
**INTENÇÃO DO CONSUMO DA CARNE DE COELHO E PRODUTOS DA
CUNICULTURA NOS MUNICÍPIOS DE CURIONÓPOLIS E PARAUAPEBAS NO
ESTADO DO PARÁ**

**INTENTION TO CONSUME RABBIT MEAT AND RABBIT FARMING PRODUCTS IN
THE MUNICIPALITIES OF CURIONÓPOLIS AND PARAUAPEBAS IN THE STATE OF
PARÁ**

**Bruno de Almeida Feitosa³; Kalil Izaac de Jesus Almeida³; Elizabete de Sousa
Costa²; Gustavo da Silva Ferreira²; Ana Paula Santos do Rosário²; Vivian dos
Santos de Souza²; Cácio Ribeiro Cavalcanti⁴; Veruska Dilyanne Silva Gomes^{1*}**

1 - Professora da Universidade Federal Rural da Amazônia

2 - Discente do curso de zootecnia da Universidade Federal Rural da Amazônia

3 - Zootecnista pela Universidade Federal Rural da Amazônia

4 - Universidade Federal de Campina Grande - UFCG

RESUMO:

A pesquisa de mercado é um importante mecanismo para conhecer o mercado e hábitos de consumo da população. Este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de avaliar a intenção de compra da carne de coelho e produtos da cunicultura em duas cidades do sudeste paraense. Para isso, foi aplicado um questionário de forma on-line pela plataforma google forms para moradores das cidades de Parauapebas e Curionópolis. As perguntas abordaram o perfil do entrevistado, experiência do entrevistado com consumo de carnes exóticas, intenção de compra da carne de coelho e intenção de compra dos demais produtos da cunicultura. Desta forma, foi possível observar que 73% dos entrevistados eram do sexo feminino e 27% do sexo masculino. A maioria das pessoas que responderam ao questionário relatou que não comprariam carne de coelho (50%), vestimentas com pele (63%) ou chaveiros confeccionados com patas (70%). O consumo de carne de coelho não é considerado comum na região, no entanto, o consumo de carnes exóticas como animais silvestres é praticado. Por isso, o coelho foi considerado um animal destinado não só ao mercado pet, como também para produção de carne, sendo a possível visão da exposição da carne em mercados e açougues considerada confortável. Devido às particularidades da região quanto ao consumo de carnes exóticas, a carne de coelho tem potencial para ser comercializada, no entanto, existe a necessidade de maior investimento em divulgação e projetos que incentivem a produção e aceitação da carne pela população local.

Palavras-chave: carnes exóticas; consumidores locais; pesquisa de opinião

ABSTRACT:

Market research is an important mechanism for understanding the market and the population's consumption habits. This work was developed with the objective of evaluating the intention to purchase rabbit meat and rabbit farming products in two cities in the southeast of Pará. To this end, an online questionnaire was administered via the Google Forms platform to residents of the cities of Parauapebas and Curionópolis. The questions addressed the interviewee's profile, the interviewee's experience with consumption of exotic meats, intention to purchase rabbit meat and intention to purchase other rabbit farming

products. In this way, it was possible to observe that 73% of the interviewees were female and 27% were male. The majority of people who responded to the questionnaire reported that they would not buy rabbit meat (50%), fur clothing (63%) or keychains made from paws (70%). The consumption of rabbit meat is not considered common in the region, however, the consumption of exotic meats such as wild animals is practiced. Therefore, the rabbit was considered an animal intended not only for the pet market, but also for meat production, and the possible view of meat exposure in markets and butchers was considered comfortable. Due to the region's particularities regarding the consumption of exotic meats, rabbit meat has the potential to be commercialized, however, there is a need for greater investment in publicity and projects that encourage the production and acceptance of meat by the local population.

Keywords: exotic meats; local consumers; opinion poll

1. INTRODUÇÃO

Os coelhos são herbívoros de pequeno porte, com uma ampla diversidade genética, visto que, já foram catalogadas cerca de 305 raças de coelhos domésticos em todo o mundo (Carneiro et al., 2011). A cunicultura, criação racional de coelhos, pode ser considerada uma alternativa para pequenos produtores diversificarem sua produção, obtendo fonte de renda extra (Valverde et al., 2021).

Os dados mais recentes sobre o efetivo de coelhos produzidos no país destacam um rebanho total de 200.345 cabeças; sendo o estado do Rio grande do Sul o maior produtor com 58.344 cabeças. O estado do Pará possui um total de 616 cabeças, sendo a cidade de Tailândia-PA, a maior produtora, com 37 cabeças de coelhos, segundo dados do (IBGE, 2022). No entanto, as informações disponíveis estão desatualizadas e podem não representar de forma consistente o cenário atual. A falta de registros e organização da comercialização de coelhos também foi descrita como um desafio à cadeia produtiva da carne em países africanos (Osei et al., 2012).

O consumo médio anual da carne de coelhos no Brasil é equivalente a 200 gramas por pessoa, em alguns países da Europa, este consumo pode chegar a 7 kg. Porém os principais problemas para o consumo da carne de coelho no Brasil estão relacionados com os hábitos de consumo do brasileiro, além das poucas informações destinadas ao consumidor quanto aos benefícios nutricionais da carne de coelho (Velasques et al., 2020). De acordo com Ferreira (2010), a carne de coelho ainda é pouco divulgada, refletindo principalmente na falta de tradição na produção e consumo, pois os consumidores ainda consideram o coelho como um animal de estimação, outro fator que pode influenciar negativamente a popularização da carne de coelho, é o seu preço, por ser normalmente mais elevado que as carnes tradicionais.

A carne de coelho é uma alternativa que pode atender às necessidades dos consumidores modernos que buscam um estilo de vida saudável, pois contém altos níveis de ácidos graxos poli-insaturados, proteínas e aminoácidos essenciais (Li et al., 2018).

No continente Africano, a cunicultura também vem sendo estimulada como um aliado no combate a redução da pobreza e erradicação da fome, sendo desenvolvida de forma sustentável e com baixo consumo, por pequenos produtores. Contribuindo para a segurança alimentar das famílias devido ao valor nutricional da carne, além de gerar renda (Oseni e Lukefahr, 2014).

Mediante o exposto, este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de avaliar a intenção de compra da carne de coelho e produtos da cunicultura em duas cidades do sudeste paraense.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada nas cidades de Parauapebas e Curionópolis, distantes 30km entre si, localizadas no sudeste do Pará. Para coletar dados, foram entrevistadas 123 pessoas de forma on-line na plataforma google forms. Os entrevistados eram maiores de idade, homens e mulheres de profissões, nível econômico e de escolaridade variados.

O questionário foi divulgado por meio de redes sociais e cartazes distribuídos em pontos específicos como universidade, setores de produção e no comércio nas cidades, ficando disponível para contribuições por 3 meses.

A estrutura do questionário foi elaborada com perguntas objetivas e subjetivas, sendo dividido em seções: perfil socioeconômico, rotina do consumidor, consumo de carnes e intenção de consumo de produtos da cunicultura.

No perfil socioeconômico, foram questionadas a idade, nível de escolaridade, sexo, se exerce atividade remunerada e renda mensal. Na segunda seção foi questionada a rotina do consumidor, onde realiza as principais refeições, porque faz refeições nesses lugares, se tem hábito de consumo de carne, qual carne consome com maior frequência e se consumiu alguma carne que considera exótica.

Na terceira seção foi avaliada a intenção de consumo da carne de coelhos, foram feitas perguntas sobre a categoria na qual o coelho se enquadra (produção de carne ou mercado pet), se compraria carne de coelho, compraria coelho como animal de estimação, compraria alguma vestimenta produzida com pele de coelho, compraria um chaveiro ou amuleto da sorte produzido com patas de coelhos, qual seria a reação à venda e exposição

da carne de coelhos em supermercados e açougues e se consumiu carne de coelho.

As perguntas subjetivas elaboradas no questionário abordavam qual carne considerada exótica o entrevistado já consumiu e se acreditava que o consumo da carne de coelho pode causar algum efeito negativo à saúde do ser humano.

As respostas dos questionários foram transpostas para uma planilha no aplicativo Microsoft Office Excel®, constituindo assim um banco de dados. Estes passaram por uma codificação dos dados obtidos in locu e posteriormente, foram compilados em Gráficos e tabelas de análise descritiva que mostraram as frequências dos resultados obtidos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram obtidas 123 respostas para o questionário disponibilizado on-line. Durante a análise dos dados, foi possível observar que 73% dos entrevistados se identificaram como do gênero feminino e 27% como do gênero masculino. Quando questionados sobre idade, 62% estão na faixa de 21 a 30 anos; 22% entre 18 e 20; 10% entre 31 e 40 anos e 6% relataram ter mais de 40 anos. O nível de escolaridade de 73% dos entrevistados é ensino superior incompleto, 11% possuem ensino médio, 6% ensino superior completo, 6% doutorado, 3% mestrado e 1% apresentam ensino fundamental completo.

Questionados sobre exercício da atividade remunerada, 46% relataram receber remuneração, enquanto 54% não tem atividade remunerada. Os salários dos entrevistados variam entre o recebimento de R\$ 1.020 reais (34%), R\$ 1.300 a 5.000 reais (28%), R\$ 5.001 a 10.000 reais (9%), acima de R\$ 10.000 reais (3%) e 26% responderam não exercer atividade remunerada no momento.

Quanto ao hábito relacionado a consumo de carnes, 98% dos entrevistados responderam que consomem algum tipo de carne de origem animal, já 2% não tem o hábito do consumir. O tipo de carne consumida com maior frequência foi a bovina com 56%, seguida com 41% carne de frango. A carne suína foi consumida em maior frequência por 1% dos entrevistados e 2% das pessoas não consome carne.

Em experimento realizado por Souza et al. (2021), avaliando o perfil dos consumidores de carne suína na cidade de Juiz de Fora no Estado de Minas Gerais, os autores observaram que os entrevistados consumiram carne bovina com maior frequência, seguida da carne de frango e a carne suína ocupou o terceiro lugar no nível de preferência. Estes dados corroboram com os encontrados no presente estudo.

Essa dinâmica parece se repetir no mercado brasileiro, onde mesmo com a grande

variedade de sabores e texturas de carne disponíveis para o público, o interesse de consumo é principalmente por espécies tradicionais, o que acaba por restringir o consumo de carnes exóticas. Parece que novas tendências surgem de preocupações com o bem-estar dos animais, o meio ambiente e a necessidade de consumir carnes mais saudáveis. As novas práticas de criação de animais que antes eram pouco cobiçadas estão sendo impulsionadas por esses fatores e pelas técnicas de barateamento dos processos produtivos recém-introduzidas, que podem atender às demandas do mercado, nesse âmbito, os animais mais comuns são anta, avestruz, búfalo, capivara, cateto, codorna, coelho, cutia, ema, javali, pato, paca, queixada, jacaré, veado-catingueiro, tartaruga e rã (Sfaciotte et al., 2015; Amaral et al., 2016; Dantas Filho et al., 2020; Cullere e Zotte, 2018).

Ao serem questionados sobre o consumo de carnes que consideram exóticas, 57% relataram que consumiram pelo menos 1 vez carnes exóticas enquanto 43% não consumiram. As principais carnes exóticas consumidas pelos entrevistados foram jacaré (29%), coelho e tatu (14%), paca (10%), capivara (8%) e outras tipos de carne exóticas totalizaram 25% (figura 1)

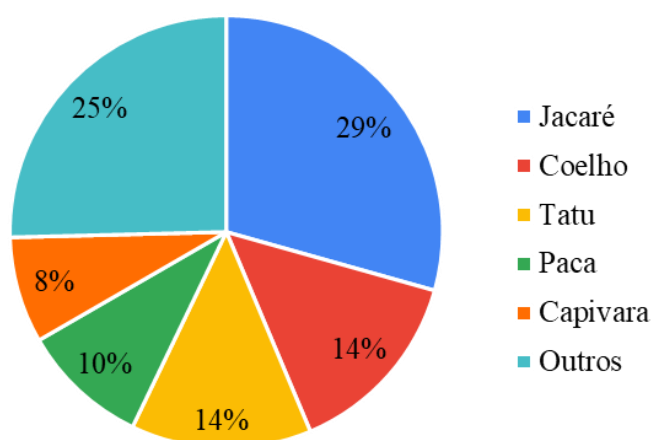


Figura 1 – Porcentagem de consumo de carnes que os entrevistados consideram exóticas

Estes resultados estão de acordo com os encontrados por Mendes (2020), que relatou o consumo de animais silvestres como prática comum na região Norte do país. O hábito de consumir carnes exóticas, aspecto cultural da região, pode contribuir para a aceitação da carne de coelho como produto comercial, possibilitando o desenvolvimento de uma cadeia produtiva para a cunicultura de corte, visto que, o coelho foi citado como carne exótica.

Carnes consideradas como exóticas estão no mercado como alternativas nutricionais e no ramo da gastronomia vem sendo consideradas como tendência (Sfaciotte et al., 2015). Para superar os obstáculos atualmente existentes para o consumo de carnes exóticas, especialmente de coelho, é necessário conhecer esse segmento de mercado em termos de necessidades, características e comportamentos (Buitrago-Vera et al., 2016).

Quando questionados sobre a finalidade da espécie, 53% dos entrevistados consideram o coelho como animal destinado à produção de carne e mercado pet, 44% consideram apenas como animal de estimação, 1% para produção de carne e 2% preferiram não responder. Quando questionados sobre se comprariam coelho como um animal de estimação, 58% das pessoas marcaram sim, 24% não e 18% talvez. Quando questionados sobre a possibilidade de comprar carne de coelhos, 50% responderam que não possuem intenção de comprar, 26% responderam que comprariam e 24% talvez comprariam (Figura 2).

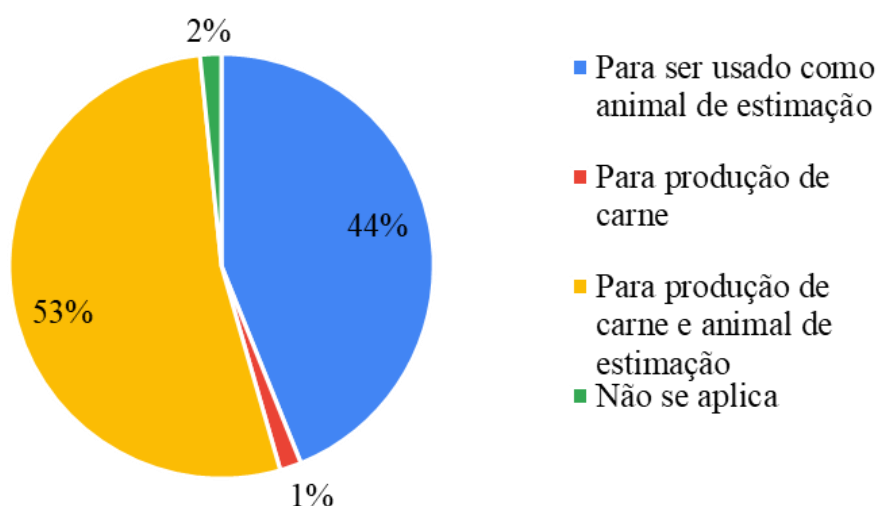


Figura 2 - Porcentagem de entrevistados que consideram o coelho como animal destinado apenas para produção de carne, apenas como animal estimação ou ambos

Segundo Carlos (2012), a produção de animais de companhia (PET) é de grande importância para a cunicultura nacional, visto que, um tutor de coelho é também um consumidor de coelho. Por isso, a cunicultura Pet apresentou crescimento considerável nos últimos anos, sendo impulsionada pela busca das famílias brasileiras, que estão cada vez menores, por um número maior de animais de estimação.

O trabalho realizado por Vaccari et al. (2007), demonstra a importância da visita de

animais de estimação na recuperação de crianças hospitalizadas, onde foi observado que animais podem temporariamente aliviar a dor, a tristeza e o medo, preenchendo o vazio da solidão. Eles promovem o desenvolvimento de sentimentos positivos, a troca de afeto e a sensação de conforto e bem-estar, à medida que permite o estabelecimento de vínculos com as pessoas. A distração que eles proporcionam tem um efeito reparador e renovador.

Em relação as vestimentas produzidas com pele de coelhos, 13% responderam que comprariam, 63% não comprariam nenhuma vestimenta produzida com pele de coelho e 24% responderam que talvez comprariam. Quando questionados sobre intenção de compra de chaveiros ou amuletos da sorte confeccionados com patas de coelhos, 70% não comprariam, 15% comprariam e 15% talvez comprariam.

A percepção dos entrevistados quanto aos sentimentos em relação a exposição da carne de coelhos em supermercados ou açougues, 55% relataram que se sentiriam confortáveis com a exposição da carne, 29% relataram que se sentiriam desconfortáveis, 12% sentiriam aversão e 4% não souberam responder. A ausência de desconforto relatada pela maioria dos entrevistados quanto a exposição da carne de coelho nas gôndolas de supermercados, pode estar associada ao fato de que a maioria dos entrevistados (57%) já consumiram algum tipo de carne exótica.

A consciência das pessoas sobre os benefícios da carne de coelho tem aumentado nos últimos anos. Em alguns países do continente africano, a produção aumentou como um meio de combater a escassez de alimentos e fornecer produtos cárneos alternativos (Oseni e Lukefahr, 2014). A escolha do animal pode ser atribuída à alta taxa de reprodução de coelhos, rápida taxa de crescimento, curto período de preparação para venda, alto potencial de seleção genética, uso eficiente do espaço, fornecimento de forragens como alimento e carne de alta qualidade nutritiva (Cheeke, 1980).

Ao abordar sobre o consumo da carne de coelho, 80% responderam que nunca consumiram carne de coelhos e 20% consumiram. As pessoas que responderam não, foram questionadas sobre os principais motivos, e desta forma, foi possível observar que 40% não associam ou consideram a carne de coelho como alimento, 20% nunca tiveram vontade ou interesse em provar, 23% nunca tiveram oportunidade de provar, 14% souberam explicar e 3% evitam comer qualquer tipo de carne (figura 3).

Com isso, foi possível perceber resultados controversos com relação a possibilidade de consumo, visto que, um dos motivos para não consumir carne de coelho relatado pelos entrevistados foi por não considerar carne de coelho como alimento e ao mesmo tempo, os entrevistados responderam que consideram coelhos como animal para

produção de carne e estimação.

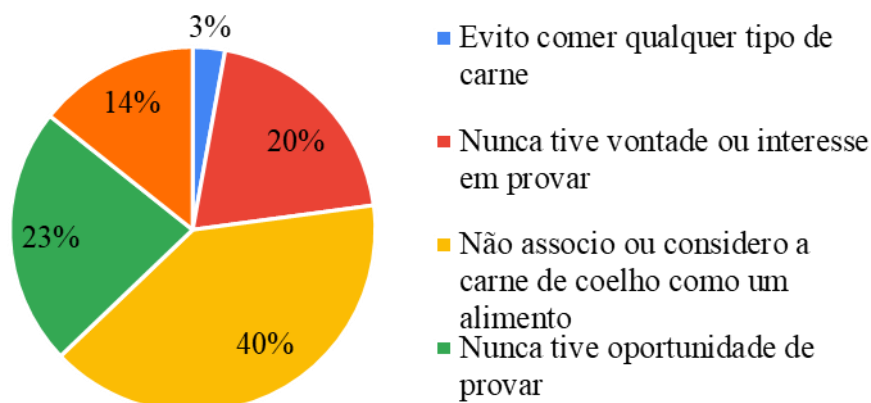


Figura 3 - Consumo e motivos para o não consumo de carne de coelho

Pessoas que já consomem a carne de coelho tem uma aprovação por atributos sensoriais como sabor leve típico e uma maciez acentuada. Porém, consumidores não tradicionais desse tipo de alimento podem negar o consumo ao perceberem um sabor “selvagem” que em partes é devido ao seu conteúdo de ácidos graxos (Cullere e Dallezotte,2018).

Os entrevistados também foram questionados se a carne de coelho é um alimento que pode trazer benefícios a saúde humana e 43% responderam que sim, 42% talvez e 15% responderam que não. Também responderam se considera a carne de coelho saudável e 53% responderam de forma afirmativa, 33% talvez, enquanto 14% responderam que não.

Em relação ao conhecimento dos entrevistados sobre a carne de coelho, foi observado que estes possuem dúvidas sobre os benefícios do consumo, ao marcarem a opção talvez. Esse resultado pode ser atribuído a falta de divulgação de informações sobre o produto na região paraense. Visto que, a carne do animal fornece uma quantidade moderada de energia com boa disponibilidade de vitaminas e minerais como potássio, fósforo, selênio e vitaminas B, principalmente a vitamina B12 (Dalle Zotte e Szendro,2011).

Os entrevistados foram questionados se acreditam que o consumo da carne de coelho pode causar algum efeito negativo a saúde e 7% marcaram sim, enquanto 93% responderam que não. Os que responderam de forma afirmativa justificaram a resposta alegando que a carne pode causar alergia, indigestão, dor de cabeça, diarreia, desconforto estomacal, não possuem proteínas essenciais ou podem causar alguma doença.

No entanto, pesquisas desenvolvidas visando avaliar a qualidade da carne de coelhos contradizem a percepção dos entrevistados, visto que, a carne de coelhos é considerada saudável, possuindo um alto valor proteico e baixa densidade calórica (Felício, 1993).

Devido às particularidades da região quanto ao consumo de carnes exóticas, a carne de coelho tem potencial para ser comercializada, no entanto, existe a necessidade de maior investimento em divulgação e projetos que incentivem a produção e aceitação da carne pela população local.

4. CONCLUSÕES

A maioria das pessoas que responderam ao questionário relatou que não comprariam carne de coelho (50%), vestimentas com pele (63%) ou chaveiros confeccionados com patas (70%). O consumo de carne de coelho não é considerado comum na região, no entanto, o consumo de carnes exóticas como animais silvestres é praticado. Por isso, o coelho foi considerado um animal destinado ao mercado pet e produção de carne, sendo a possível visão da exposição da carne em mercados e açougues considerada confortável.

5. REFERENCIAS

AMARAL, A. G. et al. Avaliação de mercado de carnes de animais silvestres e exóticos na Região Metropolitana de Goiânia. *Revista Espacios*. v. 37, n. 14, p.17, 2016.

BUITRAGO VERA, J. M. et al. Consumer segmentation based on food-related lifestyles and analysis of rabbit meat consumption. *World Rabbit Science*, v. 24, n. 3, p. 169-182, 2016.

CARLOS, L, Opinião: Panorama da cunicultura Brasileira. *Revista Brasileira de Cunicultura*, v.2, n. 1, 2012.

CARNEIRO, M. et al. The genetic structure of domestic rabbits. *Molecular Biology and Evolution*, v. 28, n. 6, p. 1801-1816, 2011.

CHEEKE, P.R. The potential role of the rabbit in meeting world food needs. *Journal of Applied Rabbit Research*. v.3, p. 3-5, 1980.

CULLERE, M. et al. D. Rabbit meat production and consumption: state of knowledge and future perspectives. *Meat science*, v. 14, n.3, p. 137-146, 2018.

DALLE ZOTTE, A.; SZENDRŐ, Z. The role of rabbit meat as functional food. *Meat science*, v. 88, n. 3, p. 319-331, 2011.

DANTAS FILHO, J. V. et al. Desenvolvimento da jacaricultura no Brasil. *Revista Ciência e Saúde Animal, Águas Claras-DF*, v. 2, n.1, p. 32-47, 2020.

FAO. (2022). Statistical database. <http://www.fao.org/faostat/en/#country>. Acesso em: 22 mar. 2024.

FELÍCIO, P. E. Qualidade da carne e competitividade no Mercosul e Mercado exterior. Curso cruzamentos industriais na pecuária de corte. Pirassununga, SP: USPQ/Faculdade de zootecnia e Engenharia de Alimentos, p. 57-59, 1993.

FERREIRA, W. M. The rabbit Production in Brazil. In: RABBIT CONGRESS OF THE AMERICAS, 4., 2010, Córdoba. Proceedings... Córdoba: American Branch of the World Rabbit Science Association. p. 1-8, 2010.

IBGE. Censo demográfico, 2022. Disponível em: censo2022.ibge.gov.br/panorama. Acesso em: 22 mar. 2024.

LI, S. et al. Rabbit meat production and processing in China. *Meat Science*, v. 145, p. 320-328. 2018.

MENDES, F. L. D. S. Comercialização ilegal de carne de animais silvestres em feiras livres de algumas cidades do Estado do Amazonas (Brasil). *Revista colombiana de ciencia animal recia*, v. 12, n. 2, p. 22-32, 2020.

OSEI, D. Y.; APORI, S. O.; OSAFO, E. L. K. Rabbit production in selected urban areas of Southern Ghana: Status and implications for policy and research. *Animal Production*, v. 14, n. 2, 2012.

OSENI, S. O. et al. Rabbit production in low-input systems in Africa: situation, knowledge and perspectives—A review. *World Rabbit Science*, v. 22, n. 2, p. 147-160, 2014.

SFACIOTTE, R. A. P. et al. Avaliação da qualidade microbiológica e nutritiva de carnes exóticas. *Semina: Ciências Agrárias, Londrina-PR*, v. 36, n. 2, p. 839-847, 2015.

SOUZA, M. C. M. et al. 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.

VACCARI, A. M. H.; ALMEIDA, F. de A. A importância da visita de animais de estimação na recuperação de crianças hospitalizadas. *Einstein*, v. 5, n. 2, p. 111-116, 2007.

VALVERDE, M. (2021). Cunicultura é boa opção para produtor - *Diário do Comércio*. Disponível em <https://diariodocomercio.com.br/agronegocio/cunicultura-e-boa-opcao-paraprodutor>. Acesso em: 24 mar. 2024.

VELASQUES, L. et al. Aceitação da carne de coelho pela população do município de Dom Pedrito/RS. In: *SALÃO INTERNACIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO*, v. 1, n.1, 2019.

***Autor para correspondência:**
Veruska Dilyanne Silva Gomes
Email: veruska.gomes@ufra.edu.br
Universidade Federal Rural da Amazônia – UFRA
RECEBIDO: 06/12/2024 ACEITE: 28/03/2025