

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

ABNAYAH COSTA DA SILVA FRANÇA

**MERCADO DA CARNE: uma análise da adesão da população a modelos alimentares
que não apresentam a carne animal como protagonista**

São Luís
2023

ABNAYAH COSTA DA SILVA FRANÇA

**MERCADO DA CARNE: uma análise da adesão da população a modelos alimentares
que não apresentam a carne animal como protagonista**

Trabalho de conclusão de curso, na modalidade de artigo, apresentado como requisito para obtenção do título de Bacharel em Administração da Universidade Federal do Maranhão - UFMA.

Orientador: Prof. Dr. Ademir da Rosa Martins

São Luís

2023

França, Abnayah Costa Da Silva.

Mercado da carne: uma análise da adesão da população à modelos alimentares que não apresentam a carne animal como protagonista / Abnayah Costa Da Silva França. – 2023.

29 f.

Orientador: Ademir da Rosa Martins.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação, Artigo) - Curso de Administração, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2023.

1. Mercado. 2. Carne animal. 3. Carne não-animal. 4. Proteína. 5. Equilíbrio. I. Martins, Ademir da Rosa. II. Título.

ABNAYAH COSTA DA SILVA FRANÇA

**MERCADO DA CARNE: uma análise da adesão da população a modelos alimentares
que não apresentam a carne animal como protagonista**

Trabalho de conclusão de curso, na modalidade de artigo, apresentado como requisito para obtenção do título de Bacharel em Administração da Universidade Federal do Maranhão - UFMA.

Aprovado em: 12 /07/2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Ademir da R. Martins (orientador)
Dr. em Informática na Educação
Universidade Federal do Maranhão

Profa Aline Alvares Melo
Dra em Administração
Universidade Federal do Maranhão

Prof. Nilson Costa Santos
Dr. em Engenharia Elétrica
Universidade Federal do Maranhão

Termino esse curso em homenagem ao meu pai, que é minha referência de honra. E, também, ao meu bebê, Fitzwilliam, meu fiel confidente.

E também em referência a todas as vezes que, ao chegar em casa, após ter passado o dia inteiro longe, na universidade e no trabalho, os encontro juntinhos, na mesa de computador.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos meus professores, que com toda sua energia, disposição e coragem, nos ensinaram até aqui, e com todo meu carinho e amor, espero que saibam do tamanho da admiração que possuo por todos vocês. Sempre acompanhei o esforço de cada um, em montar aulas, dinâmicas, jogos e trabalhos para nós, para que o ensino acadêmico fosse mais vivo.

Agradeço ao professor Ademir Martins, que é um professor incrível, a qual eu nutro um sentimento de saudosismo gigantesco, pelo respeito que tem pelos discentes e sua postura em sala de aula. Possui uma dedicação notória pelo magistério, e grande disposição para ajudar seus alunos incondicionalmente. Ministrou a cadeira de TCC e disponibilizou um material riquíssimo de conhecimento. Mesmo com o tempo escasso, não mediu esforços para me ajudar na realização deste trabalho.

Agradeço a minha família, por tudo.

“Semelhante paradoxo desconhece a verdade
essencial da vida: ela é um sistema instável
no qual se perde e se reconquista o equilíbrio
a cada instante; a inércia é que é o sinônimo de morte.

A lei da vida é mudar.”

(SIMONE DE BEAUVOIR, 1970)

RESUMO

Dada a grande abrangência do mercado da carne e a sua estabilidade no dia a dia da população, nasceu-se a curiosidade sobre a raiz da sua força, e o questionamento se esta é uma força absoluta, ou se pode vir a desmoronar, em um futuro com novas culturas alimentares. Estabelece-se quatro pilares a qual a Estrutura e Funcionamento do Mercado da Carne se sustenta: O ideal de Saúde; o Meio Ambiente como fator menosprezado; o Mercado, como objeto de funcionamento e passível de alterações; e a Psicologia como fator intrínseco para que o Mercado da Carne não desmorone. A metodologia desta pesquisa é exploratória e etnográfica, realizada através de aplicação de questionário, não havendo amostra escolhida. A pesquisa de campo teve resultados concretos de que o mercado é estável, mas a geração Z, em sua maioria, apesar de consumir carne animal, defende o direito de que as próximas gerações possam escolher se desejam continuar com os mesmos hábitos alimentares, ou seguir para modelos que não utilizem carne animal.

Palavras-chave: Mercado; Carne animal; Carne não-animal; Proteína; Equilíbrio.

ABSTRACT

Having presented the scenario of great prospect of the meat market and its stability in the daily life of the population, a curiosity was born about the root of its strength, and the questioning whether it is an absolute force, or could it collapse, in a future with new food cultures. Four pillars are established where the Structure and Functioning of the Meat Market is based: The ideal of Health; the Environment as an undervalue factor; the Market, as an object of operation and subordinate to alterations; and Psychology as an intrinsic factor for the Meat Market not to downfall. The methodology of this research is exploratory and ethnographic, carried out through the application of a questionnaire, with no chosen sample. Field research had concrete results that the market is stable, but the generation Z in the majority, despite eating animal meat, argues that the next generations should be able to choose whether they want to keep maintaining the same eating habits, or move on to models that do not use animal meat.

Keywords: Market; Animal meat; Plant-based meat; Protein; Balance.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Gráfico 1 – Perfil: Idade	18
Gráfico 2 – Perfil: Gênero	18
Gráfico 3 – Perfil: Nível de escolaridade	18
Gráfico 4 – Consumo de carne de origem animal	19
Gráfico 5 – Consumo semanal de carne animal	19
Gráfico 6 – Consumo diário de carne animal	19
Gráfico 7 – Consumo de carne animal por refeição	19
Gráfico 8 – Desde que idade consome carne animal?	20
Gráfico 9 – Responsável pela introdução na alimentação por carne animal	20
Gráfico 10 – Poder de escolha de alimentação	20
Gráfico 11 – Motivo para o não consumo de carne animal	21
Gráfico 12 – Idade com que deixou de comer carne animal	21
Gráfico 13 – Daqui a 50/70 anos a população mundial ainda manterá o consumo de carne animal?	21
Gráfico 14 – Pretende introduzir a carne animal na alimentação dos filhos?	22
Gráfico 15 – É a favor da intercalação dos dois tipos de carne, ao longo de 20 anos?	22
Gráfico 16 – Experimentou a carne vegetal?	23
Gráfico 17 – Possibilidade de algo ocorrer que conduza para o abandono do consumo de carne animal	23
Gráfico 18 – Modelo alimentar saudável	23
Gráfico 19 – Pegada ambiental	24

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO DO MERCADO DA CARNE	11
2.1	Pilar Saúde	11
2.2	Pilar Psicologia	13
2.3	Pilar Mercado	15
2.4	Pilar Meio ambiente	16
3	METODOLOGIA	17
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	17
4.1	Perfil dos entrevistados	18
4.2	Mercado	18
4.3	Saúde	20
4.4	Psicologia	21
4.5	Meio Ambiente	24
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	24
	REFERÊNCIAS	25

MERCADO DA CARNE: uma análise da adesão da população a modelos alimentares que não apresentam a carne animal como protagonista ¹

Abnayah Costa da Silva França ²

Ademir da Rosa Martins ³

Resumo: Dada a grande abrangência do mercado da carne e a sua estabilidade no dia a dia da população, nasceu-se a curiosidade sobre a raiz da sua força, e o questionamento se esta é, uma força absoluta, ou pode vir a desmoronar em um futuro com novas culturas alimentares. Estabelece-se quatro pilares a qual a Estrutura e Funcionamento do Mercado da Carne se sustenta: O ideal de Saúde; o Meio Ambiente como fator menosprezado; o Mercado, como objeto de funcionamento e passível de alterações; e a Psicologia como fator intrínseco para que o Mercado da Carne não desmorone. A metodologia desta pesquisa é exploratória e etnográfica, realizada através de aplicação de questionário, não havendo amostra escolhida. A pesquisa de campo teve resultados concretos de que o mercado é estável, mas a geração Z, em maioria, apesar de consumir carne animal, defende o direito de que as próximas gerações possam escolher se desejam continuar com os mesmos hábitos alimentares, ou seguir para modelos que não utilizem carne animal.

Palavras-chave: Mercado; Carne animal; Carne não-animal; Proteína; Equilíbrio.

Abstract: Having presented the scenario of great prospect of the meat market and its stability in the daily life of the population, a curiosity was born about the root of its strength, and the questioning whether it is an absolute force, or could it collapse, in a future with new food cultures. Four pillars are established where the Structure and Functioning of the Meat Market is based: The ideal of Health; the Environment as an undervalue factor; the Market, as an object of operation and subordinate to alterations; and Psychology as an intrinsic factor for the Meat Market not to downfall. The methodology of this research is exploratory and ethnographic, carried out through the application of a questionnaire, with no chosen sample. Field research had concrete results that the market is stable, but the generation Z in the majority, despite eating animal meat, argues that the next generations should be able to choose whether they want to keep maintaining the same eating habits, or move on to models that do not use animal meat.

Keywords: Market; Animal meat; Plant-based meat; Protein; Balance.

1 INTRODUÇÃO

A pergunta que deu norte ao tema deste trabalho acadêmico, sucedeu-se da observação da movimentação indiscreta que as grandes empresas têm realizado para se adaptar a novos públicos, de forma a não perder lugar em um mercado onde a população se demonstra cada vez mais exigente e expressiva quanto a sua aspiração por novas maneiras de se nutrir: com um menor consumo ou até mesmo sem o consumo de carne animal.

Diversos fatores influenciam na escolha alimentar da população, dentre eles: intolerâncias alimentares relacionadas à saúde, questões culturais e familiares, fatores monetários, ideologias, preconceitos, comodismo e/ou tempo. Observando o interesse das maiores potências financeiras do mundo em estudar formas de fabricar carne que não necessite demasiadamente de extensão de terra, ração, água, e maquinários, percebe-se que pode suceder-se nos próximos anos uma grande mudança na estrutura do mercado da carne. (RIBEIRO;CORÇÃO,2013).

O comportamento de consumo alimentar brasileiro tem transformado-se ao longo dos anos, e com essas alterações, as empresas estão buscando se encaixar aceleradamente para não desapossar de seus lugares no mercado, porque perceberam o quão lucrativo é e será, estabelecer-se nessa ramificação do setor o mais breve possível.(UNZELTE,2021).

¹ Artigo apresentado para a disciplina de TCC II, defendido no semestre de 2023.1, na cidade de São Luís/MA.

² Graduando do Curso de Administração/UFMA. Contato:abnayah.franca@discente.ufma.br;

³ Orientador. Dr. em Informática na Educação. Docente do Departamento de Ciências Contábeis, Imobiliárias e Administração – DECCA/UFMA. Contato: ademir.martins@ufma.br.

As carnes, sejam elas bovinas, suínas, ou carnes brancas, como de aves ou peixes, fazem parte dos pilares de sustentação e estrutura da economia brasileira. A agropecuária é o segundo setor de maior preponderância no Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, mantendo-se atrás unicamente da agricultura. As vastas terras brasileiras e seu clima, majoritariamente estável, são fatores que contribuíram e contribuem para o desenvolvimento tão intenso e superabundante da agropecuária.(SOUZA,2011).

Mas apenas as vastas terras e o clima brasileiros não são suficientes para movimentar a economia nesse setor. Também é necessário a adesão da população. Sem que a população escolha consumir esse alimento, o mercado da carne entraria em colapso.(RIBEIRO;CORÇÃO,2013).

Realiza-se, então, o questionamento: “Qual a possibilidade da população em geral, dado o rápido crescimento da adesão a novos modelos alimentares, vir a consumir no seu dia a dia, carnes além da carne animal, como a carne vegetal?”

O objetivo desta pesquisa é, portanto, analisar a possibilidade de adesão da população aos modelos alimentares que não apresentam a carne animal como protagonista.

Dentre os objetivos específicos, estão:

- Entender a dinâmica de consumo da carne;
- Analisar as crenças culturais da população a respeito do consumo de carne animal associada à saúde;
- Compreender a visão da população a respeito da continuidade do consumo da carne em todas as refeições.
- Identificar o nível de compreensão da população a respeito da pegada ambiental ocasionada pelo consumo de carne animal;

Após essa pequena introdução, iremos discorrer sobre o funcionamento e manutenção do mercado da carne, a metodologia empregada na pesquisa, os resultados da aplicação de questionário e as considerações finais.

2 FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO DO MERCADO DA CARNE

A análise deste trabalho foi concebida na perspectiva de quatro pilares: O pilar SAÚDE; o pilar PSICOLOGIA; o pilar MERCADO e o pilar MEIO AMBIENTE.

De forma a fazer uma referência visual, para melhor compreensão, idealiza-se a estrutura de uma casa. A casa, em sua totalidade, nesse exemplo, representa “O Funcionamento e Manutenção do Mercado da Carne”.

O Pilar Saúde, que é primeiramente citado, representa as paredes da casa, aquilo que visualmente é o que mantém a casa em pé. O Pilar Meio Ambiente, é a pintura da casa. A cor de uma casa, certamente, não é fator decisório para sua escolha; podem declarar que se importam com a cor, mas é algo que, apesar de ter visibilidade, é frequentemente ignorado. O Pilar Mercado, é tudo que está no interior e em torno da casa: os móveis, os utensílios, eletrodomésticos, o quintal, os circulantes. É a funcionalidade e a movimentação daquela construção arquitetônica. E o Pilar Psicologia, que é a fundação da casa. A fundação é construída primeiro, na parte inferior da construção, de forma a dar sustentação e segurança no solo; é indispensável para que as construções não desmoronem a partir de qualquer impacto, amparando as colisões que a casa pode vir a sofrer e distribuindo ao solo, evitando assim, seu desabamento.

Passaremos a detalhar melhor esses elementos, sua funcionalidade e integração.

2.1 Pilar Saúde

O mercado da carne apoia-se no discurso de “herói”, onde o ideal de saúde é uma alimentação em que a carne animal não pode ausentar-se. A priori, o ser humano consome carne por conta das suas atribuições nutricionais. Dentre seus atributos mais convidativos, está sua alta gramatura de proteína por unidade. De forma usual, a população enxerga a proteína como algo unicamente associado ao insumo proveniente do animal, como carne de boi, de vaca, de porco, de galinha, de peixe, ovos, por isso se chamam “proteínas de referência”. Mas quando verificada a origem da proteína que vai para o consumidor final, os animais possuem proteínas no seu corpo, somente porque o animal previamente foi alimentado com vegetais, como uma “proteína reciclada”.(ANDERSEN, 2017).

O corpo humano realiza o aproveitamento dos nutrientes da carne animal, em virtude das suas proteínas (indispensáveis para uma eficaz reconstrução muscular); o zinco (essencial para o sistema imunológico, cicatrização, prevenção de infecções); o ferro (fundamental para a oxigenação dos órgãos e tecidos, produção de energia), vitamina B12 (que participa ativamente da estruturação das células sanguíneas e formação de neurônios). (ALTADIAGNOSTICOS, 2022).

Porém, também subside em sua composição, a abundância de um nutriente que se demonstra nocivo para o ser humano, visto que é tóxico para as suas células: o ferro heme. Dentre as variações do ferro, estão: o ferro heme (Fe 2+) e o ferro não heme (Fe 3+) . O primeiro, atua na hemoglobina, e se faz presente nos alimentos com ingredientes animais. E o segundo, diferentemente do mencionado anteriormente, está presente em proteínas vegetais. Ingredientes animais possuem as duas variações do ferro, tanto o ferro heme quanto o não-heme, enquanto ingredientes não animais possuem apenas ferro heme em sua composição. (NUTRITOTAL, 2021)

Quando se fala em um futuro sem consumo de carne animal, uma das questões que vem à mente da população, é a “deficiência de vitamina B12 acarretada pela abstenção da carne”. É verdade que o corpo não a produz, e majoritariamente é encontrada em alimentos como a carne animal, mas não somente neles. A cianocobalamina é essencial para o corpo humano, porque exerce função direta no sistema nervoso e neurônios, além da formação de células sanguíneas. (MIQUELOTO, 2022).

Por isso, recomenda-se o consumo de 2,4 microgramas de vitamina B12 para um indivíduo adulto. Dois ovos cozidos já possuem quase toda a DDR (Dose Diária Recomendada). Proteínas também estão presentes nos vegetais e nas verduras, e o corpo as encara da mesma maneira, absorvendo-as de forma igual, sem distinção de origem. Isso ocorre porque proteínas são formadas por aminoácidos. Na natureza estão presentes os aminoácidos que o corpo humano precisa, ou seja, caso faltem insumos animais próprios para consumo, o ser humano não estaria destinado a desnutrição. Porque o corpo humano não assimila a proteína em si, mas depreende os aminoácidos. Dentre os vegetais que são matrizes proteicas para o ser humano, estão: As leguminosas, como soja, feijão, grão de bico, lentilha, ervilha. Cereais integrais: como aveia, trigo, milho, arroz. As sementes naturalmente possuem alto percentual de proteína em relação ao percentual total.(ALTADIAGNOSTICOS, 2022).

O Pilar da saúde foi estruturado para que fosse incontestável: carne é vendida como saúde. A indústria atribuiu a si própria o papel de salvadora, mas quando observado com cautela, percebe-se que não é bem assim: o consumo abusivo de carne (leia-se “em todas as refeições”) atribui ao consumidor maior probabilidade de desenvolver doenças.(IARC, 2015). Entre as variações de tipos existentes de carne, está a carne processada, que é modificada artificialmente para remodelar seu sabor, ou para que ela dure mais tempo, e que segundo a Agência Internacional de Pesquisa em Câncer (IARC) (2015), agência especializada em

câncer, da Organização Mundial da Saúde (OMS), “cada porção de 50 gramas de carne processada ingerida diariamente aumenta o risco de câncer colorretal em 18%”.

Em muitas culturas, o que traz a sensação de eficaz saciedade em uma refeição é a carne, pois sua falta, psicologicamente, é equivalente a uma refeição incompleta. A carne, gera uma sensação, não efetivamente de saciedade — em aspectos nutricionais —, mas sim de “peso no estômago”, pois é mais intensa e requer maior esforço para que o estômago possa viabilizar a sua digestão. De acordo com a matéria publicada pelo site da SANAR, que empenhou-se em desmistificar a relação entre a ausência de carne animal e a anemia, (SOUTO,2021):

Para fins didáticos, vamos comparar, agora, a ingestão de ferro em 100g de um contrafilé bovino, o qual contém 1,7 mg de ferro, com 100g de feijão carioca, o qual contém cerca de 8 mg de ferro.1 Ao fazermos os cálculos – e considerando que a absorção de ferro diária que um adulto precisa é de 1 a 2 mg –, percebemos que obtemos 0,306 mg de ferro com os 100 g de carne e 0,8 mg com os 100 g de feijão.

De acordo com o Ministério da Saúde, carne processada é qualquer tipo de carne que tenha sido transformada por salga, cura, fermentação, defumação e outros processos para realçar sabor ou melhorar a preservação. São comumente usadas em sanduíches, salgados, pizzas e outras preparações rápidas. As substâncias presentes na fumaça do processo de defumação, os conservantes (como os nitritos e nitratos) e o sal podem provocar o surgimento de câncer de intestino (cólon e reto). E complementam, com soluções para a prevenção do câncer, “Na hora do lanche, opte, por exemplo, por queijos brancos, ovos, saladas e pastas preparadas com grãos (como grão-de-bico) ou vegetais (como berinjela).” De acordo com a matéria publicada no site da ASBRAN(2012, n.p.):

“[...] substituir a carne vermelha por nozes provou reduzir o risco de mortalidade total em 19%, enquanto o consumo de grãos inteiros ou de carne de ave diminuiu o risco em 14% e o peixe, em 7%.”“Mais de 75% dos 2,6 trilhões de dólares em custos anuais de cuidados com a saúde dos Estados Unidos são de doenças crônicas”, afirmou Dean Ornish, médico e especialista em dietas da Universidade da Califórnia em San Francisco, em comentário que acompanhou a pesquisa. “É provável que comer menos carne vermelha reduza a morbidade com estas doenças, reduzindo assim os custos com atenção médica”. Os autores afirmaram que de 7% a 9% de todas as mortes no estudo “poderiam ser evitadas se todos os participantes consumissem menos de 0,5 porção diária de carne vermelha total”.

Segundo a LINACH - Lista Nacional de Agentes Cancerígenos para Humanos, que é produzida pelo Ministério do Trabalho, da Previdência e da Saúde:

“Art. 2º Os agentes cancerígenos de que trata a LINACH são classificados de acordo com os grupos: Grupo 1– carcinogênicos para humanos; Grupo 2A – provavelmente carcinogênicos para humanos; e Grupo 2B –possivelmente carcinogênicos para humanos.”. “As carnes processadas agora estão classificadas no grupo 1 de carcinogênicos para os quais já há evidência suficiente de ligação com o câncer. Na mesma classificação estão tabaco, amianto e fumaça de óleo diesel. (IARC, 2015, p. 5)

2.2 Pilar Psicologia

O Pilar da SAÚDE subjetivamente exerce influência na escolha do consumidor, mas estruturalmente, o aspecto decisório principal, que caracteriza e dá suporte ao sucesso ou fracasso de um mercado, é o Pilar PSICOLÓGICO, dado que o indivíduo instintivamente fará aquilo que lhe trouxer sensação de contentamento, independente dos meios para esse prazer.

Ele não é senhor e nem a fonte de tudo o que pensa, diz e faz, pois é afetado pela ideologia, pelo inconsciente e por outros dizeres que o precederam e ao que ele diz.[...] No intuito de atingir seus objetivos, ele produz discursos que euforizam o produto pronto, evidenciando sua qualidade e os benefícios nutricionais e sociais do seu consumo. O animal é desindividualizado e objetificado como matéria-prima de um tipo de mercadoria alimentícia.(FILHO, 2020, p.08).

Por sua característica de dominância, e nenhuma passividade, a carne é sempre protagonista. É sempre o alimento principal no prato, sendo a escolha dos outros componentes objeto secundário, feito somente após a escolha do tipo de carne, por isso se chamam “acompanhamentos”.

Em diferentes contextos, culturas, grupos sociais e períodos históricos, a carne é soberana, sendo muitas vezes considerada a comida “verdadeira”. Na hierarquia da comida, ela estaria no topo, particularmente a carne vermelha, pelo fato do status e do significado da carne estarem essencialmente ligados a ela. Com menos status estariam as carnes brancas (frango e peixe) e, abaixo, outros produtos de origem animal (ovos e queijo). mais abaixo estariam os vegetais, considerados insuficientes para formar uma refeição e, portanto, representando apenas um papel auxiliar (TWIGG, 1983 apud FIDDES, 1991,p. 05).

Alimentação é algo mais complexo do que apenas nutrição, perpassa por questões individuais de estados psicológicos e necessidade de aceitação por grupos sociais. A carne não é apenas utilizada como alimento, dado que não cumpre função apenas de alimentar e nutrir, mas também objeto de projeção e afetividade social. No tradicionalismo, quando um jovem passa no vestibular, é natural que se cumpra a dois ritos: raspe a cabeça dele e junte os familiares e amigos para um churrasco. Aniversários, se faz natural que sejam realizados em restaurantes.(ORELLANA, SEPULVEDA,DENEGRI, 2013).

Sendo então, seu consumo essencial (mas não obrigatório) para sua integração na coletividade social. E o mercado da carne se apoia firmemente nesse marketing, que tem como princípios: Necessidade; Desejo; Demanda. Relações de gênero também influenciam no consumo, dado que há alimentos socialmente considerados fortes e viris, como a carne, e alimentos considerados delicados e femininos, como legumes e verduras.(ORELLANA, SEPULVEDA,DENEGRI, 2013).

O consumo de carne pelo gênero masculino ser associado à virilidade remete a um conhecimento primário, que se tem durante os primeiros anos de alfabetização, onde assimila-se e memoriza-se que na época das cavernas, os homens caçavam e consumiam carne, utilizavam das suas peles como manto, e exibiam as estruturas ósseas (principalmente o crânio) como motivo de orgulho.(RUBY, HEINE, 2011)

Mas deve-se considerar que esses povos viviam em períodos de pouco conhecimento, recursos eram escassos e os produtos que a natureza oferecia, tinham suas funcionalidades desconhecidas, de forma que se fazia o que era possível, com o conhecimento que tinha-se na época. Com o avanço da tecnologia, isso não é mais necessário. Roupas de pele animal são mais difíceis e onerosas de serem confeccionadas e as carnes animais levam muito mais tempo para serem produzidas. Segundo Alves Filho (2020, p.06), a respeito das propagandas de carne em comerciais nacionais:

Roberto Carlos olha para o prato com carne, depois para o com vegetais, expressa com a face um sentimento de desacordo e move a cabeça em sinal de negação, pois aquela refeição não é a sua: elas estão trocadas. A produção de gestos disfóricos em direção ao prato em que não há a carne produz um efeito de sentido de que uma refeição sem esse tipo de alimento não é adequada. Talvez seja para a mulher, cujo gênero está associado com uma alimentação mais leve. Para o homem, entretanto, não. A publicidade apela para o imaginário cultural de que a carne é produto viril,

que produz força, que promove o aumento de atributos físicos e sociais da masculinidade. O astro volta a olhar para a refeição onívora, dessa vez com uma expressão eufórica, com as sobrancelhas levantadas, com os olhos bem abertos, com um leve sorriso no rosto, e diz: “o meu prato é aquele ali”. Então a cena muda e foca o prato que lhe despertou a reação positiva.

Por mais que a sociedade tenha a impressão de que a alimentação sem carne é mais leve, e uma vida saudável tem como base uma alimentação repleta de frutas e verduras, o imaginário popular não consegue dissociar-se da ideia de que quem não consome carne é alguém mais fraco do que quem consome. É isso não se dá somente pela “fragilidade nutricional” que é errôneo afirmar, mas porque o não consumo de carne é visto como frescura, então a imagem é associada a alguém primeiramente fresco, e conseqüentemente frágil.(ORELLANA, SEPULVEDA, DENEGRI, 2013).

Além disso, o ideal popular do “não consumo de carne” no momento, se apresenta mal estruturado, pois está intimamente ligado a aderência a pautas sociais e defesa pelos direitos dos animais, e por mais que seja válido, grande parte da população não tem interesse em levantar essas pautas sociais como característica próprias.(SOUZA, 2019).

No aspecto linguístico, também há atenuantes, tanto na língua portuguesa, quanto Brasil à fora. O insumo pode ser o mesmo, mas o alimento nunca é chamado pelo nome do animal, e sim por seu nome culinário. Para a língua portuguesa, o músculo do boi, da vaca, do porco, ou do cordeiro, se chama carne vermelha; para o músculo do frango e do peixe, carnes brancas; o mesmo ocorre com a linguíça e pepperoni.(ALVES FILHO, 2020)

2.3 Pilar Mercado

A carne orgânica é um tipo de carne que atende a legislações e auditorias específicas, onde não é permitido nada externo que possa interferir no grau de pureza da carne, como medicamentos, hormônios, adubos químicos, e os animais são criados de forma menos agressiva. A carne de laboratório é aquela que necessita de animais para sua produção, mas consideravelmente menos do que a carne tradicional e a carne orgânica, porque seu insumo é a célula do animal, não ele como um todo. É produzida com menor impacto ambiental, e por consequência, reduz-se drasticamente as contaminações dos seus consumidores e os problemas de saúde dela advindos. Porém, ainda não se estabeleceu como produto no mercado, sendo considerado ainda algo voltado para P&D.(SILVA, GOMES, DUARTE, SURITA, LIMONI, 2015). Segundo Jacintho (2022):

No processo de produção de carne de laboratório não são formados vasos, veias e ossos, são produzidas pequenas fibras de carne, que podem ser utilizadas para produção de carne processada como hambúrguer, salsicha e agregados de frango, nada parecido com um bife ou uma picanha. Existem laboratórios testando a impressão de peças de carne misturada a gordura, utilizando impressoras 3D, numa tentativa de recriar a textura e sabor da carne natural.

E a carne vegetal é aquela carne que não utiliza animais na sua produção, é feita a partir de plantas, verduras e legumes, e, portanto, utiliza uma quantidade menor de espaço, água, tempo e recursos para sua produção, quando comparada com a carne tradicional, e ainda, possui preços menos elevados e mais estáveis.(SILVA, GOMES, DUARTE, SURITA, LIMONI, 2015).

De forma instantânea, as empresas buscam fazer “limpeza estratégica de imagem”, onde até mesmo marcas que tenham a exploração animal como base, estão buscando se posicionar para atender as demandas sociais dos consumidores, que por sua vez, estão cada vez mais informados. Como exemplos de marcas que utilizam do insumo animal como produto principal, mas que expandiram para o mercado da carne vegetal, estão a Sadia, com a

linha “Veg & Tal” e a Seara, com a linha ”Incrível!”. Em entrevista ao MIT (Massachusetts Institute of Technology), Bill Gates comenta que o custo de produção da carne sintética, é muito oneroso, então dificilmente virá a ser uma opção para todos os públicos, como a carne animal, mas quando se trata de carne vegetal, ele diz, seguramente, que quanto a qualidade e custo de produção, elas estão em qualidade de competição direta com a carne animal. Ele reforça a necessidade de regulamentações por parte do governo que restrinjam a população de forma forçada a parar de consumir carne animal, em prol do meio ambiente, de forma a evitar que ocorra futuramente um problema ambiental em larga escala.(UNZELTE, 2021)

O desenvolvimento de carne artificial não é importante unicamente para o consumo e a engenharia biomédica, mas também tem potencial de revolucionar a medicina, os transplantes e as cirurgias, desde a pele até os ossos. As técnicas de produção da carne artificial são as mesmas adotadas na medicina regenerativa (reconstrução celular para retomada de funcionalidade). Avanços como estes, são significativos para a humanidade, na medida em que milhões de pessoas morrem enquanto aguardam na fila de espera de transplantes, e bilhões de animais morrem para consumo humano.(SPINOSA, GÓRNIK, BERNARDI, 2006).

As mais notórias mudanças ocorreram nas redes de fast food mundiais, porque são pressionadas pelos investidores a seguir tendências promissoras. Mas restaurantes nacionais e regionais também têm buscado implementar opções para essa necessidade de consumo. A Beyond Meat já se estabeleceu na Ásia, adaptando seus produtos e os desenvolvendo para que atenda a especificidades dos alimentos tradicionais da culinária local. Hoje a distribuição de alimentos dessa empresa já está presente em mais de 19 mil restaurantes. Em 2017, distribuía para apenas 40 restaurantes. No ano seguinte, já atendia a 3 mil restaurantes, o que constatou uma rápida manifestação de adesão do público aos seus produtos.(CBINSIGHTS, 2021). O acolhimento da população a novos alimentos e novas formas de se alimentar, traduz-se também no fato de que quando se pesquisa o termo “carne” em uma pesquisa simples do Google, logo abaixo, apresenta-se uma aba de “substituição” onde, logo em seguida, sobressai uma lista de proteínas vegetais para o usuário aderir em troca do consumo de carne.(GOOGLE, 2022).

Durante a pandemia do Coronavírus (COVID-19), trouxe muitos agravamentos econômicos e expôs até onde as empresas estão dispostas a chegar, em nome do lucro. Grande parcela da população deixou de consumir carne, mas não porque optaram por novos modelos alimentares, mas porque a carne sofreu um aumento de valor impulsionado pelo enfraquecimento da economia, e aumento da inflação. Outras opções passaram a ocupar o papel de proteínas principais, como o ovo de galinha.(UOL, 2022). Chega a ser desrespeitoso, após o mundo passar por uma pandemia que o afetou em totalidade, afirmar que no Brasil a população aderiu ainda mais ao não consumo de carne animal. Onde, a população desejava carne animal a qualquer custo, de forma que se mostrou disposta a comprar os ossos da carne, para que não deixassem de consumir carne animal. É necessário ressaltar a vulgaridade que as indústrias se prestaram, de vender as sobras da carcaça dos animais, onde antes, nunca fora comercializado, e sim, descartado.(UOL, 2022).

No caso de pandemias, como a do Coronavírus, o consumo de carne e a dependência da população para esse produto fez com que o Brasil ficasse à mercê da produção e exportação de vacinas de outros países. Com a quantidade de fábricas para fabricação de vacinas animais dentro do território brasileiro, é inaceitável que o Brasil tenha demorado tanto para produzir e realizar cobertura vacinal.(BBC, 2021)

2.4 Pilar Meio ambiente

O consumo da carne animal ocasiona impactos no meio ambiente, dado que o animal, quando reproduzido para ser comercializado produz em larga escala um gás chamado gás metano (CH₄), que é nocivo, inclusive mais nocivo que o gás carbônico (CO₂) justificadamente associado ao efeito estufa. Isso sem mencionar que pela alta demanda, a quantidade de hectares desmatados é proporcional, devastando áreas irrecuperáveis. A pecuária é a maior responsável pelo desmatamento a nível macro, onde 80% do desmatamento ocorrido na Amazônia, é para a produção pecuária.(BRASILDEFATO).

Pegada ambiental, de forma bem simplificada, é o rastro de poluição causado pela produção de determinado produto, ou até mesmo, a poluição causada pelo indivíduo. O quilo da carne produz cerca de 300 quilos do gás metano, em um cálculo onde exista apenas 200 milhões de animais para abate, chega-se ao número de 11,4 milhões de toneladas de gás metano produzido somente para a pecuária, responsável por 64% do total produzido no Brasil.(ROSOLEM, 2012).

A soja, “carro-chefe” da produção agrícola brasileira, é utilizada para alimentação de animais que irão para abate, por isso, a sua produção em larga escala. Para esse fim, foi criada a “proteína de soja” que permite que o músculo do animal se desenvolva de maneira acelerada, pela alta concentração de proteína por grama do produto. A cada 20 gramas de proteína de soja, há 10 gramas de proteína, que auxilia na reconstrução e crescimento dos músculos, tanto em animais, quanto em humanos. Será necessário expandir a produção de alimentos à medida que a população for se desenvolvendo. Porém, uma expansão da produção de animais para abate, nas mesmas circunstâncias que se apresentam atualmente, levaria a um colapso ambiental, porque é um modelo de produção insustentável a longo prazo, em razão de que ignora o fator poluição, em detrimento do lucro.(ALVES FILHO, 2020).

A pecuária é responsável pela grande emissão de gases poluentes no mundo, gases do efeito estufa, que são produzidos pelo gado. A quantidade de poluentes emitida pelo gado é maior do que a produção inteira de contaminantes produzidos pelo setor de transportes, e isso inclui carros, caminhões, trens, barcos, navios e aviões. O desmatamento necessário para estabelecer áreas onde estão os centros de concentração de animais e abate, é muito maior (relativizando a quantidade de produto final produzido) do que seria preciso para outros alimentos que não levam animais na produção.(ALVES FILHO, 2020).

3 METODOLOGIA

A pesquisa de campo foi realizada no segundo semestre de 2022, com aplicação de questionário, de livre acesso, através da plataforma Google Forms. O questionário foi composto de perguntas majoritariamente objetivas, com foco na rapidez de resposta do entrevistado, de modo a alcançar o máximo de voluntários possível. Dentre as vinte e duas perguntas, sete são única e exclusivamente objetivas, duas discursivas não obrigatórias, doze questões foram híbridas, sendo objetivas, e, também, dispunham de espaço “Outros” (para que o entrevistado que não escolhesse uma das respostas objetivas, conseguisse ter a liberdade de expressar sua opinião livremente) e uma pergunta híbrida, sendo objetiva e majoritariamente discursiva.

A pesquisa foi elaborada de forma a atingir todos os públicos, portanto, a tradicional linguagem acadêmica foi substituída por uma linguagem simples, de forma a não elitizar os resultados e diminuir o alcance do estudo.

Qualquer pessoa com acesso ao link poderia responder a pesquisa, caso assim desejasse. Possui caráter anônimo, o entrevistado não precisa e não deve se identificar, tornando as respostas mais verídicas, visto que não estará sob a pressão de responder na frente

ou sobre a possibilidade de julgamento do entrevistador. Não havendo amostra escolhida, mas sim participantes aleatórios, sem identificação pessoal, somente com identificação etária e nível escolar, a fim de traçar diferentes perfis para uma resposta mais abrangente.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

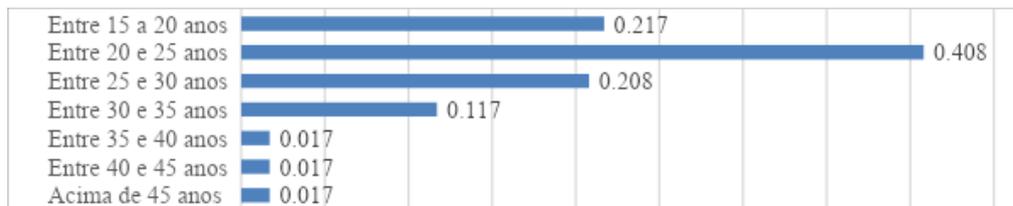
Com 120 entrevistados anônimos, de faixas etárias distintas, gêneros sortidos e níveis de escolaridade diferentes, a pesquisa reuniu opiniões diversas.

4.1 Perfil dos entrevistados

Na primeira etapa, é traçado o perfil dos entrevistados.

QUESTÃO 1) *Qual sua faixa etária?* RESPOSTAS OBTIDAS: 40,8% dos entrevistados (120) possuem entre 20 e 25 anos; 21,7% dos entrevistados possuem entre 15 e 20 anos; 20,8% dos entrevistados possuem entre 25 e 30 anos; 11,7% dos entrevistados possuem entre 30 e 35; alguns poucos estão com idade acima de 35 anos.

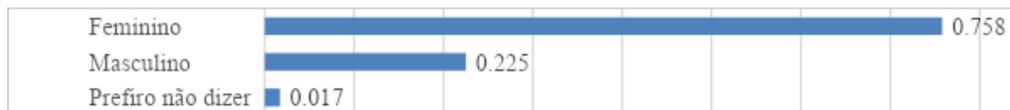
Gráfico 1 – Perfil: Idade



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 120 respondentes.

QUESTÃO 2) *Qual seu gênero?* RESPOSTAS OBTIDAS: 75,8% dos entrevistados (120) são mulheres; 22,5% dos entrevistados são homens e 1,7% preferiram não responder.

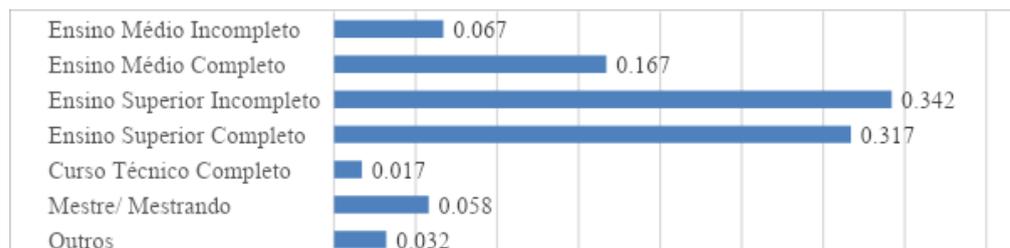
Gráfico 2 – Perfil: Gênero



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 120 respondentes.

QUESTÃO 3) *Qual o seu nível de escolaridade?* RESPOSTAS OBTIDAS: 65,9% dos entrevistados (120) possuem ensino superior incompleto ou completo; 16,7% possuem ensino médio completo; os outros 17,4% estão distribuídos em: Ensino médio incompleto; Curso Técnico Completo; Pós-graduação; Mestre/Mestrando.

Gráfico 3 – Perfil: Nível de escolaridade



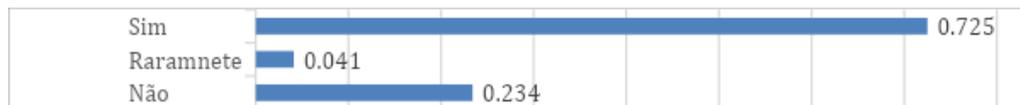
Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 120 respondentes.

4.2 Mercado

Na segunda etapa, buscou-se traçar o perfil de consumo dos entrevistados.

QUESTÃO 4) *Você consome carne de origem animal?* RESPOSTAS OBTIDAS: 72,5% dos entrevistados (120) responderam “Sim”; 23,4% responderam “Não”; e 4,1% responderam “Raramente”.

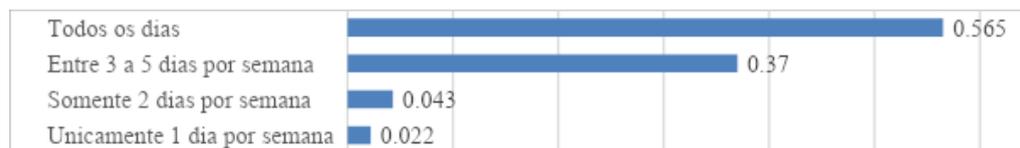
Gráfico 4 – Consumo de carne de origem animal



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 120 respondentes.

QUESTÃO 5) *Se sim, quantas vezes por semana?* RESPOSTAS OBTIDAS: 56,5% dos respondentes (92) indicaram que consomem “Todos os dias da semana”; 37% responderam “Entre 3 a 5 dias por semana”; 4,3% responderam que consomem “Somente 2 dias por semana”; e 2,2% responderam que consomem “Unicamente 1 dia por semana”.

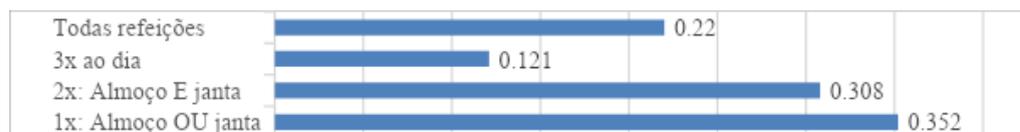
Gráfico 5 – Consumo semanal de carne animal



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 92 respondentes.

QUESTÃO 6) *Quantas vezes por dia?* RESPOSTAS OBTIDAS: 22% dos respondentes (91) indicaram “Todas minhas refeições possuem carne de origem animal, seja no presunto, na carne, no bacon...”; 12,1% responderam “Três vezes por dia”; 30,8% responderam “Apenas no almoço e jantar”; 35,2% responderam “Apenas no almoço OU jantar”.

Gráfico 6 – Consumo diário de carne animal

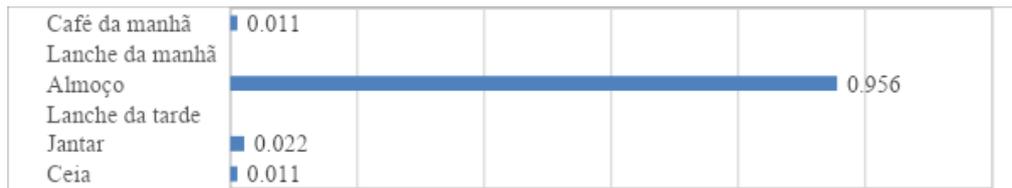


Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 91 respondentes.

Nesta etapa, também se investigou em qual refeição o indivíduo movimentava mais o mercado, de forma a também compreender a dinâmica do consumo.

QUESTÃO 7) *Caso você consuma carne de origem animal, em qual refeição sua, esse item não pode faltar?* RESPOSTAS OBTIDAS: 1,1% dos respondentes (90) indicaram “Café da manhã”; 95,6% responderam “Almoço”; 2,2% responderam “Jantar”; 1,1% responderam “Ceia”.

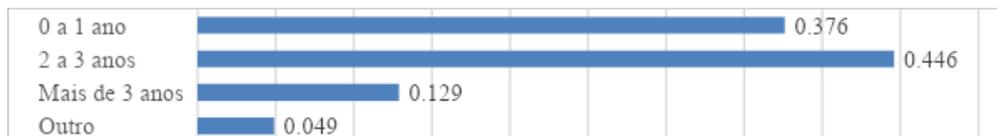
Gráfico 7 – Consumo de carne animal por refeição



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 90 respondentes.

QUESTÃO 8) *Você consome carne desde quantos anos de idade?* RESPOSTAS OBTIDAS: 31,6% dos respondentes (101) indicaram “0-1 ano”; 45,6% responderam “2-3 anos”; 12,9% responderam “3 anos ou mais”; e a opção discursiva “Outros:” coletou as seguintes respostas: «Eu parei de consumir carne há 3 anos»; «Adulto»; «Não consumo há 5 anos»; «Não consumo há mais de 2 anos, mas tive a dieta de origem animal introduzida desde bebê 0-1 ano»; «Não consumo mais carne».

Gráfico 8 – Desde que idade consome carne animal?



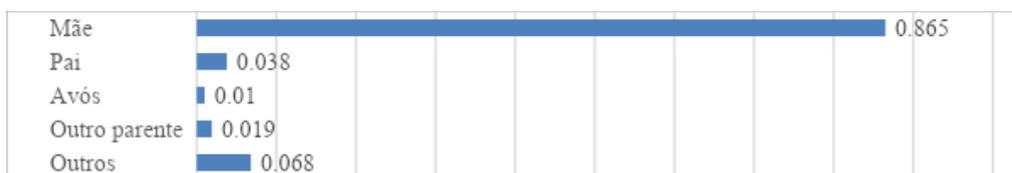
Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 101 respondentes.

4.3 Saúde

Nessa etapa buscou-se entender quem são os responsáveis pela continuidade do consumo da carne animal na alimentação, se foi algo que o indivíduo escolheu por conta própria ou não, o que reflete o quão atrelado a carne está com a ideia de saúde.

QUESTÃO 9) *Quem introduziu essa alimentação para você?* RESPOSTAS OBTIDAS: 86,5% dos respondentes (104) indicaram “Mãe”; 3,8% responderam “Pai”; 1% respondeu “Avós”; 1,9% responderam “Outro parente”. E a opção discursiva “Outros:” coletou as seguintes respostas: «Pais e avós»; «Todos»; «Pai e mãe»; «pediatra»; «Família, de um modo geral»; «Família»; e «Pais e todos os outros parentes introduziram quando eu era bebê».

Gráfico 9 – Responsável pela introdução na alimentação por carne animal



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 104 respondentes.

QUESTÃO 10) *O consumo (ou não) de carne animal foi algo que você voluntariamente escolheu, ou desde sempre foi algo inquestionável na sua alimentação?* RESPOSTAS OBTIDAS: 56,7% dos entrevistados (120) responderam “Não pude escolher”; 21,7% responderam “Me deram o direito de escolha, e escolhi CONSUMIR”; 11,7% responderam “Me deram o direito de escolha, e eu escolhi NÃO consumir”; a opção discursiva “Outros:” coletou as seguintes respostas: «Depois de adulta, escolhi consumir»; «Eu decidi parar de consumir aos 17 anos»; «Hoje não consumo pois escolhi NÃO consumir, mas quando era criança nunca houve a possibilidade de não consumir.»; «Quando criança não,

pois foi introduzida na minha alimentação. A partir da adolescência, tive poder de escolha.»; «Não pude escolher ao iniciar, hoje possuo essa opção, porém é muito difícil parar»; «algo inquestionável».

Gráfico 10 – Poder de escolha de alimentação



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 120 respondentes.

QUESTÃO 11) *Caso você não consuma carne animal, por que você deixou de consumir?* RESPOSTAS OBTIDAS: Apenas 2,6% dos respondentes (38) indicaram “Não consumo desde criança”; 68,4% responderam “Deixei de consumir após descobrir como funciona o mercado da carne”; 10,5% responderam “Deixei de consumir por intolerância alimentar, sintomas de saúde que agravam quando consumo carne animal”; A opção discursiva “Outros:” coletou as seguintes respostas: «Já deixei de consumir por descobrir o mercado, mas depois voltei a consumir por conveniência»; «Respeito à vida dos animais. »; «Como»; «Por questão de saúde e depois pela exploração animal»; «Consumo»; «Não deixei de consumir»; «Reduzi o consumo pelo impacto que o abate tem no meio ambiente e principalmente pelos animais».

Gráfico 11 – Motivo para o não consumo de carne animal



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 38 respondentes.

QUESTÃO 12) *Caso você não consuma carne animal, com quantos anos você deixou de consumir?* RESPOSTAS OBTIDAS: dos respondentes (32) 3,1% indicaram antes dos 16 anos; 25% responderam entre os 16 e 20 anos, 31,1% entre 21 e 25 anos, 18,8% entre 26 e 30 anos, 12,5% acima de 30 anos. Outras respostas coletadas: «Ainda consumo»; «Com 19 parei e com 23 voltei»; «Não consumi dos 21 aos 25, voltei durante a pandemia»;

Gráfico 12 – Idade com que deixou de comer carne animal



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 32 respondentes.

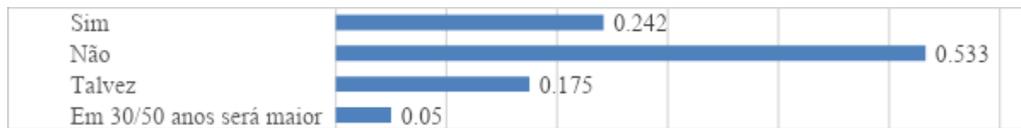
4.4 Psicologia

Nesta etapa, o entrevistado é convidado a pensar no futuro, e responder de acordo com suas crenças pessoais, o que acredita que o futuro aguarda para o mercado da carne.

QUESTÃO 13) *Você acredita que mesmo com o avanço tecnológico, daqui a 50/70 anos, a população mundial, ainda consumirá carne animal da mesma forma que a sociedade atual?* RESPOSTAS OBTIDAS: 24,2% dos entrevistados (120) responderam “Sim”; 53,3%

responderam “Não”; 17,5% responderam “Talvez”; 5,0% responderam “Acredito que em 30 a 50 anos, o consumo será absurdamente maior do que o atual”.

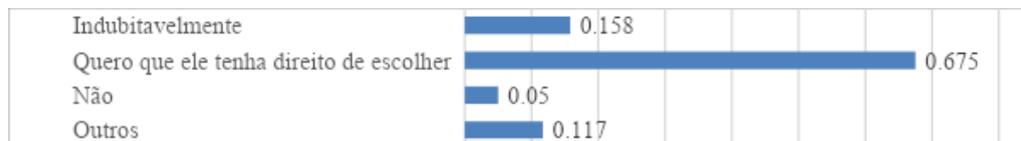
Gráfico 13 – Daqui a 50/70 anos a população mundial ainda manterá o consumo de carne animal?



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 120 respondentes.

QUESTÃO 14) *Caso deseje ter filhos, você pretende introduzir a carne animal na alimentação da criança?* RESPOSTAS OBTIDAS: 16,8% dos respondentes (93) indicaram “Indubitavelmente”; 67,5% responderam “Quero que ele tenha o direito de escolher”. A opção discursiva “Outros” coletou as seguintes respostas: 5,0% responderam «Não»; 2,5% responderam «Não desejo ter filhos»; «Enquanto tiver sobre os meus cuidados, não. Mas claro ele querendo escolher comer quando tiver seus desejos, não irei proibir»; «Não ! Ele não consumirá até ele decidir a orientação alimentar de livro árbitro»; «não irei introduzir alimentos com carne dentro de casa mas ele terá o direito de escolha de consumir ou não carne dentro/fora de casa»; «Introduzir pois cresci comendo carne, porém hj em dia oferto outras opções»; «Provavelmente sim»; «Absolutamente não. Vai crescer sem que carne animal seja considerada ‘alimento’ aceitável»; «Talvez»; «Se depender de mim, esta não será uma opção para a minha prole. Não terão contato através das refeições elaboradas por mim. »; «Nao pretendo»

Gráfico 14 – Pretende introduzir a carne animal na alimentação dos filhos?



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 93 respondentes.

QUESTÃO 15) *Como você enxerga modelos alimentares que não utilizam carne de origem animal?* Esta foi uma questão de resposta aberta. Dentre as respostas obtidas, palavras de afirmação foram presentes «[...] conscientização [...]»; «[...] não existe a necessidade do consumo de carne [...]»; «são válidos é necessário [...]»; mas, dentre as respostas, encontrava-se apoiadores e não aprovadores: «Acho um excelente avanço! Hoje em dia encontramos várias opções veganas em food truck a restaurante de 5 estrelas. Basta pesquisar, estudar mais sobre o assunto para substituir corretamente a carne de origem animal em opções vegetais de fonte protética.»; «Acredito que são modelos mais saudáveis, uma vez que produtos de origem animal são muito mais prováveis de serem veículos de transmissão de doenças, seja por contaminação ou por fatores relacionados à saúde do animal enquanto estava vivo»; «Acho uma ótima opção pra tentar fugir um pouco da proteína animal. Antes não, mas hoje tem certos produtos que até se assemelham DEMAIS com o gosto real da carne, então acaba sendo até mais viável a troca e menos ‘difícil’ a inclusão.»; «Respeito e admiro modelos derivados de motivos morais e nobres como o vegetarianismo. Entretanto, não vejo com bons olhos modelos que não utilizam carne animal por serem uma importantíssima fonte de nutrientes e principalmente de proteínas que são essenciais para o pleno funcionamento do nosso corpo.»; «[...] além de saudável, a salvação para a catástrofe ambiental que estamos enfrentando e ainda vamos enfrentar.»; «eu tenho muita vontade de trocar minha alimentação e parar de consumir carne de origem animal, então eu acho muito lindo e não acho pobre em nutrientes de forma alguma»; «Fico receosa por causa dos

nutrientes e vitaminas presentes na carne animal. Mas acho necessário o desenvolvimento de meios que não nos deixam tão refêns dos animais.»; «Desde que sejam dietas equilibradas, eu vejo que o melhor tipo de dieta é a plant based e existem muitas evidências científicas que apoiam isso.»; «Excelentes. Sinto que eles são o caminho que a humanidade deve seguir se quiser que as próximas gerações tenham um futuro viável na Terra.».

“Elitista”; “Caro”; “Difícil acessibilidade” também foram palavras presentes dentre as respostas coletadas. Houve também entrevistados que demonstraram maior interesse em se alimentar de maneira prejudicial: «Pouco conhecido e pouco acessível, já que vivemos em um país onde 2kg de carne ultra processada custa menos que 1/3 do mesmo peso verduras e legumes (especialmente se forem orgânicos) e dura pelo dobro de dias».

QUESTÃO 16) *Ao longo de 20 anos, de forma transitória, você é a favor da intercalação entre o consumo dos dois tipos de carne (carne animal e carne vegetal)?* RESPOSTAS OBTIDAS: 15,0% dos entrevistados (120) responderam “Sou contra”; 80,0% responderam “Sou a favor”.

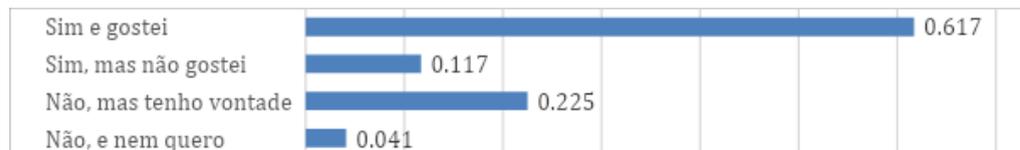
Gráfico 15 – É a favor da intercalação dos dois tipos de carne, ao longo de 20 anos?



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 120 respondentes.

QUESTÃO 17) *Você já experimentou carne vegetal?* RESPOSTAS OBTIDAS: 61,7% dos entrevistados (120) responderam “Sim, e gostei”; 11,7% responderam “Sim, mas não gostei”; 22,5% responderam “Não, mas tenho vontade”; 4,2% responderam “Não, e nem quero”.

Gráfico 16 – Experimentou a carne vegetal?



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 120 respondentes.

QUESTÃO 18) *Você considera que possa vir a ocorrer algo, que seria um fator decisório para que a sociedade abandonasse o consumo de carne animal? Se sim, qual?* ALGUMAS DAS RESPOSTAS OBTIDAS: 49,2% dos respondentes (116) indicaram “Não, não acredito que seja algo que possa ser erradicado”; 36,4% responderam “Sim”; A opção discursiva “Outros:” coletou as seguintes respostas: «O avanço da preservação e discussão de temas desse tipo vão fazer com que nossa visão sobre o assunto mude. Estamos no século da tecnologia e a tendência é só aumentar, então não seria um grande sacrifício se vissemos de maneira do crescimento da humanidade»; «sim, em caso de epidemias que envolvam consumo de animais ocidentalmente normalizados (gado, frango, porco), bem como a falta de recursos mesmo, o que levaria a um abandono forçado». Pandemias, colapsos ambientais estão entre os temas mais recorrentes entre as respostas coletadas nesta questão.

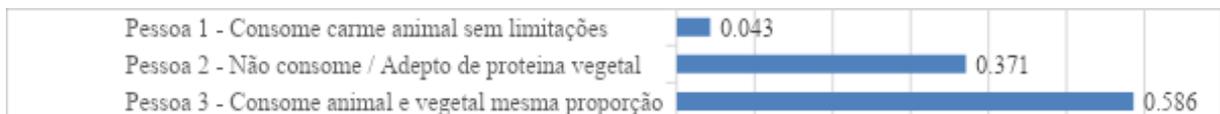
Gráfico 17 – Possibilidade de algo ocorrer que conduza para o abandono do consumo de carne animal



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 116 respondentes.

QUESTÃO 19) *Quais dos modelos alimentares você associa a um indivíduo saudável?* RESPOSTAS OBTIDAS: Apenas 4,3% dos respondentes (116) indicaram “Pessoa 1 - Consome carne de origem animal, sem limitações”; 37,1% responderam “Pessoa 2 - NÃO consome carne de origem animal, é adepto proteína vegetal”; 58,6% responderam “Pessoa 3 - Consome carne de origem animal, proteína vegetal na mesma proporção”.

Gráfico 18 – Modelo alimentar saudável



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa

QUESTÃO 20) *Por que você enxerga o modelo alimentar escolhido na resposta anterior como mais saudável?* ALGUMAS DAS RESPOSTAS OBTIDAS: «Já foi provado cientificamente que é saudável não consumir produtos de origem animal em geral. A carne apesar de estar fortemente ligada e ter uma importância quando falamos da evolução humana, deixou de ser algo tão saudável assim (não acredito que algum dia tenha sido, dado que décadas atrás teve a doença da vaca louca e tantas outras doenças). Proteínas de origem vegetal são mais saudáveis ainda mais quando são produzidas de forma orgânica. Também existe relatos de pessoas com doenças como diabete, hipertensão, colesterol alto etc, que melhoraram após retirar a carne animal de suas dietas. São esses e outros exemplos que me fazem crer que carne de origem animal não seja a opção mais saudável para uma pessoa.»; «Querendo ou não o não consumo de carne animal resulta (até o momento) em muitas vezes ter que preparar suas próprias refeições diariamente, algo que não faz parte da realidade de grande parte da população, e ao mesmo tempo, a carne animal fica cada vez mais cara. Então equilibrar entre os dois tipos de alimentação é uma boa opção, tanto pra saúde, tendo em vista que existem proteínas que só são encontradas em carnes animais, como financeiramente falando.»; «Apesar de consumir carne, vejo que pessoas que conheço que não a consomem, possuem uma saúde melhor que é perceptível. São pessoas que possuem mais energia, uma pele melhor, cabelos e unhas mais fortes.»; «Apesar de consumir carne, vejo que pessoas que conheço que não a consomem, possuem uma saúde melhor que é perceptível. São pessoas que possuem mais energia, uma pele melhor, cabelos e unhas mais fortes».

A palavra mais recorrente dentre as respostas coletadas foi “Equilíbrio”. A intercalação entre alimentos, buscando diversificar entre as opções de proteínas animais, e as opções de proteínas vegetais, demonstrou ser a opção que contemplava o interesse geral.

4.5 Meio Ambiente

Na etapa final, o entrevistado é convidado a pensar sobre a pegada de carbono deixada pelo comércio da carne, sendo assim verificado, a sensibilidade do entrevistado a respeito da poluição causada.

QUESTÃO 21) *Na sua opinião, a pegada ambiental produzida pela produção da carne, é algo que deve ser repensado, ou é um mal necessário?* RESPOSTAS OBTIDAS: 50% dos respondentes (108) indicaram “A pegada ambiental produzida pela produção da

carne deve ser SUBSTITUÍDA, por formas mais sustentáveis”; 47,2% responderam “A pegada ambiental produzida pela produção da carne deve ser REPENSADA, de forma a, futuramente, vir a agredir menos o meio ambiente.”; 2,8% responderam “A pegada ambiental causada pela produção da carne, é um ‘mal necessário’”.

Gráfico 19 – Pegada ambiental



Fonte: Autor (2023). Dados da Pesquisa. Percentuais sobre 108 respondentes.

QUESTÃO 22) *Você tem alguma ideia/sugestão para que a pegada ambiental produzida pela produção da carne diminua?* RESPOSTAS OBTIDAS: 60,8% dos respondentes (98) indicaram “Não”. Dentre as respostas fornecidas coletou-se: «Não existe solução para diminuir a pegada ambiental do agronegócio. O ideal seria o estado guiar a população para introdução à alimentação à base de plantas»; «Informação ampla e irrestrita sobre os benefícios da alimentação a base de plantas»; «Implantação de educação nutricional no ensino básico», demonstrando insatisfação dos entrevistados com as políticas públicas vigentes.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observou-se que os entrevistados, mesmo sem comunicação entre eles, demonstraram insatisfação com a gestão do Estado relativa à alimentação da população, e afirmaram, em entrelinhas, que o dever de ação, em essência, não é da população, e sim do governo. Reiteraram que deve haver políticas públicas de disseminação de informações, ensino estrutural, desde a educação primária, de forma a conseguir mudar a mentalidade da população a respeito dos alimentos. Assim como o ensino de matérias como Geografia são essenciais, o ensino básico de nutrição também é, e deve ser inserido, caso realmente haja interesse de mudança.

Esperava-se que uma carne sem insumo animal fosse produzida em laboratório e chegasse às prateleiras dos supermercados em 20, 30, 50 anos, mas a carne não-animal já se tornou realidade e hoje está presente nos supermercados, *fast-foods* e restaurantes. O padrão comportamental da população mudou, e as marcas se adaptaram a isso, e continuarão se adaptando, pois onde houver margem de lucro, as adaptações se farão presentes, não pelo meio ambiente ou pela causa animal, mas pelo mercado, pela oferta e demanda. Quando se trata de “guerra de forças”, não existe guerra, não é possível medir a força do mercado da carne em comparação com o mercado da carne não animal. Porque a carne é algo associado ao tradicionalismo, é algo enraizado, é cultural. Não é uma mudança “do dia para a noite”, e sim, algo que necessita vencer uma série de barreiras poli comportamentais, mas que a sociedade já se demonstra no caminho.

Os resultados, apesar de diversos, foram claros: o mercado é estável, mas seu futuro talvez não seja. A geração atual percebe os seus malefícios e reconhece que existem outras possibilidades alimentares, e majoritariamente, concorda-se que as próximas gerações, devem ter o poder de escolha, se irão realizar a manutenção do consumo da carne, contribuindo assim, para o funcionamento e estabilidade do mercado da carne; ou se desejam aderir também a outras alimentações.

Deve-se ressaltar também, a dificuldade da população de compreender a carne não animal como algo não associado ao estilo de vida que é contra a crueldade animal: o vegetarianismo e o veganismo. Muitos participantes mencionaram estes dois estilos, mesmo

que em momento nenhum, o nome dos mesmos tenha sido citado na pesquisa. E o peso dessas palavras costuma afastar pessoas que tenham interesse em experimentar alimentos novos, por receio do ativismo compulsório que possa vir junto com o consumo do alimento não animal. Mormente, os entrevistados acreditam que o equilíbrio entre a quantidade de carne animal e carne não animal é o segredo para uma alimentação mais saudável. Dado que um total de 82% dos entrevistados, são a favor de que a longo prazo haja um equilíbrio entre a quantidade de carne animal e carne não animal.

De forma a exercer um melhor cumprimento da legislação brasileira, um futuro com escolhas alimentares diferentes: (Lei Federal n. 6938, de 31 de agosto de 1981, Art. 3º, I) que homologou que o meio ambiente é: “o conjunto de condições, leis, influências e interações de ordem física, química e biológica, que permite, abriga e rege a vida em todas as suas formas”.

REFERÊNCIAS

ALERTA DA OMS SOBRE CARCINOGENICIDADE DAS CARNES PROCESSADAS REFORÇA RECOMENDAÇÃO DO INCA DE NÃO CONSUMIR ESSES PRODUTOS. [S. l.], 3 ago. 2015. Disponível em:

<https://www.inca.gov.br/sites/ufu.sti.inca.local/files/media/document/rrc-32-prevencao-o-cancer-embutido.pdf>. Acesso em: 2 jul. 2022.

ALVES FILHO, Manoel Sebastião. *HOMEM, ANIMAL, INDÚSTRIA: UMA ANÁLISE DISCURSIVA DO AGRONEGÓCIO BRASILEIRO*. 2020. Dissertação (Pós-graduação em Linguística) - Bolsista:CAPES, [S. l.], 2020. Disponível em:

<https://repositorio.ufscar.br/bitstream/handle/ufscar/12338/Homem%2C%20Animal%2C%20Industria%20uma%20análise%20discursiva%20do%20agronegocio%20brasileiro.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 19 nov. 2022.

ALLEN, M; WILSON, M; HUNG, S; DUNNE, M. Values and beliefs of vegetarians and omnivores. *The Journal of Social Psychology*, 140(4), 405-422, 2000.

ANEMIA: desmistificando essa relação. [S. l.], 2 maio 2022. Disponível em:

<https://nutritotal.com.br/pro/ferro-heme-nao-heme-2/>. Acesso em: 2 jul. 2022.

ASBRAM. Consumo diário de carne vermelha reduz expectativa de vida. São Paulo, 2012.

Não paginado. Disponível em ,

<https://www.asbran.org.br/noticias/consumo-diario-de-carne-vermelha-reduz-expectativa-de-vida> >. Acesso em 05 mai. 2023.

BARROS, G. S. de; MENESES, J. N. C; SILVA, J. A. da. Representações sociais do consumo de carne em Belo Horizonte. *Physis: Revista de Saúde Coletiva* [online]. 2012, v. 22, n. 1, pp. 365-383. Disponível em <<https://doi.org/10.1590/S0103-73312012000100020>>. Epub 12 Abr 2012. ISSN 1809-4481. <https://doi.org/10.1590/S0103-73312012000100020>. Acesso em out 2022.

BILL Gates quer que países ricos consumam carne de laboratório. Ele está certo?. [S. l.]:

Carolina Unzelte, 8 maio 2021. Disponível em:

<https://epocanegocios.globo.com/Tecnologia/noticia/2021/03/bill-gates-quer-que-paises-ricos-consumam-carne-de-laboratorio-ele-esta-certo.html>. Acesso em: 2 jul. 2022.

BOTSOGLOU, N. A.; FLETOURIS, D. J. Drug residues in food- pharmacology, food safety, and analysis. 1 ed., Nova York, Marcel Dekker, 1194 p, 2001.

BRASIL tem quase 30 fábricas de vacina para gado e só 2 para humanos. [S. l.]: Nathalia Passarinho, 24 fev. 2021. Disponível em:
<https://www.bbc.com/portuguese/brasil-56171059#:~:text=Enquanto%20na%20década%20de%201980,Fiocruz%2C%20e%20o%20Instituto%20Butantan>. Acesso em: 2 jul. 2022.

CARNEIRO, H. S. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. Rev. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR

Carnes processadas: O consumo de qualquer tipo de carne que tenha sido transformada por salga, cura, fermentação ou defumação pode aumentar a chance de desenvolver câncer. [S. l.], 20 maio 2001. Disponível em:
<https://www.gov.br/inca/pt-br/assuntos/causas-e-prevencao-do-cancer/alimentacao/carnes-processadas>. Acesso em dez. 2022.

CARVALHO, A. M. de; CÉSAR, C. L; FISBERG, R. M; MARCHIONI, D. M. L. Excessive meat consumption in Brazil: diet quality and environmental impacts. Public Health Nutrition: 16(10), 1893–1899. 2012..

Consumo excessivo de carne gera mais riscos de doenças. [S. l.], 18 mar. 2021. Disponível em:
<https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/saude/bem-estar/consumo-excessivo-de-carne-gera-mais-riscos-de-doencas,c26d1515905e4dbe943d11699fe8c7a7wuuqfe6g.html>. Acesso em dez. 2022.

DISCURSOS PUBLICITÁRIOS DO AGRONEGÓCIO: SENTIDOS DA CARNE NA SOCIEDADE BRASILEIRA CONTEMPORANEA. [S. l.], 3 abr. 2020. Disponível em:
<https://periodicos.unb.br/index.php/les/article/download/31243/28590/92781>. Acesso em nov. 2022.

Editora UFPR Carnes processadas: O consumo de qualquer tipo de carne que tenha sido transformada por salga, cura, fermentação ou defumação pode aumentar a chance de desenvolver câncer. [S. l.], 20 maio 2001. Disponível em:
<https://www.gov.br/inca/pt-br/assuntos/causas-e-prevencao-do-cancer/alimentacao/carnes-processadas>. Acesso em dez. 2022.

FRIBOI [Roberto Carlos]. Propagandas Históricas. 2014. 34 segundos. Disponível em
<https://www.youtube.com/watch?v=YxYuHhiC5UA>. Acesso em: 30 ago. 2022

JACINTHO, Helen. O que é carne cultivada em laboratório. Forbes Brasil. 2023. Não p. disponível em <
<https://forbes.com.br/colunas/2022/04/helen-jacinto-o-que-e-carne-cultivada-em-laboratorio/>>. Acesso em 5 mai. 2023.

LIFSCHITZ, J. Alimentação e cultura: em tomo ao natural. Physis: Revista de Saúde Coletiva [online]. 1997, v. 7, n. 2, pp. 69-83. Disponível em:
 <<https://doi.org/10.1590/S0103-73311997000200005>>. Epub 20 Jan 2009. ISSN 1809-4481.
<https://doi.org/10.1590/S0103-73311997000200005>. Acesso em nov 2022.

MARTINS, D. S. Consumo de carne bovina e a questão de gênero. 2019. 9 f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Nutrição) - Instituto de Saúde e Sociedade, Universidade Federal de São Paulo, Santos, 2019.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16:31-41, 2001.

O que o consumo de carne diz sobre a masculinidade? [S. l.], 26 abr. 2022. Disponível em: <https://www.terra.com.br/comunidade/visao-do-corre/rango-esperto/o-que-o-consumo-de-carn-e-diz-sobre-a-masculinidade,80be388b85c8a6531d11b6f7be093185kgxhw7ws.html>. Acesso em nov. 2022.

ONU: Consumo humano de carne processada e carne vermelha aumentam risco de câncer. [S. l.], 6 dez. 2015. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/71194-onu-consumo-humano-de-carne-processada-e-carne-vermelha-aumentam-risco-de-cancer>. Acesso em dez. 2022.

OMS classifica carnes processadas como cancerígenas. [S. l.], 26 out. 2015. Disponível em: <https://www.inca.gov.br/en/node/768>. Acesso em dez. 2022.

ORELLANA, L. M; SEPULVEDA, J. A; DENEGRI, M. Significado psicológico de comer carne, vegetarianismo y alimentación saludable en estudiantes universitarios a partir de redes semánticas naturales. *Rev. Mex. de trastor. aliment*, Tlalnepantla , v. 4, n. 1, p. 15-22, jun. 2013 . Disponível em <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-15232013000100002&lng=es&nrm=iso>. Acesso em nov de 2022.

ORELLANA, L. M; SEPÚLVEDA, J. A; DENEGRI, M. Significado psicológico de comer carne, vegetarianismo y alimentación saludable en estudiantes universitarios a partir de redes semánticas naturales. *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios/Mexican Journal of Eating Disorders*, n. 4, p. 15-22, 2013.

PLUMMER, M; MARTEL, C. de; VIGNAT, J; FERLAY, J; BRAY, F; FRANCESCHI, S. Global burden of cancers attributable to infections in 2012: a synthetic analysis. *Lancet Glob Health*. Disponível em < <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27470177/> >. Acesso em: nov 2022.

Proteínas Vegetais: Tire todas as suas dúvidas, [S. l.], p. 0- 22, 23 ago. 2021. Disponível em: <https://blog.eatcleanbrasil.com.br/proteinas-vegetais/>. Acesso em nov. 2022.

QUAIS OS PRINCIPAIS NUTRIENTES DA CARNE BOVINA E SEUS BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE?. [S. l.], 7 set. 2020. Disponível em: <https://www.coimma.com.br/blog/post/principais-nutrientes-da-carne-bovina>. Acesso em dez. 2022.

Qual a importância da proteína no nosso organismo? [S. l.], 12 mar. 2020. Disponível em: <https://www.prorim.org.br/blog-artigos/qual-a-importancia-da-proteina-no-nosso-organismo/>. Acesso em dez. 2022.

Representações sociais do consumo de carne em Belo Horizonte. *Physis: Revista de Saúde Coletiva* [online]. 2012, v. 22, n. 1, pp. 365-383. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0103-73312012000100020>>. Epub 12 Abr 2012. ISSN 1809-4481. <https://doi.org/10.1590/S0103-73312012000100020>. Acesso em out 2022.

RIBEIRO, C. S. G; CORÇÃO, M. O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais. *Demetra*; 2013; 8(3); 425-438.

RUBY, M.B; HEINE, S. J. Meat, morals, and masculinity. *Rev. Appetite*, 56 (2), 2011, pp. 447-450

SAIBA PARA QUE SERVE A VITAMINA B12 E QUAIS ALIMENTOS CONSUMIR. [S. l.], 1 jan. 2022. Disponível em: <https://altadiagnosticos.com.br/saude/vitamina-b12>. Acesso em dez. 2022.

Sem carne, famílias disputam osso e pele de frango doados por ONG em Maceió. [S. l.], 10 jul. 2022. Disponível em: <https://noticias.uol.com.br/colunas/carlos-madeiro/2022/07/10/sem-carne-familias-disputam-osso-e-pele-de-frango-doados-por-ong-em-maceio.htm>. Acesso em nov. 2022.

SILVA, L. G. P. da; GOMES, M. de N. B; DUARTE, M. T; SURITA L. M. A; LIMONI, B. H. de S. CARNES PARA O FUTURO: CARNE ORG NICA X CARNE ARTIFICIAL, UMA REVISÃO. Campo Grande - MS, 2018. Disponível em: <https://famez.ufms.br/files/2015/09/CARNES-PARA-O-FUTURO-CARNE-ORG-NICA-X-CARNE-ARTIFICIAL-UMA-REVISÃO-1.pdf>. Acesso em nov. de 2022.

SOUZA, Ravi Orsini Camargo de. Vegetarianismo ambiental : estudo das controvérsias na relação entre vegetarianismo e emissões de gases de efeito estufa . 2019. 174 f . Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental) - Instituto de Energia e Ambiente , Universidade de São Paulo , São Paulo , 2019 .

SPINOSA, H.S.; GÓRNIK, S.L.; BERNARDI, M.M. *Farmacologia aplicada à medicina veterinária*. 4ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 897p.

Supermercado vende pele de frango a R\$ 2,99 o quilo e recebe críticas. [S. l.], 24 jun. 2022. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2022/06/24/venda-de-pele-de-frango-em-supermercado.htm>. Acesso em nov. 2022.

THONGSRISOMBOON, P.; LIARUANGRATH, B.; LIARUANGRATH, S. S. S. Determination of nitrofurans residues in animal feeds by flow injection chemiluminescence procedure. *Food Chemistry*. Londres, v. 123, p. 834- 839, 2010.

VEGETARIANISMO e anemia: desmistificando essa relação. [S. l.], 29 mar. 2021. Disponível em: <https://www.sanarmed.com/vegetarianismo-e-anemia-desmistificando-essa-relacao-colunistas>. Acesso em: 2 jul. 2022.