuição da quantidade de entrevistados por área do município de Dianópolis/TO (n = 405).



Fonte: autores (2025).

Tabela 2 - Distribuição da população entrevistada com relação ao bairro onde moram no município de Dianópolis, Tocantins (n = 405).

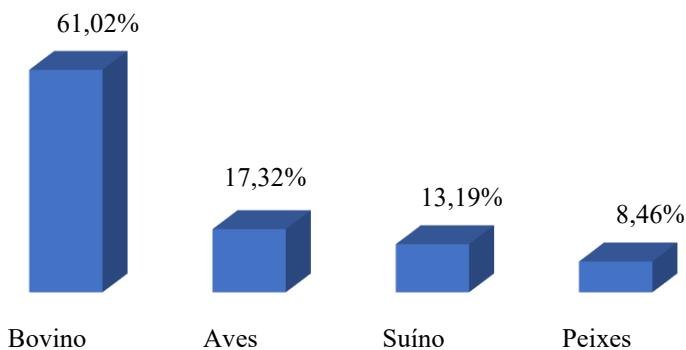
Bairro	Porcentagem
Novo Horizonte	22,72% (92)
Nova Cidade	19,01% (77)
Bela Vista	18,02% (73)
Cavalcante	11,36% (46)
Centro	11,11% (45)
Jardim Primavera	4,69% (19)
Zona Rural	4,69% (19)
Santa Luzia	4,20% (17)
Brasil	3,95% (16)
Não responderam	0,25% (1)

Fonte: autores (2025).

Ao serem questionados sobre qual proteína de origem animal consumiam com mais frequência, a maioria dos respondentes indicou a carne bovina, representando 61,02%, conforme mostrado na Figura 2. Esse resultado era esperado, considerando o contexto sociocultural da população brasileira. A preferência pela carne bovina observada neste estudo, é ligeiramente superior à encontrada por Braga (2019), que, ao comparar o perfil dos consumidores de carne suína no Oeste de Santa Catarina e no Oeste de Minas Gerais, identificou uma preferência variando entre 45% e 55% em relação à carne bovina. Por outro lado, Cardoso (2021), ao analisar o perfil dos consumidores de carne suína em Uberlândia, MG, encontrou

resultados semelhantes, com 63,1% optando pela carne bovina, 13,1% pela carne de aves, 11,9% pela carne suína e 9,5% pelos peixes.

Figura 2 - Distribuição do consumo das principais fontes de proteína de origem animal pela população de Dianópolis, Tocantins (n = 405).



Fonte: autores (2025).

Para o consumo de carne suína, apenas 13,19% dos entrevistados responderam consumir como principal fonte de proteína animal. Na Tabela 3, é possível observar que 67,16% dos entrevistados afirmaram não consumir carne suína com frequência. Em contraponto, 31,60% relataram a frequência do consumo, o que remete à faixa etária predominante deste estudo, onde 39,01% dos entrevistados têm entre 19 e 24 anos. Mota (2022) relacionou a faixa etária com a frequência de consumo e observou que 37,22% dos jovens entre 16 e 24 anos consomem carne suína com frequência, valor este que tende a aumentar entre a faixa etária de 29 a 48 anos (57,58%).

Esse fato pode ser atribuído a fatores culturais, uma vez que 1/3 da população estudada acredita que a carne suína pode ser prejudicial à saúde, geralmente influenciados pelo ambiente cultural em que a opinião de uma pessoa tende a impactar as decisões de um grupo. Entre as 405 pessoas entrevistadas, 64,20% acreditam que a carne suína não causa mal à saúde, 35,31% acreditam que sim, e 1% não soube responder. Esses dados são relevantes ao serem relacionados ao nível de instrução da população, sugerindo que há uma diminuição no impacto de achismos e mitos sobre o consumo de carne suína. No entanto, é necessário intensificar os esforços de conscientização no município sobre os benefícios da carne suína para a saúde. Comparando com o estudo de Mota (2022), no qual apenas 13,75% dos entrevistados relataram não consumir carne suína por algum motivo, os dados atuais indicam que ainda há uma crença limitante significativa, presente na população do município.

Quando questionados se consideram a carne suína mais saudável que as demais proteínas de origem animal, 77 % dos entrevistados afirmaram em sua maioria que não (Tabela 3). Do ponto de vista nutricional, a carne suína apresenta maior teor de gordura total que a bovina (4,76 g/100 g vs. 2,83 g/100 g), porém com uma proporção significativamente superior de gorduras insaturadas e ácidos graxos poli-insaturados (relação PUFA/SFA de 0,58 contra 0,11 na carne bovina). Os ácidos graxos poli-insaturados (PUFA) e ácidos graxos saturados (SFA), são componentes importantes para a saúde cardiovascular, e uma maior proporção de PUFA está associada a efeitos benéficos. Além disso, ambas as carnes são fontes ricas em proteínas de alta qualidade, vitaminas do complexo B e minerais como ferro e zinco, mas a carne suína se destaca por conter menor teor de gordura saturada em comparação à bovina e maior concentração de ácidos graxos benéficos (Scollan et al., 2017; Montalvo-Puente et al., 2018; Monfort-Pires et al., 2023; Vicente e Pereira, 2024).

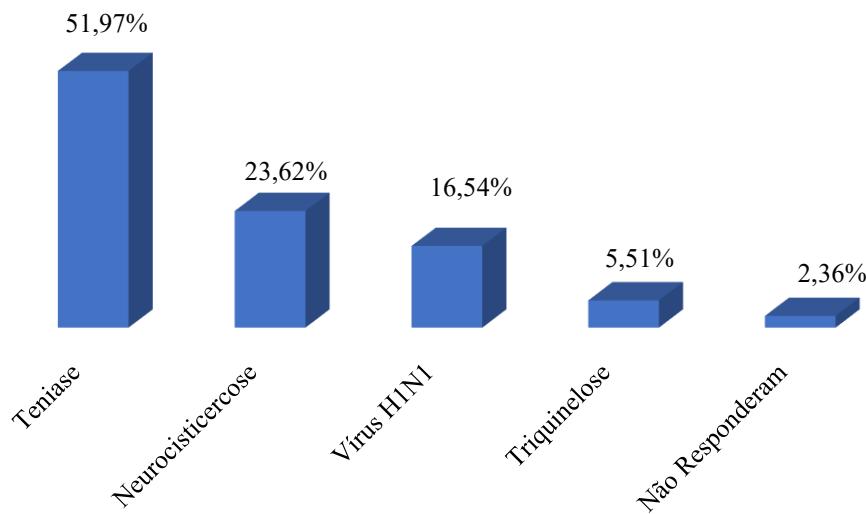
Tabela 3 - Nível de preferência, percepção e instrução da população de Dianópolis, Tocantins (n = 405) com relação ao consumo de carne suína.

Perguntas	Sim	Não	Não responderam
Consume carne suína com frequência?	31,60%	67,16%	1,23%
Acha que carne suína pode causar mal à saúde?	35,31%	64,20%	0,49%
A carne suína é mais saudável que as outras?	21,73%	77,28%	0,99%
Conhece doenças transmitidas por carne suína?	28,89%	71,11%	-

Fonte: autores (2025).

Dos 28,89% dos entrevistados, que citaram conhecer doenças transmitidas por carne suína contaminada, 51,79% colocaram a Teníase como a doença mais conhecida (Figura 3).

Figura 3 - Doenças veiculadas por carne suína de conhecimento da população de Dianópolis, Tocantins (n = 117).



Fonte: autores (2025).

Visando determinar se a população está atenta às notícias, e qual seu grau de instrução com relação a doenças transmitidas pelo consumo da carne suína, foi feito uma pergunta para saber se o entrevistado sabia o nome de pelo menos uma doença causada pela ingestão de carne suína contaminada. Observou-se que 71,11% das pessoas entrevistadas acreditam que a carne suína não pode transmitir doenças, o que é um dado relevante a ser considerado, pois mostra a falta de conhecimento do consumidor.

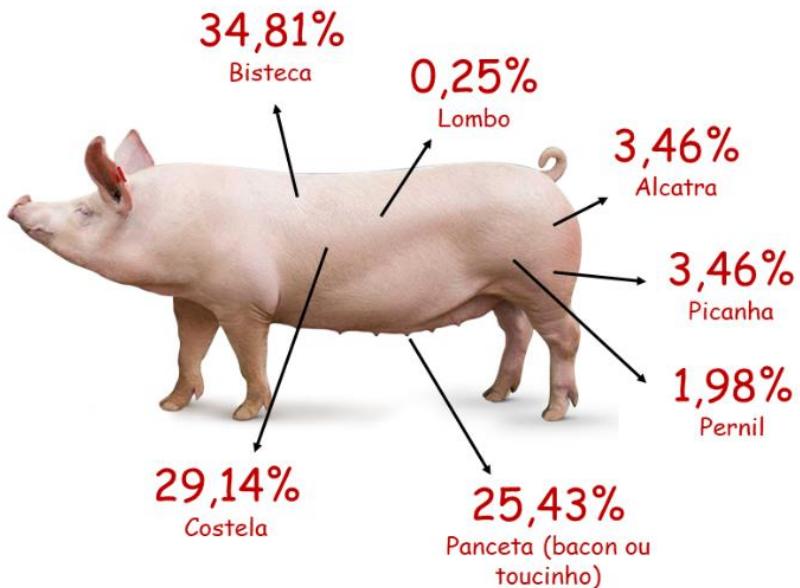
Paralelo a esta pergunta, os entrevistados foram questionados se sabiam o nome de pelo menos uma doença transmitida pela carne suína contaminada e 28,89% dos entrevistados afirmaram acreditar que a carne suína contaminada pode transmitir doenças, dos quais, 97,64% sabiam o nome de pelo menos uma doença que pode ser transmitida.

As doenças citadas pelos entrevistados foram: triquinose, gripe suína, neurocisticercose e teníase. Observou-se que a teníase também conhecida como solitária, é a doença mais conhecida dentre os entrevistados (56,41% citaram), transmitida para o ser humano via ingestão de carne suína contaminada com ovos do parasita *Taenia solium*.

O corte comercial mais consumido pela população entrevistada inclui, predominantemente, os cortes “bisteca”, “costela” e “panceta” (Figura 4). Esse padrão de consumo pode ser atribuído ao alto custo de outros cortes, tornando-os menos acessíveis. Braga (2019) identificou resultados semelhantes, destacando ainda o desconhecimento da população sobre cortes nobres, como picanha e alcatra. Isso sugere que, além do aspecto financeiro, o nível

de informação sobre os diferentes tipos de cortes também pode influenciar as escolhas observadas neste estudo.

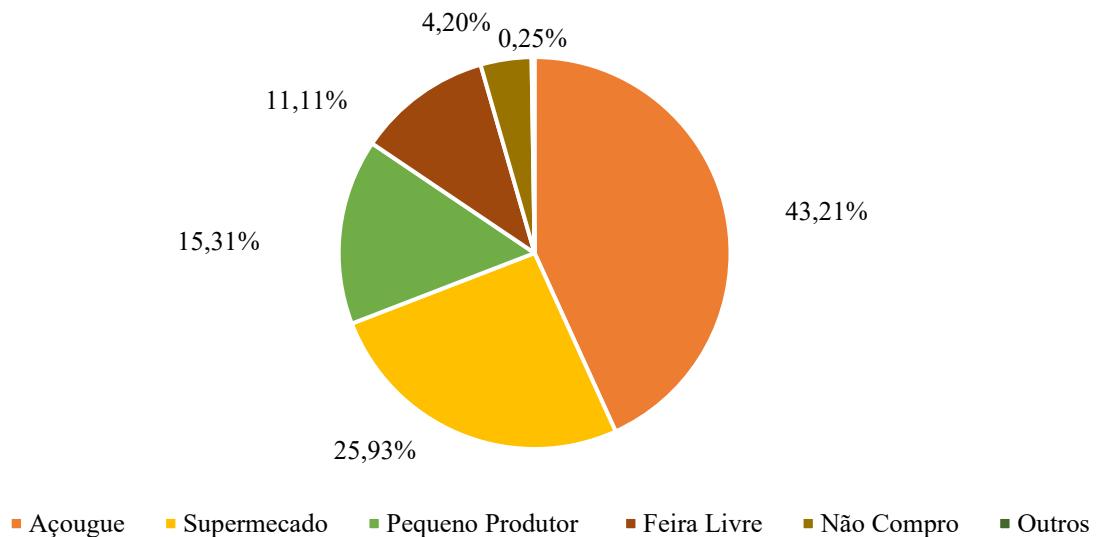
Figura 4 - Ilustração gráfica da estimativa de cortes de carne suína mais consumidos pela população de Dianópolis, Tocantins ( $n = 405$ ).



Fonte: autores (2025).

Os principais centros comerciais indicados pelos consumidores de carne suína no município estão apresentados na Figura 5. Observa-se que o açougue é o estabelecimento mais procurado para a compra de cortes de carne suína, um comportamento que pode ser explicado por fatores culturais e pela facilidade de acesso ao produto. O hábito de comprar em açougues é uma tendência amplamente consolidada no varejo brasileiro, conforme destacado por Marchi (2001) e Carvalho (2007). Esses autores apontam que os consumidores preferem os açougues devido à maior variedade de produtos disponíveis, à percepção de que são ambientes mais higiênicos e à conveniência de evitar longas filas. Por outro lado, um estudo realizado por Lima (2019) revelou que os supermercados são os estabelecimentos mais mencionados pelos consumidores. Essa preferência foi atribuída à posição dos supermercados como os principais centros de distribuição de alimentos, oferecendo uma ampla gama de produtos, garantia de procedência e diversidade de marcas, características que também atraem o público.

Figura 5 - Local de preferência para compra de carne suína pela população de Dianópolis, Tocantins (n = 405).



Fonte: autores (2025).

Nas Figuras 6 e 7, há um comparativo com perguntas e respostas de classes hedônicas, onde pode-se verificar o porquê do consumo ou não de carne suína pela população entrevistada, finalizando assim o perfil de consumo e consumidor de carne suína de Dianópolis.

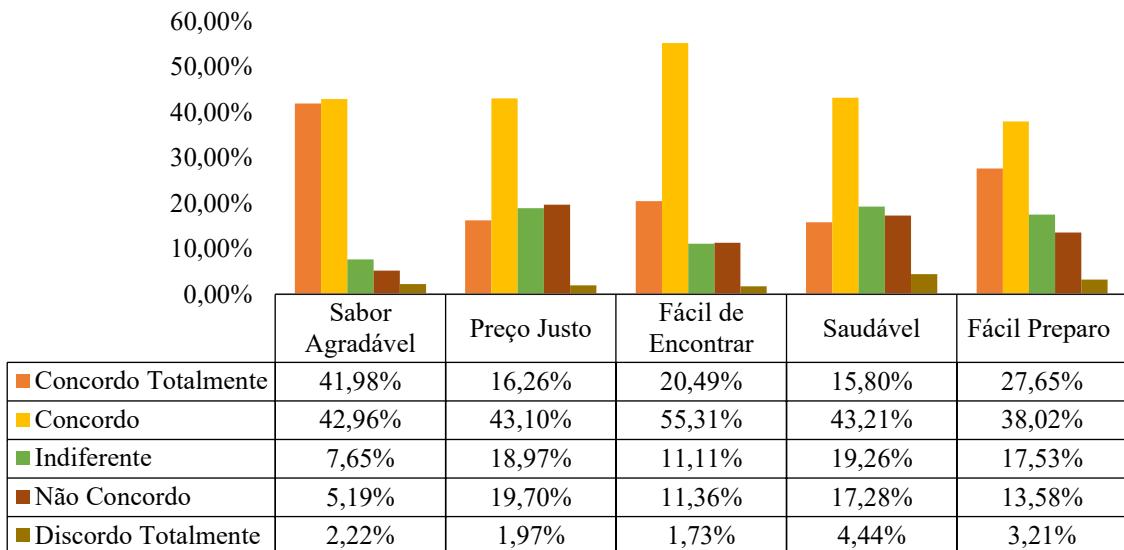
Foram realizadas perguntas para saber se o consumidor de carne suína opta por essa proteína animal pelo sabor agradável, preço justo, fácil acesso, se acha saudável ou tem fácil preparo. Em contraponto, as perguntas para o não consumo buscavam saber se deixavam de consumir pelo preço elevado, sabor ruim, gordura em excesso na carne, crenças religiosas e/ou transmissão de doenças.

A Figura 6 apresenta a distribuição percentual das respostas em cinco categorias: sabor agradável, preço justo, facilidade de encontrar, percepção de ser saudável e facilidade de preparo. O sabor foi a característica mais valorizada, com 84,94% dos respondentes manifestando concordância (41,98% concordam totalmente e 42,96% concordam), evidenciando o paladar como fator decisivo no consumo de carne suína. Apenas 7,41% demonstraram algum grau de discordância, reforçando o apelo sensorial do produto, em consonância com estudos que apontam o sabor como determinante no consumo de carnes (Khan et al., 2015; Felderhoff et al., 2020; Fu et al., 2022).

O preço justo obteve 59,36% de aprovação, porém 18,97% se mostraram indiferentes e 19,70% discordaram, o que sugere que parte da população ainda percebe o custo da carne suína como elevado ou equiparado a outras proteínas. A facilidade de encontrar o produto foi o fator com maior concordância, alcançando 75,80%, o que indica boa disponibilidade nos pontos de venda locais. Apenas 13,09% discordaram, sugerindo eficiência na distribuição em Dianópolis.

A percepção de saudabilidade apresentou aceitação moderada, com 59,01% de concordância. Por outro lado, 21,72% discordaram e 19,26% permaneceram indiferentes, possivelmente devido à persistência de mitos ou desinformação sobre os aspectos nutricionais da carne suína, o que indica a necessidade de ações educativas nesse sentido. Quanto à facilidade de preparo, 65,67% dos participantes concordaram, reforçando a viabilidade de inserção da carne suína na alimentação cotidiana. Ainda assim, 16,79% expressaram discordância, possivelmente relacionada à falta de conhecimento sobre métodos práticos de preparo.

Figura 6 - Características que justificam o consumo de carne suína pela população de Dianópolis, Tocantins (n = 405).



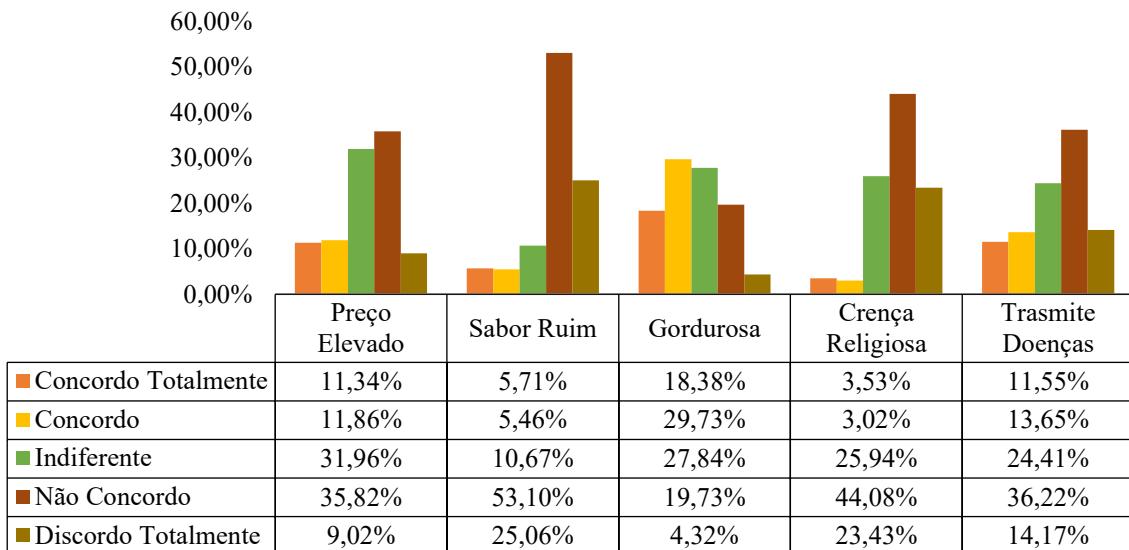
Fonte: autores (2025).

De modo geral, o consumo de carne suína em Dianópolis está associado principalmente ao sabor e à facilidade de acesso, seguidos por preço e praticidade. A percepção de saúde, contudo, ainda apresenta resistência em parte da população. Esses resultados oferecem subsídios relevantes para estratégias de marketing, ações educativas e políticas públicas voltadas à ampliação do consumo consciente e sustentável do produto na região.

A Figura 7 apresenta as razões apontadas pela população de Dianópolis (TO) para a abstenção do consumo de carne suína (n = 405), onde identificam-se cinco justificativas principais: preço elevado, sabor desagradável, excesso de gordura, crença religiosa e risco de transmissão de doenças. Esses fatores refletem percepções, preconceitos e barreiras culturais que influenciam o comportamento alimentar local.

Embora não seja o principal motivo de abstenção, o preço elevado foi mencionado por 23,2% dos respondentes (11,34% concordam totalmente e 11,86% concordam). No entanto, 44,84% discordam e 31,96% se mostram indiferentes, o que sugere que o custo não é um impeditivo predominante para a maioria dos que evitam esse tipo de carne.

Figura 7 - Características que justificam a abstenção do consumo de carne suína pela população de Dianópolis, Tocantins (n = 405).



Fonte: autores (2025).

A justificativa relacionada ao sabor foi a menos relevante: apenas 11,17% concordaram com a afirmação de que a carne suína possui sabor desagradável, enquanto 78,16% discordaram. Esses dados corroboram os resultados da Figura 6, que destacou o sabor agradável como principal atributo positivo do produto. A percepção de que a carne suína é gordurosa apresentou maior relevância, com 48,11% de concordância, frente a 24,01% de discordância e 27,84% de indiferença. Tal percepção evidencia a necessidade de esclarecimentos sobre os diferentes cortes e preparações mais saudáveis, visando desmistificar a associação com elevado teor de gordura.

A influência da crença religiosa foi considerada irrelevante pela maioria: 67,51% discordaram da justificativa, 6,55% concordaram e 25,94% permaneceram indiferentes. Apesar de não ser um fator decisivo, a elevada taxa de indiferença pode indicar alguma sensibilidade cultural ao tema. Já a associação entre carne suína e transmissão de doenças foi considerada pertinente por 25,2% dos participantes, enquanto 50,39% discordaram e 24,41% se mostraram indiferentes. A persistência dessa preocupação sugere impacto de informações desatualizadas ou ausência de conhecimento sobre as normas sanitárias atuais.

Além dos aspectos socioeconômicos, o comportamento do consumidor de carne suína em Dianópolis reflete tendências observadas em outras regiões do Brasil e no cenário internacional. Estudos indicam que o consumo de carne suína é frequentemente afetado por fatores culturais, percepção de saúde, sustentabilidade e bem-estar animal (Hötzl e Vandresen, 2022). Apesar dos avanços na produção, que incluem melhorias no manejo sanitário e qualidade nutricional, ainda persistem mitos associados à carne suína, como sua relação com doenças e teor elevado de gordura. Dados da FAO (2023) mostram que em países como Alemanha e Espanha, a carne suína representa mais de 40% do consumo total de proteína animal, destacando como campanhas de conscientização e valorização dos produtos locais podem impactar diretamente o consumo.

Segundo os resultados de Bezerra et al., (2007), ao avaliarem o perfil do consumidor de carne suína em Campina Grande/PB, dentre os principais motivos citados para o não consumo, estão questões de saúde, em seguida, o fato de ser “carregada” (gordurosa, pesada para digestão). Além disso, fatores sanitários e ideológicos podem influenciar negativamente o consumo de carne suína (Soares et al., 2022).

No Brasil, observa-se uma crescente valorização da carne suína, associada tanto à sua competitividade de preço quanto às mudanças nos perfis alimentares, que priorizam proteínas de melhor custo-benefício e qualidade nutricional. Estudos como o de Lima et al. (2021) reforçam que a percepção negativa muitas vezes não está alinhada às evidências científicas atuais, que apontam benefícios do consumo moderado, especialmente pelas características de sua composição lipídica, rica em gorduras insaturadas.

### Considerações finais

O perfil médio dos consumidores de carne suína em Dianópolis (TO) corresponde a homens de 19 a 24 anos, com ensino médio completo e renda mensal entre dois e três salários mínimos. Os cortes mais consumidos são bisteca, costela e panceta, geralmente adquiridos em açougues, considerados mais higiênicos e com maior variedade. Fatores como crença religiosa e poder de compra não representam barreiras significativas ao consumo, sendo a desinformação o principal obstáculo a ser enfrentado.

A aceitação da carne suína está associada a características sensoriais e práticas, como sabor agradável, facilidade de preparo e ampla disponibilidade. Por outro lado, a abstenção está ligada a percepções negativas sobre o teor de gordura e riscos à saúde.

Nesse contexto, destaca-se a necessidade de estratégias de comunicação e educação alimentar que promovam informações nutricionais confiáveis, valorizem cortes magros e incentivem preparações saudáveis. Também é essencial reforçar a confiança nos processos de fiscalização sanitária, pois essas ações podem mitigar preconceitos, ampliar a aceitação e consolidar a carne suína como uma alternativa segura, acessível e nutricionalmente adequada para a população local.

Como limitação deste estudo, destaca-se a concentração da coleta de dados em áreas urbanas. Recomenda-se que pesquisas futuras ampliem o escopo territorial e realizem comparações com outras variedades carnes.

### Referências

- ABPA. **Carne suína.** 2024. Disponível em: [https://abpa-br.org/wp-content/uploads/2024/04/ABPA-Relatorio-Anual-2024\\_capa\\_frango.pdf](https://abpa-br.org/wp-content/uploads/2024/04/ABPA-Relatorio-Anual-2024_capa_frango.pdf). Acesso em: 26 maio 2025.
- BARBETTA, P. A. **Estatística aplicada às ciências sociais.** 8. ed. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2012. 318 p. Disponível em: [https://www.ispsn.org/sites/default/files/documentos-virtuais/pdf/estatistica\\_aplicada\\_edicao\\_0.pdf](https://www.ispsn.org/sites/default/files/documentos-virtuais/pdf/estatistica_aplicada_edicao_0.pdf). Acesso em: 26 maio 2025.
- BEZERRA, J. M. M. et al. **Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína na microrregião de Campina Grande, estado da Paraíba.** Ciência Animal Brasileira, v. 8, n. 3, p. 485-493, 2007. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/vet/article/viewFile/1712/1684>. Acesso em: 26 maio 2025.
- BRAGA, E. R. **Perfil dos consumidores da carne suína no Oeste de Santa Catarina comparado aos do Oeste de Minas Gerais.** 2019. 45 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Medicina Veterinária) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/25785>. Acesso em: 26 maio 2025.
- CARDOSO, B. M. **Carne suína: principais fatores que impactam o consumo do produto.** 2021. 59 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Medicina Veterinária) –

Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2021. Disponível em:  
<https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/32057>. Acesso em: 26 maio 2025.

EMBRAPA. **A cadeia produtiva de suínos**. 2018. Disponível em:  
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/169236/1/final8482.pdf>. Acesso em: 26 maio 2025.

EMBRAPA. **Estratégias nutricionais para melhoria da qualidade da carne suína**. 2019. Disponível em: <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1115146>. Acesso em: 26 maio 2025.

FAO. FAOSTAT – **Food and Agriculture Data**. 2023. Disponível em:  
<https://www.fao.org/faostat/>. Acesso em: 26 maio 2025.

FELDERHOFF, C. et al. **Beef quality preferences: factors driving consumer satisfaction**. Foods, v. 9, 2020. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods9030289>. Disponível em:  
<https://www.mdpi.com/2304-8158/9/3/289>. Acesso em: 26 maio 2025.

FU, Y.; CAO, S.; YANG, L.; LI, Z. **Flavor formation based on lipid in meat and meat products: a review**. Journal of Food Biochemistry, e14439, 2022. DOI:  
<https://doi.org/10.1111/jfbc.14439>.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

HÖTZEL, M. J.; VANDRESEN, B. **Brazilians' attitudes to meat consumption and production: present and future challenges to the sustainability of the meat industry**. Meat Science, v. 192, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2022.108893>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0309174022001619>. Acesso em: 26 maio 2025.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades e estados: Dianópolis**. 2023. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/to/dianopolis.html>. Acesso em: 26 maio 2025.

KHAN, M.; JO, C.; TARIQ, M. **Meat flavor precursors and factors influencing flavor precursors: a systematic review**. Meat Science, v. 110, p. 278-284, 2015. DOI:  
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.08.002>. Disponível em:  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0309174015300723>. Acesso em: 26 maio 2025.

LIMA, D. C. de. **Aceitabilidade da carne suína em Salvador e região metropolitana. – 2019**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Medicina Veterinária e Zootecnia) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2019. Disponível em:  
<https://repositorio.ufba.br/handle/ri/29972>. Acesso em: 26 maio 2025.

MONFORT-PIRES, M. et al. **Classification of common food lipid sources regarding healthiness using advanced lipidomics: a four-arm crossover study**. International Journal of Molecular Sciences, 2023. DOI: <https://doi.org/10.3390/ijms24054941>. Disponível em:  
<https://www.mdpi.com/1422-0067/24/5/4941>. Acesso em: 26 maio 2025.

MONTALVO-PUENTE, A. et al. **Nutritional comparison of beef, pork and chicken meat from Maracaibo City (Venezuela)**. Advance Journal of Food Science and Technology, 2018. DOI: <https://doi.org/10.19026/AJFST.14.5898>. Disponível em: <https://maxwellsci.com/jp/mspabstract.php?jid=AJFST&doi=ajfst.14.5898>. Acesso em: 26 maio 2025.

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 Norte do Tocantins, Araguaína, 2022. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11612/5151>. Acesso em: 26 maio 2025.

SANTOS, E. et al. **Perfil dos consumidores de carne suína e derivados em Satuba-Alagoas**. Revista Científica Rural, Bagé, v. 21, n. 1, 2019. Disponível em: <http://revista.urcamp.tche.br/index.php/RCR/article/view/263>. Acesso em: 26 maio 2025.

SANTOS, G. A. et al. **Perfil do consumidor de carne suína e derivados em Mossoró-RN**. Brazilian Journal of Animal and Environmental Research, Curitiba, v. 5, n. 4, p. 3922-3934, 2022. DOI: <https://doi.org/10.34188/bjaerv5n4-038>. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJAER/article/download/54441/40241/133859>. Acesso em: 26 maio 2025.

SCOLLAN, N. et al. **Can we improve the nutritional quality of meat? Proceedings of the Nutrition Society**, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1017/S0029665117001112>. Disponível em: <https://www.cambridge.org/core/journals/proceedings-of-the-nutrition-society/article/can-we-improve-the-nutritional-quality-of-meat/30317016ABE0CB1573F7216CC399E622>. Acesso em: 26 maio 2025.

SEPLAN – Secretaria do Planejamento e Orçamento. **Perfil socioeconômico municipal: Dianópolis – aspectos econômicos**. Governo do Estado do Tocantins, 2024. Disponível em: <https://central.to.gov.br/download/405445>. Acesso em: 26 maio 2025.

SILVA, P. V. G. da. **A relação entre o nível de escolaridade e o rendimento salarial na região Norte do Brasil: uma análise para o ano de 2022**. 2022. 31 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Econômicas) – Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2022.

SOARES, V. F.; GHERARDI, S. R. M.; ALMEIDA, J. C. F. de. **Fatores que influenciam o comportamento do consumidor de carne suína**. Revista Eletrônica Nutritime, v. 19, n. 4, p. 9122-9128, 2022. Disponível em: <https://nutritime.com.br/wp-content/uploads/2022/07/Artigo-561.pdf>. Acesso em: 26 maio 2025.

USDA – United States Department of Agriculture. **USDA national nutrient database for standard reference**. Release 28. Washington, DC, 2018.

VARGAS, L.; SCHWAN, R. **Avaliação das características físico-químicas em carcaças e carne de suíno macho imunocastrado**. 2018. 39 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, 2018.

VERGARA, R. M. O.; FONSECA, S. F.; OLIVEIRA, N. M. **Região imediata de Dianópolis – Tocantins: interpretando suas atividades produtivas.** Ateliê Geográfico, v. 14, n. 1, p. 47-68, 2020. DOI: <https://doi.org/10.5216/ag.v14i1.57702>. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/atelie/article/view/57702>. Acesso em: 26 maio 2025.

VICENTE, F.; PEREIRA, P. **Pork meat composition and health: a review of the evidence.** Foods, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13121905>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/12/1905>. Acesso em: 26 maio 2025.

### Informações complementares

Descrição	Declaração	
Financiamento	Não se aplica.	
Aprovação ética	Os autores declaram que todas as entrevistas foram realizadas de forma voluntária, com esclarecimento prévio sobre os objetivos do estudo, garantindo-se o anonimato e a confidencialidade das informações fornecidas. Nenhuma informação sensível foi coletada, e os participantes puderam se recusar ou interromper sua participação a qualquer momento, sem qualquer prejuízo. Asseguram a transparência do processo de pesquisa e reafirmam o compromisso com os princípios éticos da integridade científica.	
Conflito de interesses	Não há.	
Disponibilidade dos dados de pesquisa subjacentes	O trabalho não é um <i>preprint</i> e os conteúdos subjacentes ao texto da pesquisa já estão disponíveis.	
CrediT	Wellington Barros dos Santos	Funções: conceitualização, curadoria de dados, análise formal, metodologia, validação, escrita - rascunho original, escrita - revisão e edição.
	Leidiane Reis Pimentel	Funções: conceitualização, curadoria de dados, análise formal, metodologia, administração do projeto, supervisão, validação, escrita - rascunho original, escrita - revisão e edição.
	Pamella Alves Barbosa	Funções: conceitualização, curadoria de dados, análise formal, metodologia e escrita - rascunho original.
	Cleidineia dos Santos Souza	Funções: conceitualização, curadoria de dados, análise formal, metodologia e escrita - rascunho original.

*Avaliadores: Os avaliadores optaram por ficar em anonimato e os autores optaram pela não publicação de pareceres, se fossem disponibilizados pelos avaliadores.*

*Revisora do texto em português: Poliana Alves Brito.*

*Revisora do texto em inglês: Poliana Alves Brito.*

*Revisora do texto em espanhol: Graziani França Claudino de Anicézio.*