UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP)
FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E TECNOLÓGICAS
CAMPUS DE DRACENA

Fabiana Natal Domingues

Consumo de ovo e carne de frango pela comunidade da FCAT da UNESP - câmpus de Dracena

Dracena
2024

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP)
FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E TECNOLÓGICAS
CAMPUS DE DRACENA

Fabiana Natal Domingues

Consumo de ovo e carne de frango pela comunidade da FCAT da UNESP - câmpus de Dracena

Trabalho de conclusão de curso apresentada à Faculdade de Ciências Agrárias e Tecnológicas – Unesp, Câmpus de Dracena como parte das exigências para obtenção do grau de Zootecnista.

Orientador: Prof. Assoc. Valquíria Cação Cruz- Polycarpo

Dracena
2024

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JÚLIO DE MESQUITA FILHO"
Câmpus de Dracena

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JULIO DE MESQUITA FILHO"
FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E TECNOLÓGICAS
UNESP – CÂMPUS DE DRACENA

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

Título: "Consumo de ovo e carne de frango pela comunidade da FCAT da UNESP- Câmpus de Dracena"

Modalidade: **Atividades de pesquisa**

Autor: Fabiana Natal Domingues

Orientador (a): Profa. Assoc. Valquíria Cação Cruz-Polycarpo.

Co-orientador(es)

Número de Créditos: 12

Data da aprovação e correção de acordo com as sugestões da Banca: 28 / 05 / 2024

Profa. Assoc. Valquíria Cação Cruz-Polycarpo	Prof. Assoc. Dr. Celso Tadao Miasaki	Dr. Robert Aparecido Cardoso Araujo Guaracy

DEDICATÓRIA

Ao minha mãe Vanderleia Aparecida Natal e meu pai Valdeci Pares Domingues que me educaram e me possibilitaram mais essa conquista, exemplos de vida fundamentais para a minha vida pessoal e profissional.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus, cuja orientação e força me acompanharam em cada passo deste percurso acadêmico. Sem Sua graça e misericórdia, nada seria possível.

Aos meus pais, Valdeci e Vanderleia, e aos meus irmãos, Fernando e Arthur, por seu amor incondicional, apoio constante e por serem meu porto seguro em todos os momentos.

À minha querida avó Maria, cujo carinho e sabedoria sempre iluminaram meu caminho, e à minha tia Shirley, por seu apoio incansável e palavras de encorajamento.

À minha república Pé Preto, onde encontrei uma segunda família e vivi momentos inesquecíveis. A todas as pessoas incríveis que conheci lá, especialmente Adriele, Laura, Beatriz, Jessica, Anabelle, Julia, Vitória, Yasmin, Jhulli, Karina, Liandra, Ianne, Helena, Stefani, Wayslla e todas as outras que passaram pela minha vida, deixando lembranças preciosas e contribuindo para a minha vida.

Agradeço imensamente ao Lucas por sua ajuda incessante neste projeto e aos meus amigos Bruno, Rafael e Thais pela amizade sincera e apoio incondicional nos momentos mais desafiadores e todas as amigas e amigos que fiz nesses anos.

E por último, mas não menos importante, expresso minha gratidão à minha orientadora Valquíria, pela oportunidade concedida e pelo suporte fundamental ao longo deste trabalho. Sua orientação e sabedoria foram fundamentais para o meu crescimento acadêmico e profissional.

A todos vocês, meu mais profundo obrigado por fazerem parte desta conquista. Seu apoio e amor foram essenciais para que eu chegasse até aqui. Que este seja apenas o começo de muitas realizações compartilhadas.”.

“A coragem não é ausência do medo; é a persistência apesar do medo.” (Autor Desconhecido).

RESUMO

O presente trabalho investiga o perfil dos consumidores de carne de frangos e ovos da Faculdade de Ciências Agrárias e Tecnológicas (FCAT) da UNESP, em Dracena. Com foco nas motivações e influências por trás das escolhas alimentares desse corpo social, o estudo revela como o conhecimento e as conexões com o setor agropecuário local desempenham um papel central. A compreensão dos hábitos e preferências de consumo é fundamental para entender as necessidades e comportamentos de um grupo específico de consumidores. As escolhas alimentares não são apenas uma questão de preferência, mas também refletem os valores e as raízes da comunidade a ser pesquisada. No presente estudo, traçou-se o perfil de consumo entre discentes, docentes e funcionários da FCAT por meio de um formulário online no Google Forms, totalizando 260 pessoas. A escolha do método de pesquisa baseado em formulário online ofereceu uma maneira eficaz e conveniente de coletar dados de uma amostra representativa da comunidade unespiana. Esses dados foram analisados estatisticamente, utilizando-se a estatística descritiva para traçar um perfil abrangente de consumo, abordando aspectos como preferências alimentares, práticas de compra e percepções em relação a produtos específicos, tais como locais de compra, conhecimento sobre valor nutricional, armazenamento, tipos de criação, preferências de cortes e propriedades gustativas.

Palavras-chave: avicultura, comportamento de consumo, consumo de carne, consumo de ovos, mercado avícola, pesquisa de mercado.

ABSTRACT

The present work investigates the profile of consumers of chicken meat and eggs at the Faculty of Agricultural and Technological Sciences (FCAT) at UNESP, in Dracena. Focusing on the motivations and influences from behind the food choices of this society, the study reveals how knowledge and connections with the local agricultural sector play a central role. Understanding consumption habits and preferences is fundamental know the needs and behaviors of a specific group of consumers. Food choices are not just a matter of preference, but also reflect the values and roots of the community being researched. In the present study, the consumption profile among FCAT students, teachers and employees was traced using an online form on Google Forms, totaling 260 people. The choice of online form-based survey method offered an effective and convenient way to collect data from a representative sample of the Unespian community. These data were analyzed statistically, using descriptive statistics to draw a comprehensive profile of consumption, addressing aspects such as food preferences, purchasing practices and perceptions regarding specific products, such as places of purchase, knowledge about nutritional value, storage, types of creation, cut preferences and taste properties.

Keywords: aviculture, consumption behavior, meat consumption, egg consumption, aviculture market, market research.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - População da FCAT/UNESP – Dracena..... 20
Figura 2 - Conhecimento sobre o valor nutricional do ovo.....21
Figura 3 - Fatores que influenciam os consumidores no momento da compra dos Ovos.....22
Figura 4 - Frequência de consumo de ovos.....23
Figura 5 - Métodos de preparo dos ovos..... 24
Figura 6 - Percepção dos consumidores quanto á necessidade de higienização dos ovos antes do consumo.....25
Figura 7 - - Crença sobre utilização da clara do ovo como suplemento proteico.....26
Figura 8 - Conhecimento da população acadêmica sobre a influência da coloração da casca em seu valor nutritivo..... 27
Figura 9 - Capacidade do entrevistado em distinguir o frescor (postura recente pela galinha) dos ovos..... 28
Figura 10 - Crença de que o ovo causa colesterol ruim no organismo..... 29
Figura 11 - Conhecimento sobre as diferenças entre ovo orgânico, caipira e Convencional.....30
Figura 12 - Preferência do consumidor pela compra do frango inteiro ou cortes.....31
Figura 13 - Tipos de cortes de frango preferidos pelos consumidores da FCAT.....33
Figura 14 - Frequência de consumo de carne de frango e derivados..... 34
Figura 15 - Estabelecimento em que a carne é adquirida pelos Unespianos.....34
Figura 16 - Conhecimento sobre a produção de nuggets.....35
Figura 17 - Ciência dos entrevistados quanto à alteração ou não das propriedades nutricionais e gustativas no congelamento..... 37
Figura 18 - Conhecimento dos unespianos sobre a idade de abate dos frangos de corte..... 38
Figura 19 - Crença da comunidade unespiana sobre o uso de hormônios na produção industrial de frangos..... 39
Figura 20 - Conhecimento da comunidade da FCAT sobre os sistemas de produção de frangos de corte.....41

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....14

2 OBJETIVOS.....16

3.1 Produção e consumo de carne de frango.....16

3.2 Produção e consumo de ovos.....18

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....20

6 CONCLUSÃO.....43

REFERÊNCIAS.....44

APÊNDICES.....52

1 INTRODUÇÃO

O setor de avicultura é um dos segmentos em expansão no mercado. Atualmente, o Brasil é o segundo maior produtor mundial, ficando atrás apenas dos EUA, e o maior exportador mundial. Comparando os números dos últimos dois anos, é possível observar esse crescimento. Ao final de 2023, a produção mundial alcançou 14,52 milhões de toneladas, com 4,8 milhões de toneladas destinadas à exportação e um consumo per capita de 45,2 kg. Em 2024, os números continuam a demonstrar crescimento, com um aumento significativo de 1,08% na produção, totalizando 14,83 milhões de toneladas produzidas e 5,13 milhões de toneladas exportadas, além de um consumo per capita de 45,1 kg de carne de frango (ABPA et *al.,* 2024).

No que diz respeito aos ovos, o Brasil é o quinto maior produtor mundial, tendo produzido 52,4 bilhões de unidades e exportado 25,4 mil toneladas, sendo que 99,5% da produção é destinada ao mercado interno. Em 2007, cada brasileiro consumia em média 131 unidades de ovos por ano. No entanto, esse índice praticamente dobrou, chegando a 242 unidades anuais, conforme o último levantamento setorial realizado em 2024 (ABPA et *al.,* 2024).

Esses dados refletem a importância da avicultura e são um indicativo de sua contínua expansão e relevância. Compreender o perfil do consumidor nesse setor dinâmico e em constante crescimento é fundamental.

Ovos e carne de frango são alimentos amplamente consumidos em todo o mundo, reconhecidos por sua versatilidade culinária e benefícios nutricionais. A preferência por ovos e carne de frango na alimentação não é apenas uma escolha gastronômica, mas também uma decisão baseada no perfil nutricional dessas fontes de proteína. O ovo é considerado um alimento completo do ponto de vista nutricional, com um valor biológico inferior apenas ao leite materno (MOULA et *al.*, 2013). Já a carne de frango é conhecida por ser rica em ferro, vitaminas do complexo B e proteínas de alta qualidade, contendo aminoácidos essenciais para o ser humano (VENTURINI et *al.,* 2007)

Por serem alimentos tão completos, os ovos são recomendados para todas as etapas da vida, da infância à terceira idade, sendo especialmente recomendados durante períodos como gravidez e lactação. Eles são uma das proteínas favoritas

dos praticantes de esportes, devido aos altos níveis de proteína e baixos níveis de gordura. Uma pequena porção de 150 gramas de carne de frango sem pele oferece o equivalente a 52% das necessidades diárias de um adulto em uma dieta de 2.000 calorias por dia (CINCAP, 2024).

A carne de frango destaca-se como um dos elementos fundamentais na alimentação dos brasileiros, graças à sua qualidade nutricional, facilidade de preparo, ampla disponibilidade e custo acessível, proporcionando uma alimentação saudável. Em média, cada brasileiro consome 45,1 kg de carne de frango por ano, seja na forma fresca ou em diversas formas de processamento (ABPA, 2024).

No que se refere à produção de ovos, o Brasil figura como o quinto maior produtor mundial, com uma produção de 1.743 ovos por segundo. A maior parte dessa produção, cerca de 99,5%, destina-se ao mercado interno, com apenas 0,5% sendo exportada. Uma das principais razões para o significativo aumento na produção e consumo de ovos é a versatilidade de preparo desses alimentos, além do fornecimento de nutrientes essenciais para a dieta. Os ovos são estratégicos para a segurança alimentar do Brasil, sendo uma proteína acessível que contribui para o desenvolvimento muscular, saúde óssea e função cerebral.

A Faculdade de Ciências Agrárias e Tecnológicas (FCAT) da Universidade Estadual Paulista (UNESP) em Dracena oferece cursos de Zootecnia e Engenharia Agronômica e é reconhecida por sua excelência no ensino, pesquisa e extensão nas áreas de ciências agrárias e tecnológicas. Desde a sua fundação, a FCAT tem um forte compromisso com a comunidade local e regional, desenvolvendo projetos de extensão que beneficiam agricultores, pecuaristas e a sociedade em geral, além de expandir continuamente sua infraestrutura e oferta acadêmica ao longo dos anos. A instituição destaca-se pelos seus programas de pós-graduação e parcerias com setores da indústria e do agronegócio, promovendo inovação e sustentabilidade.

Diante do exposto, o presente estudo traçou o intrigante perfil dos consumidores de carne de frango e ovos da FCAT, explorando as motivações subjacentes a essas escolhas alimentares e as influências que moldam a tomada de decisão dos consumidores nesse ambiente acadêmico peculiar. Além disso, investigou-se como as perspectivas, ideias e conhecimentos sobre manejo e produção animal desempenham um papel fundamental no consumo desses produtos.

2 OBJETIVOS

O objetivo dessa pesquisa foi estabelecer o perfil do consumidor de produtos avícolas - carne de frangos e ovos de galinhas - na comunidade acadêmica da FCAT - UNESP, no município de Dracena - SP, e saber seus critérios e preferências no momento da compra.

3 REVISÃO DE LITERATURA

3.1 Produção e consumo de carne de frango

Do ponto de vista econômico, a produção avícola brasileira desempenha um papel fundamental. Em 2013, o valor da produção de carne de frango alcançou 86,882 bilhões de reais. Em uma década, até 2023, esse valor cresceu significativamente, atingindo 91,646 bilhões de reais. Este aumento reflete não apenas a expansão da demanda interna, mas também o fortalecimento das exportações para mercados globais (ABPA, 2024).

Além do valor da produção, o custo também teve um incremento considerável. Em 2013, o custo de produção era de aproximadamente R$2,00 por quilo vivo de frango. Em contrapartida, em 2023, esse custo elevou-se para R$4,67 por quilo vivo, o que evidencia os desafios enfrentados pelo setor avícola brasileiro, incluindo aumento de insumos e custos operacionais. (ABPA, 2024).

Esses números ilustram não apenas o crescimento econômico do setor avícola, mas também os desafios enfrentados para manter a competitividade global. A diversidade de sistemas de produção, que vai desde pequenas granjas familiares até grandes complexos agroindustriais, é fundamental para a sustentabilidade e expansão contínua desse importante setor da economia brasileira.

O consumo de carne de frango no Brasil é muito significativo, o que demonstra uma preferência popular por esses alimentos. É uma carne de ótima fonte de proteína, além de possuir valores acessíveis. O Brasil é um dos principais produtores globais, com a produção de 14,524 milhões de toneladas, ocupando o 2º lugar no ranking mundial (EMBRAPA, 2023).

A região Sul lidera a produção avícola no país, concentrando os três estados brasileiros com maior número de abates. O Paraná se destaca com 2,090 milhões

de cabeças abatidas, totalizando 39,47% dos abates, seguido por Santa Catarina com 735 milhões (13,88%) e Rio Grande do Sul com 604 milhões de cabeças (11,40%) da produção (ABPA, 2024).

Os destinos da produção brasileira de carne de frango são divididos em 65,35% destinados ao mercado interno e 34,65% destinados à exportação. Em 2023, o Brasil exportou 1.738.432 toneladas de carne de frango, distribuídas da seguinte forma: 35,86% (624.190 toneladas) para a Ásia, 30,23% (526.777 toneladas) para o Oriente Médio, 0,16% (2.781 toneladas) para a Oceania, 4,32% (75.204 toneladas) para a União Europeia, 16,28% (282.766 toneladas) para a África, 9,21% (160.093 toneladas) para as Américas e 3,93% (68.621 toneladas) para a Europa Extra-UE (ABPA, 2024).

O Brasil se destaca como um dos maiores produtores e exportadores de carne de frango no cenário mundial. Entre os três maiores produtores globais, os Estados Unidos ocupam o primeiro lugar com 20.992 milhões de toneladas (20,6%), seguidos pelo Brasil com 14.524 milhões de toneladas (14,5%) e China com 14.300 milhões de toneladas (14%) (ABPA 2024).

Na exportação mundial, o Brasil também figura entre os principais atores. Em primeiro lugar, o Brasil exportou 4.822 milhões de toneladas de carne de frango em 2023, representando 37,9% do total exportado globalmente. Em segundo lugar, os Estados Unidos exportaram 3.316 milhões de toneladas (24,3%), seguidos pela União Europeia com 1.725 milhões de toneladas (ABPA, 2024).

O sistema de produção convencional de carne de frango é de grande importância, representando cerca de 98% do segmento no Brasil. Este sistema é caracterizado pela integração, envolvendo a agroindústria (integradora) e o produtor (integrado). Esta abordagem permite uma adaptação rápida às mudanças, com um contrato de trabalho e responsabilidade assinado por ambas as partes (EMBRAPA, 2021).

Já os sistemas alternativos de criação, como frangos caipiras ou orgânicos, predominam no modelo independente de produção. Neste cenário, o próprio produtor é responsável por diversos elos da cadeia, incluindo abate e comercialização, caracterizando-se por uma escala menor e representando uma parcela específica do segmento de produção de frangos (EMBRAPA, 2021).

A qualidade da carne de frango abrange diversas propriedades, como aroma, sabor, maciez, suculência, cor, pH, vida de prateleira, composição centesimal, perfil de ácidos graxos e microbiologia (ALVES *et al.,* 2016).

Esses atributos são frequentemente avaliados de maneira independente para garantir padrões elevados ao consumidor final. O consumo de produtos processados derivados da carne de frango, como salsichas, nuggets e presuntos, tem aumentado devido à sua conveniência e praticidade. Em 2018, os alimentos ultraprocessados representaram 18,4% do total da alimentação no Brasil (IBGE, 2020). Estes produtos passam por diversos processos de transformação antes de serem disponibilizados para o consumo, atendendo à demanda por soluções alimentares rápidas e de fácil preparo.

3.2 Produção e consumo de ovos

Devido ao melhoramento genético, houve grande evolução no setor de galinhas poedeiras, que se tornaram mais produtivas, longevas, mais resistentes em questões sanitárias, mais rústicas, resistentes a patógenos, adaptáveis aos diversos tipos de ambiente e clima, com maior qualidade nas cascas dos ovos, persistência do pico de produção, aumento na eficiência alimentar e viabilidade dessas galinhas. Todos esses fatores são importantes, pois resultam nas características físicas e químicas do ovo, influenciando diretamente na aceitabilidade do mercado e agregando valor ao produto comercializado (OLIVEIRA *et al.,* 2020).

Os ovos são considerados fonte de proteína de alta qualidade, devido à sua disposição de aminoácidos e componentes não proteicos que atuam na resposta anabólica, potencializando a síntese da proteína do músculo (VAN VLIET *et al.,* 2017; BAGHERI *et al.,* 2020). Eles são extremamente valorizados devido ao seu perfil nutricional, sendo extremamente versáteis na culinária e de baixo custo em relação a outras fontes de proteínas (BAGHERI *et al.,* 2020).

Já o ovo, antes considerado prejudicial à saúde, tornou-se amplamente popular no Brasil, especialmente entre os entusiastas da atividade física, devido ao seu alto teor proteico. Vale ressaltar que o ovo é um alimento completo, rico em vitaminas A, D, E, K e B12, minerais como cobre, selênio e zinco, ácidos graxos da família ômega-3, e lipídios, apresentando baixo teor de gordura, cerca de 5 gramas.

Além disso, o ovo de galinha contém substâncias promotoras da saúde e preventivas de doenças (AGROMÍDIA, 2023).

A relação entre o colesterol e o ovo é complexa, havendo frequentes preocupações em relação ao seu consumo devido ao teor de colesterol. No entanto, é importante notar que a gema do ovo contém lecitina, uma substância que dificulta a absorção do colesterol pelo intestino. Isso sugere que o ovo pode ser benéfico para a saúde, agindo como um aliado, especialmente considerando a presença da lecitina (INSTITUTO OVOS BRASIL, 2022).

Tanto os ovos quanto a carne de frango desempenham papéis essenciais na dieta brasileira, sendo uma escolha popular devido à sua disponibilidade, preço acessível e benefícios nutricionais. O aumento desse tipo de consumo reflete as preferências dos consumidores por praticidade e diversidade alimentar, alinhados aos hábitos modernos de vida, onde as pessoas buscam opções prontas para consumo rápido.

Os países para os quais o Brasil exporta ovos incluem África, América, Oceania, Oriente Médio, Europa Extra-UE, Ásia e União Europeia (ABPA, 2024).

Além disso a China é de longe o maior produtor mundial de ovos, com 38% da produção global, seguida pelos Estados Unidos (7%) e pela Índia (7%) (ABPA, 2024).

4 MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo buscou analisar o perfil do consumidor de carne de frangos e ovos da Faculdade de Ciências Agrárias e Tecnológicas (FCAT) da UNESP, câmpus de Dracena, utilizando questionário online via Google Forms com 20 questões, divididas igualmente entre as duas categorias alimentares.

O tamanho da amostra foi calculado de acordo com BERNI (2002), considerando que:

$$= \frac{N \times N_0}{N + N_0}$$

Sendo:

n = tamanho mínimo da amostra;

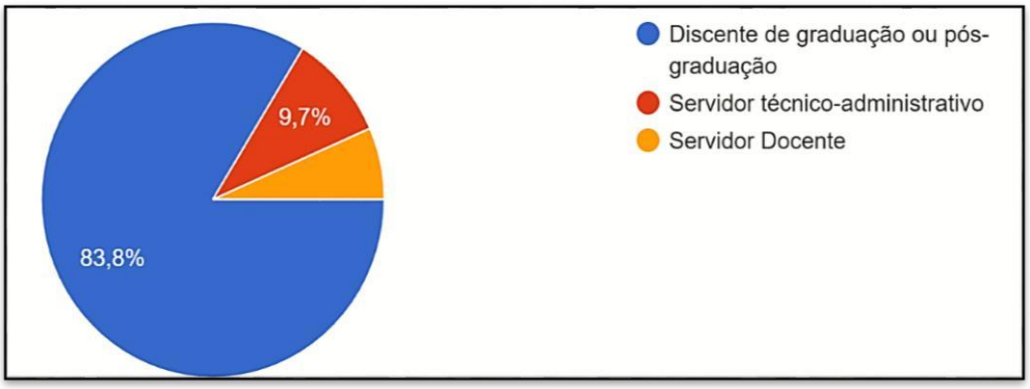
N = população acadêmica circulante = 612 pessoas (discentes da graduação e pós-graduação, servidores docentes e técnico-administrativos);

No = coeficiente No = [1/ e]2

e = margem de erro, considerado nesta pesquisa de 5% (0,05).

Assim, a pesquisa coletou um total de 260 respostas, forneceu uma visão abrangente sobre as preferências e influências que moldam as escolhas alimentares nessa comunidade acadêmica. O público-alvo dos questionamentos (Figura 1) foi constituído por: 217 discentes (83,4%), 26 servidores técnico-administrativos (9,9%) e 17 servidores docentes (6,7%), no período de agosto a novembro de 2023.

Figura 1. População da FCAT/UNESP - Dracena.

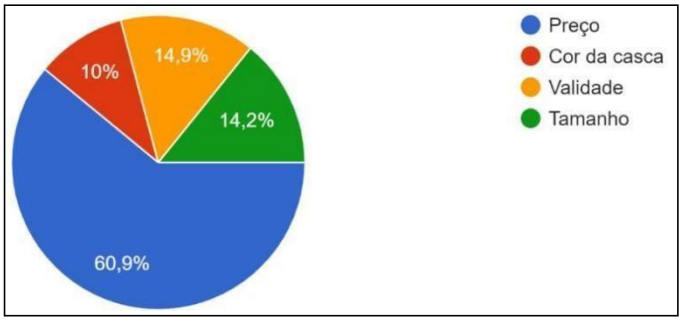


Fonte: Elaborado pelo autor

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para iniciar o questionário sobre o consumo de ovos e seu valor nutritivo (Figura 2), observou-se que 87,5% dos entrevistados consideram o ovo como um alimento completo, enquanto 12,5% ainda desconsideram seu valor nutricional.

Figura 2. Conhecimento sobre o valor nutricional do ovo.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Esse resultado proporcionou insights valiosos sobre o conhecimento e compreensão da população unespiana sobre os benefícios do consumo de ovos à saúde, sendo possível notar que grande parte das pessoas já compreende que o ovo é verdadeiramente uma fonte rica e variada de nutrientes essenciais para o organismo (SANTOS et *al.,* 2013), tais como:

- Folato: importante para a síntese de DNA e para a formação de células sanguíneas;

- Riboflavina (Vitamina B2): essencial para o metabolismo energético e a saúde da pele;

- Selênio: mineral com propriedades antioxidantes que protegem as células do estresse oxidativo;

- Colina: importante para a função cerebral, desenvolvimento fetal e metabolismo lipídico;

- Vitaminas A, D, E, K e B12: essenciais para várias funções do corpo, incluindo visão, saúde óssea, função imunológica e metabolismo.

Em suma, o ovo é uma fonte rica de vitaminas, minerais, ácidos graxos e proteínas de excelente valor biológico (HOLANDA et *al.,* 2018), contendo adicionalmente uma variedade de minerais essenciais como ferro, cálcio, magnésio, sódio e potássio. A proteína encontrada nos ovos é de alta qualidade, o que significa que contém todos os aminoácidos essenciais necessários para a construção e reparo dos tecidos do corpo. Os lipídios presentes nos ovos tornam biodisponíveis

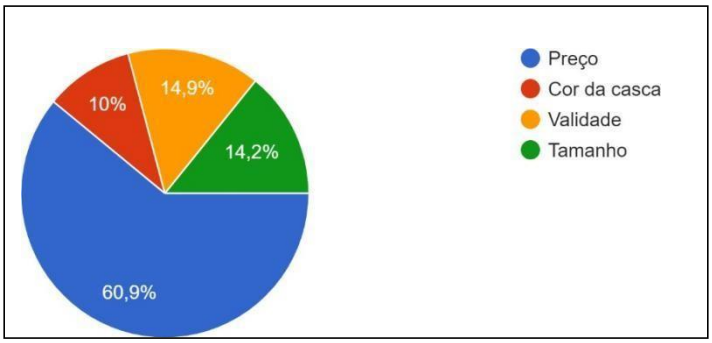
nutrientes como a luteína e a zeaxantina, que têm sido associados à prevenção da degeneração macular, uma condição ocular (SILVA et *al.,* 2022).

Apesar de conter gorduras saturadas e colesterol, já há na literatura científica muitos trabalhos que comprovam que, para a maioria das pessoas, o consumo moderado de ovos não eleva significativamente o risco de doenças cardíacas. No entanto, é necessário atentar para indivíduos com certas predisposições genéticas que podem necessitar limitar a ingestão de colesterol dietético (ABPA, 2024).

Diante do exposto, o ovo pode ser considerado uma fonte nutritiva com uma ampla gama de nutrientes, mas o consumo deve ser equilibrado com outros alimentos e considerando as necessidades individuais de saúde.

A segunda pergunta do presente questionário tinha como objetivo avaliar os fatores priorizados pelos consumidores no momento da compra, como preço, cor da casca, validade do produto e tamanho dos ovos (Figura 3). Foi possível observar que, em sua grande maioria, 61,6% priorizam o preço; seguidos por 14,9% que buscam a validade; 14,1% consideram o tamanho e uma minoria de 9,4% baseia-se na cor da casca.

Figura 3. Fatores que influenciam os consumidores no momento da compra dos ovos.



Fonte: Elaborado pelo autor

Analisando as opções apresentadas no questionário, observou-se que vários fatores influenciam as escolhas dos consumidores em relação aos ovos. O preço, por exemplo, emerge como um fator decisivo para muitos consumidores, especialmente aqueles que enfrentam orçamentos mais restritos. Isso ocorre porque os ovos são reconhecidos como uma fonte completa e versátil de nutrição que se ajusta bem aos orçamentos disponíveis. Por outro lado, a validade dos ovos é uma

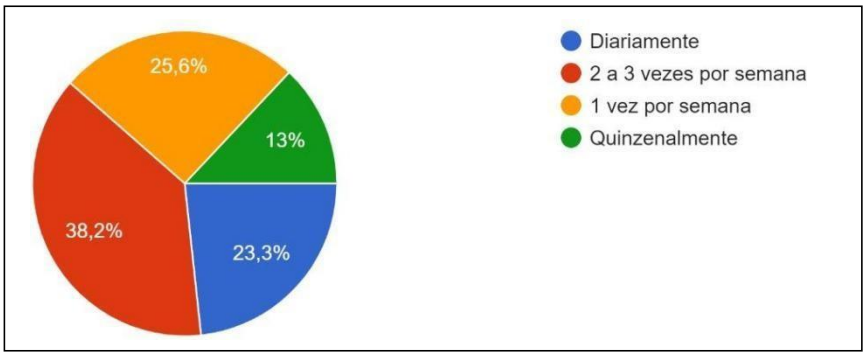
consideração que está intrinsecamente ligada à segurança dos alimentos, ou seja, a data de validade desempenha um papel fundamental na garantia da qualidade e da segurança dos alimentos. Portanto, os consumidores tendem a escolher ovos que ainda estão dentro do prazo de validade, evitando assim quaisquer riscos potenciais à sua saúde.

A escolha entre ovos brancos e marrons, por sua vez, muitas vezes se resume à preferência pessoal. Algumas pessoas podem ter uma inclinação por um tipo de ovo com base na cor da casca, embora seja importante destacar que, do ponto de vista nutricional, não existem diferenças significativas entre eles.

Essas observações destacam a complexidade das escolhas pelos consumidores em relação aos fatores que os influenciam no momento da compra dos ovos, com vários fatores desempenhando papéis diferentes. O preço, a segurança do alimento, o tamanho e a cor da casca são todas variáveis consideradas pelos consumidores ao fazer suas escolhas, refletindo as múltiplas facetas desse alimento tão versátil e apreciado.

Após tentar compreender o que a população da FCAT/UNESP - Dracena leva em consideração ao adquirir ovos, a pesquisa avançou para uma questão fundamental: a frequência de consumo (Figura 4).

Figura 4. Frequência de consumo de ovos.



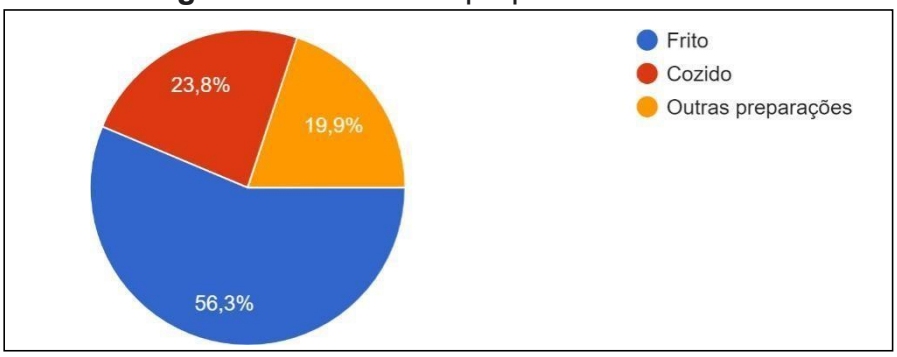
Fonte: Elaborado pelo autor.

Os resultados revelam uma diversidade interessante nos padrões de frequência de consumo entre os unespianos. Um grupo considerável, representando 38,7% dos participantes, relatou que consome ovos de 2 a 3 vezes por semana. Esse dado sugere que os ovos têm uma presença significativa nas dietas dessas pessoas, sendo uma fonte frequente de alimentação. Além disso, 25% dos

entrevistados relataram consumir ovos uma vez por semana, indicando que, para uma parte considerável da comunidade acadêmica, os ovos são uma escolha regular no cardápio semanal. Ainda, 12,9% dos participantes afirmaram consumir ovos quinzenalmente, o que demonstra que, mesmo em uma frequência menor, os ovos ainda têm sua importância na alimentação dessas pessoas. Por fim, 23,4% dos unespianos afirmaram consumir ovos diariamente, refletindo a percepção dos ovos como um alimento altamente nutritivo. Essa informação é fundamental para entender como os ovos se encaixam nas refeições dos estudantes e servidores, além de direcionar esforços futuros de conscientização e educação nutricional na instituição.

Ao analisar a forma de preparo dos ovos (Figura 5), observou-se uma nítida preferência por diferentes métodos. Entre os participantes da pesquisa, 57,3% relataram consumir ovos fritos, 23,5% optaram por ovos cozidos e 19,2% mencionaram outras formas de preparo.

Figura 5. Métodos de preparo dos ovos.

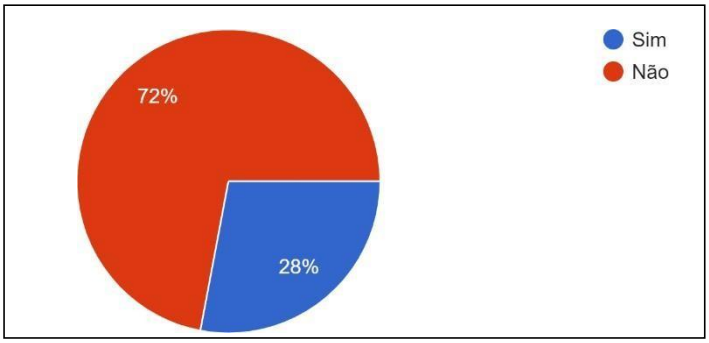


Fonte: Elaborado pelo autor.

Os números revelam que o consumo de ovos fritos é o método de preparação mais popular entre os entrevistados, seguido pelo consumo de ovos cozidos. As "outras preparações" permitem uma variedade de métodos culinários que podem incluir o uso de ovos em diversas receitas, como omeletes, quiches, bolos, entre outros. A diversidade existente entre os métodos de preparação destaca a versatilidade dos ovos na culinária e como podem ser incorporados em uma ampla gama de pratos para atender às preferências individuais dos consumidores.

Quanto à necessidade de lavar os ovos antes do consumo (Figura 6), 72,2% afirmaram não considerar necessário higienizá-los antes do uso, enquanto 27,8% alegaram que sim, é necessária a lavagem dos mesmos.

Figura 6. Percepção dos consumidores quanto à necessidade de higienização dos ovos antes do consumo.



Fonte: Elaborado pelo autor.

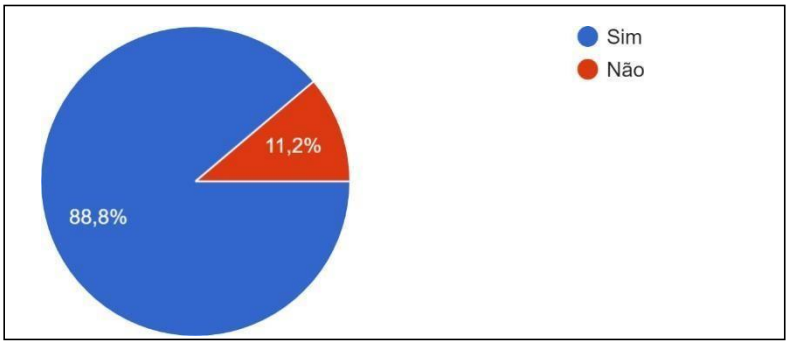
Essa divisão de opiniões é notável e levanta preocupações pertinentes à segurança dos alimentos. Embora a maioria dos entrevistados não veja a lavagem como essencial, é importante observar que quase um terço dos participantes acredita que a lavagem é necessária. Essa porcentagem, embora menor, ainda representa um número significativo, considerando os riscos potenciais associados à lavagem inadequada dos ovos. Não se recomenda lavar ovos antes de consumi-los, pois essa prática pode, na verdade, aumentar o risco de contaminação bacteriana e comprometer a segurança dos alimentos (PIRES, et *al.,* 2013). Isso ocorre porque o ovo possui uma camada protetora natural chamada de cutícula ou película, que ajuda a manter as bactérias fora da casca e preservar sua qualidade. Lavar os ovos pode remover essa camada protetora e permitir que bactérias nocivas, como Salmonella, penetrem na casca e contaminem o interior do ovo. Portanto, a melhor prática é não lavar os ovos antes de consumi-los.

Muitos consumidores, por falta de conhecimento, têm o hábito de manter os ovos fora da geladeira ou até mesmo na porta da geladeira. Porém, é crucial armazená-los sob refrigeração, uma vez que a qualidade dos ovos pode deteriorar-se rapidamente em ambientes quentes (Guerreiro et *al.,* 2023). O correto é seguir sempre as diretrizes de segurança dos alimentos adequadas ao manuseio com ovos, para garantir que sejam consumidos de forma segura, e a lavagem não faz parte dessas diretrizes, não sendo uma prática recomendável.

Esses resultados ressaltam a importância do fornecimento de informações claras e educativas sobre a segurança dos alimentos, a fim de garantir práticas culinárias seguras, reduzindo os riscos à saúde. O debate sobre a lavagem de ovos é uma oportunidade para a conscientização e a promoção de medidas que assegurem a integridade dos alimentos e a saúde dos consumidores.

Outra questão do estudo tinha como propósito investigar se os membros da comunidade acreditavam que a clara do ovo poderia ser utilizada como fonte complementar de proteína para apoiar treinos de exercícios físicos (Figura 7). A pesquisa revelou que a grande maioria, 89,8%, acreditava que a clara de ovo poderia ser usada como um suplemento proteico para essa finalidade, enquanto uma parcela bem menor, equivalente a 10,2%, discordava dessa possibilidade.

Figura 7. Crença sobre a utilização da clara do ovo como suplemento proteico.



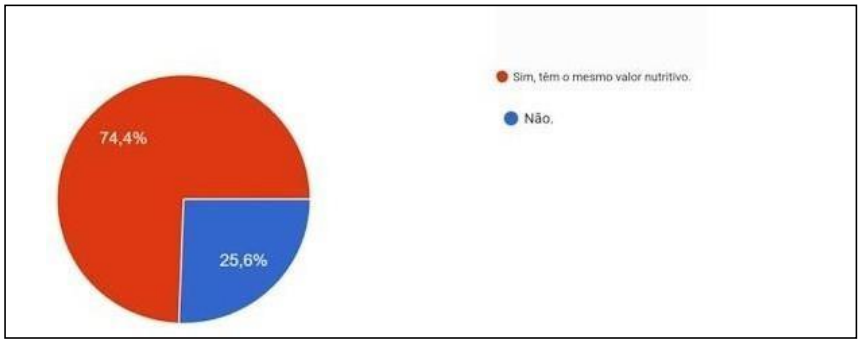
Fonte: Elaborado pelo autor.

Esse questionamento buscava entender a percepção da comunidade em relação ao potencial uso da clara do ovo como um recurso valioso para atender às necessidades proteicas durante as atividades físicas. O alto número de pessoas que concordou com essa ideia revela o interesse e a aceitação desse alimento como um possível complemento nutricional para atletas e praticantes de exercícios físicos. Isso sugere uma compreensão crescente dos benefícios nutricionais da clara do ovo nesse contexto específico.

Quanto à percepção dos entrevistados em relação à influência da coloração da casca dos ovos em seu valor nutritivo (Figura 8), os resultados revelaram que a maioria expressiva, correspondendo a 74,4%, sabia que a coloração da casca não influenciava no seu teor nutricional. No entanto, 25,6% dos participantes

acreditavam que ovos com casca de coloração vermelha eram mais nutritivos em comparação aos ovos com casca de cor branca.

Figura 8. Conhecimento da população acadêmica sobre a influência da coloração da casca em seu valor nutritivo



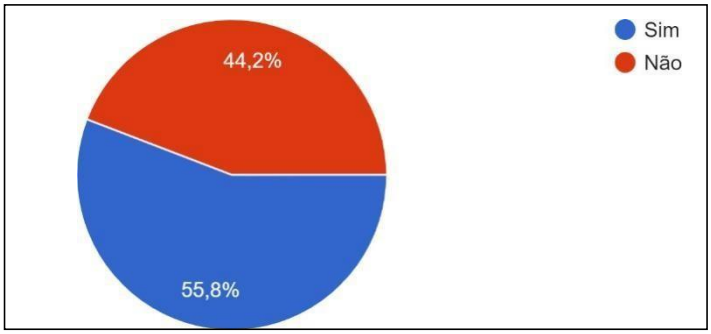
Fonte: Elaborado pelo autor.

Embora haja dúvidas sobre a superioridade nutricional dos ovos de casca marrom, é importante esclarecer que, nutricionalmente, não existem diferenças significativas entre ovos de casca branca e marrom. A variação na coloração da casca é determinada geneticamente em função da linhagem das galinhas (FORGIARINI *et al.,* 2017). Ambos são excelentes fontes de proteína e outros nutrientes essenciais, independentemente da cor da casca.

A percepção de diferenças nutricionais entre ovos de coloração de cascas diferentes é baseada em mitos ou crenças populares. No entanto, é crucial destacar que a cor da casca não é um indicativo confiável da qualidade ou do valor nutricional do ovo. Os ovos devem ser escolhidos com base na data de validade e na fonte confiável de onde são adquiridos.

Ao analisar a capacidade dos entrevistados em identificar o frescor dos ovos (Figura 9), os resultados revelaram que 56% dos participantes afirmaram ser capazes de fazer essa distinção, enquanto 44% relataram não possuir essa habilidade.

Figura 9. Capacidade do entrevistado em distinguir o frescor (postura recente pela galinha) dos ovos.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Essa diferença de percepções é relevante, principalmente quando se considera que muitos estabelecimentos de venda de ovos frequentemente não seguem as condições ideais de refrigeração, o que pode afetar o frescor dos ovos.

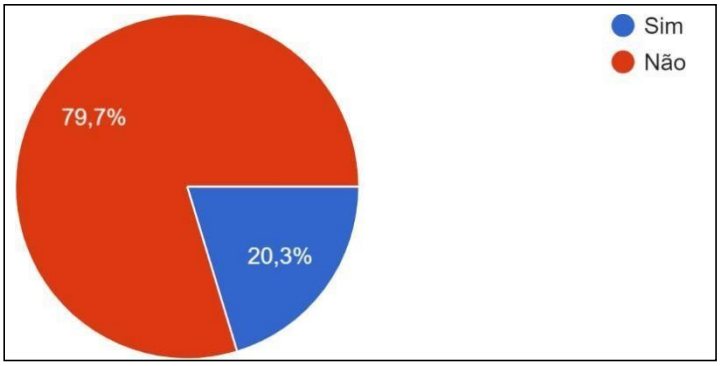
O conceito de frescor de um ovo abrange mais do que apenas sua data de validade. (Segundo ALLEONI & ANTUNES *et al.,* 2001), para que um ovo seja considerado fresco, é necessário que esteja dentro do prazo de validade, mas também é crucial avaliar suas características sensoriais, como o odor e a cor da gema, considerados fatores importantes na determinação da qualidade do ovo. Assim, o frescor de um ovo não se limita apenas à sua validade, mas também envolve análises sensoriais mais abrangentes para garantir a qualidade do produto.

Quando os ovos são comercializados em embalagens convencionais, expostos ao vento, a contaminantes, e armazenados em condições de temperatura ambiente elevada e baixa umidade, podem ocorrer alterações bioquímicas no álbumen, como escurecimento e desintegração da clara e da gema, além da produção de substâncias com odor de putrefação (MEDEIROS *et al.,* 2022). Além disso, muitos ovos são frequentemente vendidos sem refrigeração adequada, o que pode resultar em uma validade de até 15 dias nas prateleiras (SALES *et al.,* 2023).

Outro apontamento foi buscar compreender o conhecimento da comunidade em questão sobre a relação entre o consumo de ovos e a elevação dos níveis de colesterol no organismo (Figura 10). Os resultados foram interessantes e reveladores: a grande maioria dos entrevistados (80,8%) tinha conhecimento de que o consumo de ovos não é necessariamente uma causa direta do aumento do

colesterol sanguíneo, o que indica um nível razoável de educação e compreensão da população acadêmica sobre essa questão.

Figura 10. Crença de que o ovo causa colesterol ruim no organismo.



Fonte: Elaborado pelo autor.

No entanto, ainda existe uma parcela dessa população (19,2%) que acredita no mito de que o consumo de ovos está relacionado ao aumento do colesterol sanguíneo. Isso sugere que, apesar do conhecimento mais amplo, algumas crenças errôneas podem persistir devido a informações desatualizadas ou falta de informação correta. Esses dados indicam que o mito alimentar citado ainda persiste.

Os primeiros argumentos de que os ovos poderiam ser perigosos à saúde surgiram em 1968, com uma recomendação da American Heart Association para limitar o consumo de ovos a, no máximo, três vezes por semana (INSTITUTO OVOS BRASIL,2017). Isso se deu pelo aumento da incidência de doenças cardiovasculares nos Estados Unidos (INSTITUTO OVOS BRASIL, 2017). Contudo, é importante destacar que a relação entre dieta e níveis de colesterol sanguíneo é complexa e varia de forma individual (BVS – BIBLIOTECA VIRTUAL EM SAUDE, 2023).

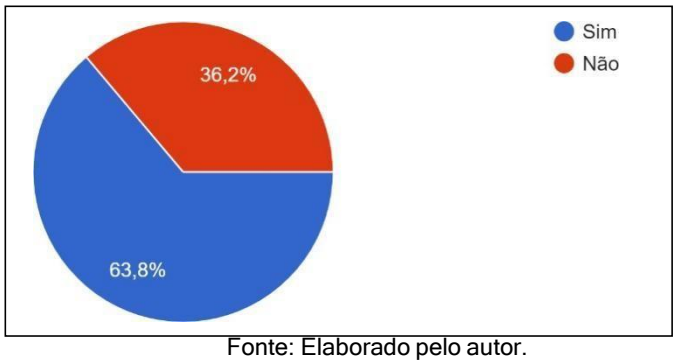
Segundo informações do IOB (2017), a quantidade de colesterol presente no ovo ou em qualquer outro alimento não tem impacto direto sobre os níveis de colesterol no sangue, uma vez que apenas 1/3 do colesterol proveniente da dieta é absorvido pelo corpo, e cerca de 70% desse lipídio é produzido pelo fígado. Assim, o consumo diário de ovos não está associado ao LDL-colesterol, conhecido como “colesterol ruim”.

Diante do exposto, o resultado da presente pesquisa indicou um nível significativo de conscientização da comunidade sobre a relação entre o consumo de ovos e os níveis de colesterol sanguíneo. Além disso, destacou a importância de continuar informando as pessoas sobre a relação entre nutrição e saúde, fornecendo

dados precisos e atualizados à população, especialmente em um ambiente acadêmico, evitando a propagação de mitos e garantindo escolhas dietéticas melhor embasada.

Finalizando a pesquisa relativa ao consumo de ovos pela população da FCAT/Unesp – Dracena, quanto ao conhecimento sobre as diferenças entre ovo orgânico, caipira e convencional (Figura 11), os resultados revelaram que 64,6% dos entrevistados conhecem a diferença entre as variedades de ovos disponíveis, enquanto 35,4% ainda não estão cientes das diferenças existentes.

Figura 11. Conhecimento sobre as diferenças entre ovo orgânico, caipira e convencional.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Há diferenças significativas entre a produção de ovos orgânicos, caipiras e convencionais em função do modo como as galinhas são criadas e alimentadas, as práticas de manejo envolvidas, entre outros fatores. Aqueles que estão conscientes dessas diferenças podem tomar decisões de compra com base em suas preferências pessoais, preocupações com a saúde, bem-estar animal e sustentabilidade. Para aqueles que não possuem conhecimento sobre o assunto, a presente pesquisa pode servir como ponto de partida para a divulgação de informações e conscientização sobre as opções de ovos disponíveis no mercado e suas implicações.

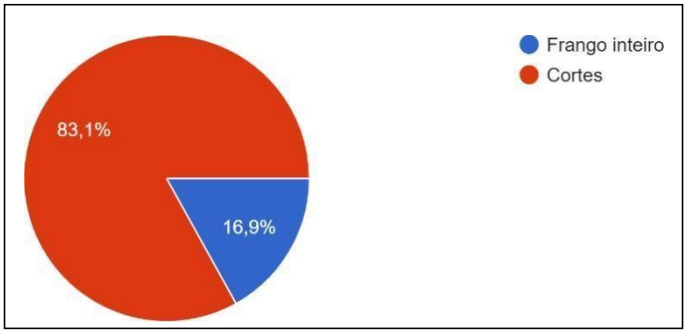
Segundo a EMBRAPA *et al.* (2007), as principais diferenças entre os tipos de sistemas de criação de galinhas poedeiras para produção de ovos disponíveis no mercado são:

- Criação Convencional: As galinhas são mantidas em instalações industriais, alojadas em gaiolas; são alimentadas com ração comercial, que pode incluir grãos geneticamente modicados e subprodutos de

animais; ouso de antibióticos é comum; o acesso das galinhas ao ar livre é limitado ou inexistente na maioria dos casos. Os ovos convencionais são produzidos em grande escala e tendem a ser mais baratos no mercado.

- Criação Caipira: as galinhas provêm de linhagens especificamente caipira (Embrapa 051, Pescoço pelado ou Label Rouge, entre outras); são criadas em condições mais naturais, como espaço para se movimentarem; a dieta além de comercial à base de milho e farelo de soja, inclui elementos como insetos e vegetação; não são administrados antibióticos ou produtos de origem animal na ração; têm acesso ao ar livre, o que lhes permite expressar comportamentos naturais. Os ovos caipiras são considerados uma opção intermediária entre os convencionais e os orgânicos
- Criação Orgânica: as galinhas que produzem ovos orgânicos são criadas em ambientes mais naturais como espaço para se movimentarem e acesso ao ar livre no mínimo 80% da alimentação é de origem orgânica e sem uso de antibióticos e anticoccidianos; a criação é regulamentada por e certificadoras, que seguem padrões rigorosos de bem-estar animal e sustentabilidade. Os ovos orgânicos tendem a ser mais caros devido ao custo mais alto associado à produção em conformidade com os regulamentos orgânicos.

Figura 12. Preferência do consumidor pela compra do frango inteiro ou cortes.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Os possíveis motivos para essa preferência (Mesquita *et al.,* 2022) estão listados abaixo: Em suma, a principal diferença entre esses tipos de ovos está relacionada às práticas de criação das galinhas, à qualidade da alimentação que recebem e à presença ou ausência de produtos químicos sintéticos na produção. Os

ovos orgânicos e caipiras são considerados opções mais sustentáveis e saudáveis em comparação aos ovos convencionais, embora possam ser mais caros devido aos custos adicionais associados aos métodos de produção. A escolha entre eles dependerá das preferências pessoais, valores de sustentabilidade e orçamento de cada consumidor.

A segunda parte do questionário explorou o consumo da carne de frango e seus derivados dentro da comunidade unespiana (Figura 12). Os resultados da pesquisa indicaram que a maioria dos entrevistados (83,1%) prefere comprar cortes de frango em detrimento ao frango inteiro (16,9%). A preferência por cortes de frango é consistente com a tendência global de consumidores que buscam praticidade e facilidade no preparo de refeições do dia a dia, sendo a conveniência um dos principais motivos para essa preferência (NATIONAL CHICKEN COUNCIL *et al.*, 2019).

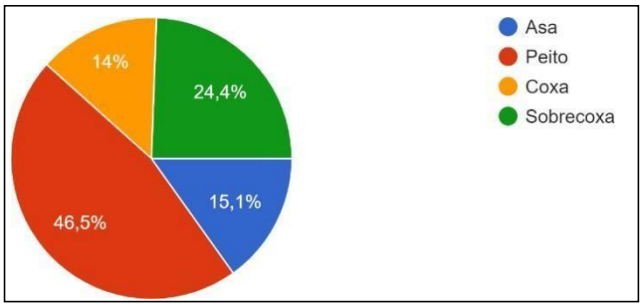
- Conveniência: os cortes de frango são geralmente mais práticos, pois já estão desossados e prontos para cozinhar. Isso economiza tempo na preparação das refeições, considerando que muitas pessoas não têm muito tempo disponível para cozinhar.
- Variedade de Preparação: cortes individuais de frango oferecem uma variedade de opções culinárias, permitindo que escolhas de partes específicas atendam às suas preferências de sabor e textura.
- Evitar Desperdícios: comprar cortes de frango pode reduzir o desperdício de alimentos, uma vez que não é necessário obter partes do frango que talvez não sejam utilizadas pelo consumidor.
- Facilidade de Armazenamento: os cortes de frango ocupam menos espaço de armazenamento do que um frango inteiro.
- Conhecimento Culinário: algumas pessoas não se sentem aptas a manusear um frango inteiro e, por essa razão, optam por comprar cortes, que são mais fáceis de cozinhar. Isso é particularmente relevante entre os discentes, que muitas vezes têm menos tempo ou pouco conhecimento culinário e procuram refeições rápidas e simples.

A indústria oferece uma variedade de opções para atender às diferentes preferências, desde frango inteiro até uma variedade de cortes embalados. Essas

preferências refletem a diversidade de hábitos alimentares e necessidades individuais dos consumidores entrevistados.

Quanto aos tipos de cortes preferidos pelos entrevistados (Figura 13), 46,5% preferem o peito; 24,4% optam pelas sobrecoxas; 15,1% preferem as asas e 14,0% escolhem as coxas.

Figura 13. Tipos de cortes do frango preferidos pelos consumidores da FCAT.



Fonte: Elaborado pelo autor.

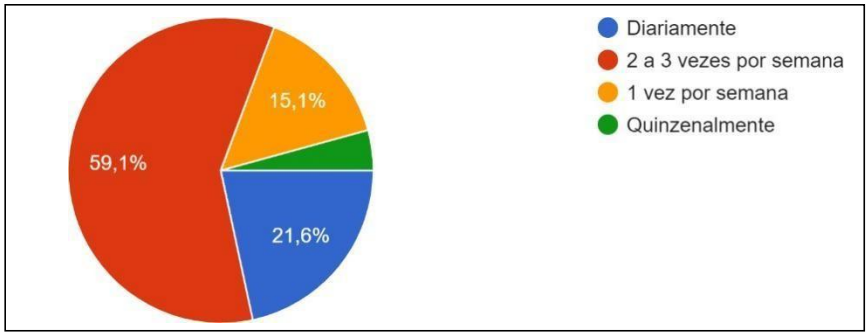
O peito é a parte mais magra do frango (ABPA, 2024), altamente versátil na culinária e de rápido preparo. A sobrecoxa é a parte da coxa com a carne geralmente mais suculenta e saborosa, sendo a segunda preferência mais comum. Muitos apreciam o sabor da carne e sua textura mais macia. A asa de frango é um corte com relativamente pouca carne e representa uma escolha popular, valorizada por sua conveniência e sabor, sendo frequentemente consumida como petisco ou aperitivo. A coxa de frango contém uma combinação de carne escura e branca, oferecendo um equilíbrio entre sabor e textura (SILVA, 2021).

Cada parte do frango tem suas características específicas em termos de sabor, textura e versatilidade na culinária (MONTEIRO, *et al.,* 2018).Portanto, as preferências podem variar com base nas preferências individuais e nas receitas específicas em que a carne será usada.

Quanto à frequência do consumo de carne de frango e derivados pela comunidade unespiana (Figura 14), a maioria expressiva dos entrevistados (59,1%) consome carne entre 2 a 3 vezes por semana, sendo este classificado como um consumo moderado (COSTA *et al.,* 2018). Além disso, 15,1% dos entrevistados consomem carne uma vez por semana, o que sugere um padrão de consumo mais esporádico, com foco em outros alimentos. Por outro lado, uma pequena

porcentagem (4,11%) consome carne quinzenalmente, indicando um padrão de consumo ocasional.

Figura 14. Frequência de consumo de carne de frango e derivados.

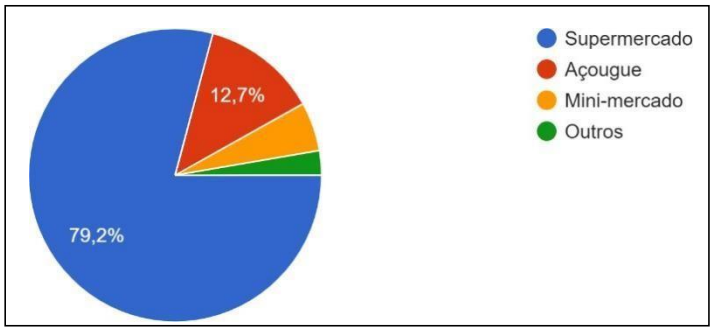


Fonte: Elaborado pelo autor.

O consumo de carne varia de pessoa para pessoa e pode depender de fatores como preferências dietéticas, disponibilidade de alimentos, motivações pessoais e culturais (Jornal da USP, 2023).

Outra questão levantada foi sobre o tipo de estabelecimento em que os entrevistados realizam suas compras (Figura 15).

Figura 15. Estabelecimento em que a carne é adquirida pelos unespianos



Fonte: Elaborado pelo autor.

Como resultados, observou-se que a maioria dos entrevistados, 79,2%, aponta o supermercado como principal local de aquisição da carne, seguido por 12,7% que realizam a compra em açougues e pequenas adesões, 5,47% e 2,7%, que optam por minimercados e outros, respectivamente.

A preferência por supermercados está relacionada ao fato de disponibilizarem diversas opções de carne (congelada e resfriada), além da opção de comprar outros produtos, oferecendo praticidade (LIMA *et al.,* 2018). Isso é compreensível, visto que

esses estabelecimentos oferecem uma variedade de produtos alimentícios, incluindo carnes, juntamente com a conveniência de fazer compras em um único local. Além disso, os supermercados muitas vezes têm ofertas e promoções que atraem os consumidores.

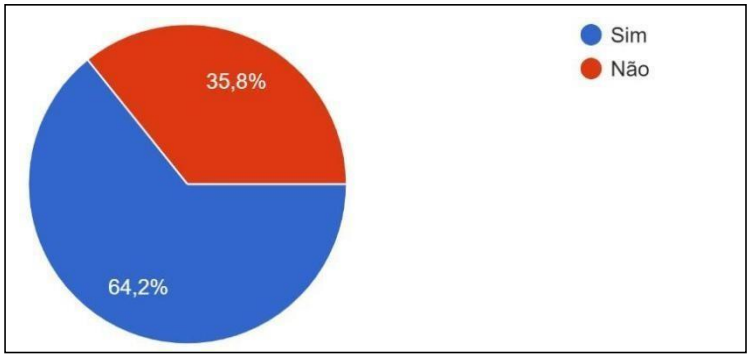
O fato de 12,7% dos entrevistados preferirem comprar sua carne em açougues sugere que há uma apreciação por carnes frescas, relacionada à qualidade e ao conhecimento sobre as origens da carne, uma vez que os consumidores se sentem mais seguros ao visualizar a carne (COSTA *et al.,* 2018).

Os minimercados também têm sua parcela de preferência, embora menor. Essas lojas podem ser escolhidas por sua conveniência, especialmente para compras rápidas e de última hora. Além disso, podem ser úteis para quem deseja comprar pequenas quantidades de carne. A categoria "outros" pode incluir uma variedade de locais não mencionados nas opções.

Esses resultados destacam a diversidade de preferências de compra dentro da comunidade unespiana e ressaltam a importância de se considerar fatores individuais, como preferências dietéticas, disponibilidade de alimentos e motivações pessoais, ao analisar os hábitos de compra da carne.

Outro questionamento realizado refere-se ao conhecimento dos entrevistados sobre como o *nugget*s é preparado (Figura 16), oferecendo insights sobre o nível de informação da comunidade unespiana em relação aos produtos oriundos da carne de frango.

Figura 16. Conhecimento sobre a produção dos *nuggets*.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Nota-se que a maioria dos entrevistados (64,2%) afirma saber como é preparado o nugget. Isso sugere um grau de familiaridade com os processos de produção de alimentos derivados da carne de frango. Ainda assim, uma parcela

significativa (35,8%) dos entrevistados não tem conhecimento sobre tal processado. Isso pode ser atribuído à falta de informações específicas sobre o processo de fabricação de alimentos industrializados.

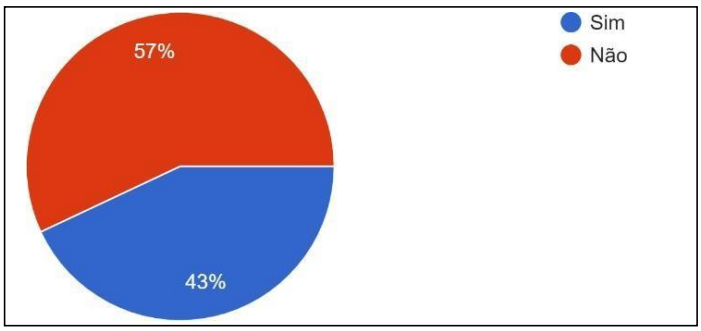
O *nuggets* de frango foi concebido na década de 1950 por Robert C. Baker, renomado professor de ciência alimentar, reconhecido como uma figura importante na história da indústria de alimentos processados, com destaque para sua contribuição no desenvolvimento dos nuggets de frango. Sua técnica inovadora para a produção de “pedaços de frango que pudessem ser fritos sem que o empanado se desprendesse” (CORNELL UNIVERSITY, 2006) foi aprimorada em 1963 no produto consumido até hoje.

Nuggets de frango são considerados produtos industriais prontos para consumo. Sua composição inclui peito de frango, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal, cebola, farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo de arroz soja, alho, dextrose, açúcar, estabilizantes como tripolifosfato de sódio e hexametafosfato de sódio, aromatizantes naturais e espessantes como goma xantana (MACHADO et *al.,* 2023).

Vale destacar que produtos processados como os nuggets podem conter ingredientes e aditivos que variam dependendo da marca e do fabricante (MONTERA, 2021). Portanto, ter conhecimento sobre a fabricação dos nuggets pode ser útil na hora da compra, permitindo tomar decisões seguras em suas escolhas alimentares, compreendendo melhor os ingredientes e os métodos de preparo envolvidos no produto final, fazendo com que essa escolha seja mais consciente.

Outro ponto levantado no questionário abordou a percepção dos entrevistados sobre a relação do congelamento do frango com suas propriedades nutricionais e gustativas (Figura 17).

Figura 17. Ciência dos entrevistados quanto à alteração ou não das propriedades nutricionais e gustativas no congelamento



Fonte: Elaborado pelo autor.

Os resultados mostram uma divisão de opiniões na comunidade unespiana. A maioria (57%) dos entrevistados acredita que o frango congelado não modifica as propriedades nutricionais e gustativas da carne. Essa opinião pode ser baseada em informações populares de que o congelamento é um método eficaz de preservação de alimentos, que retém e preserva grande parte do valor nutricional e do sabor. Por outro lado, uma parcela significativa (43%) dos entrevistados acredita que o congelamento afeta as propriedades nutricionais e gustativas da carne. Preocupações como a perda de textura ou sabor após o congelamento, bem como possíveis alterações no valor nutricional, influenciam quase metade dos unespianos acerca do congelamento da carne de frango.

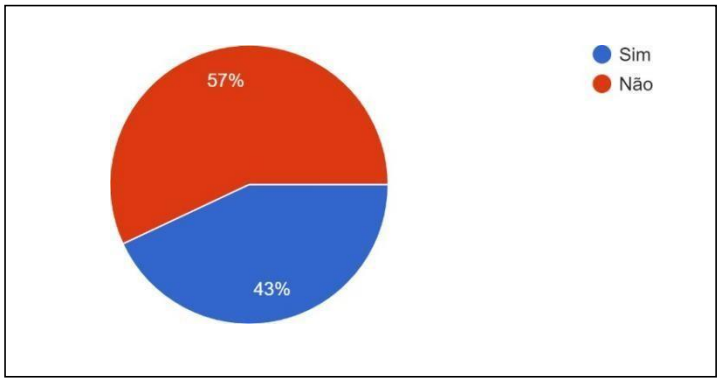
O congelamento adequado da carne de frango é realizado por meio de cinco métodos, incluindo: ar móvel, refrigeração líquida, circulação forçada de ar, criogenia e placas. Os métodos de circulação restritos de ar e placas são os mais comuns, seguidos pelo criogênico. Esse processo é rápido e evita a formação de grandes cristais de gelo na carne de frango. O túnel de congelamento deve manter uma temperatura entre -35 °C e -40 °C, com um tempo de retenção de aproximadamente quatro horas para garantir que o produto atinja a temperatura de -18 °C e permaneça bem conservado (ROÇA, 2018).

As informações sobre o efeito do congelamento na carne de frango e a eficácia desse método de preservação geralmente são baseadas no conhecimento popular. Porém, amostras armazenadas por 12 meses apresentam maiores valores de gordura em comparação às não armazenadas. Este aumento pode estar relacionado à diminuição da umidade ao longo do armazenamento, levando à concentração de compostos hidrófobos, como a gordura (CAYLLAHUA *et al.,* 2020).

A ideia desse questionamento surgiu a fim de promover a conscientização sobre o manuseio, armazenamento e descongelamento adequados da carne de frango congelada. Além disso, pode servir como um ponto de partida para fornecer informações mais detalhadas sobre o impacto do congelamento na qualidade dos alimentos.

Outra abordagem realizada investigou o conhecimento da comunidade da FCAT sobre o sistema de criação dos frangos, mais especificamente sobre o tempo de criação até serem abatidos (Figura 18).

Figura 18. Conhecimento dos unespianos sobre a idade de abate dos frangos de corte.



Fonte: Elaborado pelo autor.

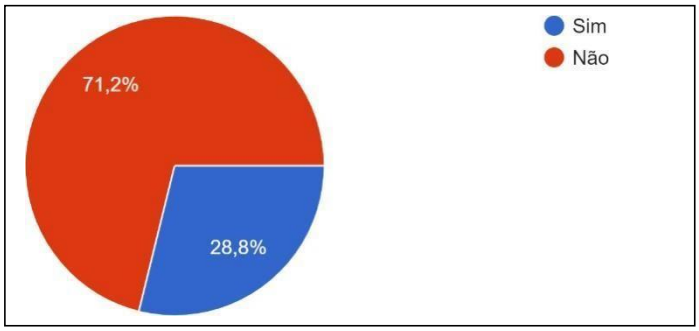
Os resultados revelam uma divisão no conhecimento da comunidade unespiana. A maioria (57,3%) dos entrevistados afirma saber o tempo que leva até um frango ser abatido. Isso sugere que uma parte significativa da comunidade tem conhecimento sobre o tempo necessário de criação da ave até o momento do abate. No entanto, uma parcela considerável (42,7%) dos entrevistados desconhece tal informação, o que pode ser atribuído à falta de subsídios específicos sobre a espécie e detalhes dos processos envolvidos.

A criação de frangos de corte evoluiu para modelos intensivos, nos quais o potencial genético das aves desempenha um papel significativo nos ganhos de produtividade, garantindo o rápido crescimento dos frangos de corte e, com isso, a diminuição do tempo de espera para o abate (ALTENHOFEN, 2024). Esse progresso foi impulsionado pelo desenvolvimento a aprimoramento do genéticos de aves (EMBRAPA, 2018).

Essa indagação foi levantada para destacar a importância da educação e conscientização na produção de alimentos, pois é nesse contexto que se enquadra o equívoco sobre o desenvolvimento rápido do frango ser causado pela adição na ração ou aplicação de hormônios. Os frangos convencionais são abatidos entre 45 e 50 dias de vida, enquanto os galetos, frangos menores, têm um ciclo de vida mais curto, entre 28 e 32 dias (GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA, *et al.,* 2008).

O entendimento dos processos envolvidos na produção de carne pode ser valioso para os consumidores, permitindo que estes façam escolhas alimentares mais apropriadas. O mito do uso de hormônios na produção de frangos também foi abordado no questionário (Figura 19), sendo um fato relevante e ainda polêmico nos dias de hoje.

Figura 19. Crença da comunidade unespiana sobre o uso de hormônios na produção industrial de frangos.



Fonte: Elaborado pelo autor.

A grande maioria dos entrevistados (71,2%) acredita que o frango não possui adição de hormônios em sua produção. Essa percepção pode ser reflexo do ambiente em que a comunidade está inserida, principalmente por estudarem e trabalharem em um campus de ciências agrárias e muitos serem oriundos de famílias voltadas para a agropecuária. As informações relacionadas à criação e produção animal neste meio são relativamente maiores e mais consistentes. Neste ambiente, a grande maioria das pessoas destaca a evidente restrição do uso de hormônios na produção do frango, além de terem conhecimento sobre a proibição do uso de tais substâncias na maioria dos países, incluindo o Brasil.

Porém, notou-se que 28,8% dos entrevistados ainda acreditam que o frango contém hormônios para alcançar pesos tão elevados em períodos de criação tão

curtos. Essa crença pode estar baseada em informações equivocadas sobre o uso de hormônios na produção animal.

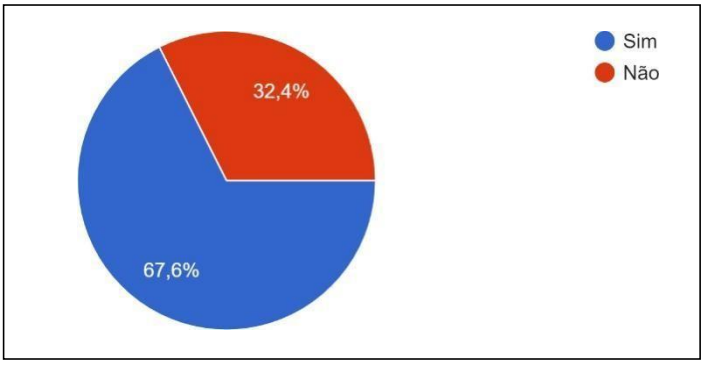
É importante enfatizar que, no Brasil, a produção de frangos de corte é regulamentada e monitorada pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) para garantir a segurança dos alimentos e o cumprimento dos padrões de produção. Vale lembrar que a união de fatores como manejo, genética, nutrição, sanidade e ambiência, resultante de décadas de investimento em pesquisa científica no setor de avicultura, proporciona ganhos contínuos em produtividade e eficiência (RUFINO *et al.,* 2016) e não o uso de hormônios. A rápida taxa de crescimento observada nas aves resulta da alta eficiência destas em transformar ração em carne, feito alcançado ao longo de décadas de pesquisa e desenvolvimento na ciência avícola brasileira.

Assim, os produtores não utilizam hormônios na produção de frangos, uma vez que tal prática é proibida em conformidade com as regulamentações de segurança dos alimentos (Lei n.º 6.329, BRASIL, 2002), que proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

A questão abordada no questionário destaca a importância da educação e da disseminação de informações precisas sobre a produção de alimentos. É essencial que os consumidores estejam bem-informados sobre como os alimentos são produzidos e, assim, possam tomar melhores decisões alimentares baseadas em fatos científicos.

A última pergunta do questionário investigou o conhecimento da comunidade unespiana sobre o sistema convencional (industrial) e os sistemas alternativos de produção para frangos de corte: caipira e orgânico (Figura 20).

Figura 20. Conhecimento da comunidade da FCAT sobre os sistemas de produção de frangos de corte.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Uma parcela significativa (67,6%) da comunidade unespiana afirmou ter conhecimento sobre os diferentes tipos de sistemas de criação de frangos de corte, incluindo o frango convencional, caipira e orgânico. Isso demonstra o grau de conscientização dessas pessoas sobre as opções de frangos disponíveis no mercado. Cerca de um terço dos entrevistados (32,4%) relatou não ter conhecimento sobre os citados sistemas de criação, indicando a necessidade de mais informações e educação sobre as práticas de produção de carne de frango.

As principais diferenças entre os tipos de produção de frangos de corte disponíveis no mercado são:

- Criação Convencional: O sistema convencional de criação de frango de corte é amplamente utilizado no Brasil e no mundo devido à sua praticidade, eficiência no manejo e baixo custo de investimento. Este método passou por inúmeras mudanças ao longo do tempo para facilitar o manejo, acelerar a produção e aumentar a lucratividade, além de reduzir os riscos associados à criação. Um dos principais benefícios desse sistema é a capacidade de otimizar o espaço e os recursos, permitindo que os produtores mantenham muitas aves em um ambiente controlado. Uma característica marcante é a densidade de criação, que estabelece um espaço mínimo de 3 m² para cada ave adulta. Os galpões são projetados para proporcionar um ambiente controlado, com ventilação eficiente, iluminação adequada e equipamentos modernos que monitoram temperatura, umidade e circulação de ar, garantindo conforto e minimizando o estresse das aves. Dentro dos sistemas, temos o exemplo das "dark houses," que utilizam iluminação programada

para simular ciclos de dia e noite, otimizando o crescimento das aves. Este sistema se consolidou como a principal alternativa para atender à crescente demanda por carne de frango, tanto no Brasil quanto no mundo, permitindo a produção em larga escala com eficiência e lucratividade (RODRIGUES, M. V.; YADA, M. M. *et al.,*2018).

- Criação caipira: O sistema de criação de aves comerciais para produção de carne utiliza raças de crescimento lento e permite acesso a áreas livres para pastejo em um sistema semiextensivo, sem o uso de melhoradores de desempenho ou anticoccidianos profilaticamente. A idade de abate do frango caipira varia entre 70 e 120 dias. Durante o dia, as aves ficam soltas em piquetes, consumindo alimentos alternativos disponíveis na propriedade, como pastos, verduras e insetos, e são recolhidas à noite em um galpão. Existem diferentes sistemas de criação alternativa de frangos, incluindo criação solta, confinada ou semiconfinada, variando em sofisticação conforme o interesse do criador (GLOBO AVES, 2023)
    - Criação orgânica: Na criação orgânica, a principal diferença em relação ao sistema convencional é a exigência de que o alimento fornecido aos animais seja também orgânico. Em situações de escassez ou circunstâncias especiais, conforme estabelecido no Plano de Manejo Orgânico aprovado pelo Organismo de Avaliação da Conformidade (OAC) ou pelo Organismo de Controle Social (OCS), é permitido o uso de alimentos não orgânicos, desde que não contenham Organismos Geneticamente Modificados (OGM) e que representem até 20% da ingestão diária, com base na matéria seca. Além disso, são estabelecidas áreas específicas para as aves, com uma densidade máxima de até 30kg/frangos.m². É necessário o uso de piquetes, que são áreas ao ar livre onde as aves podem ter acesso a pastagens, exercício e interação natural, contribuindo para o bem-estar animal e para a qualidade do produto final. Esse manejo visa garantir um ambiente mais próximo do natural, promovendo a saúde e o desenvolvimento adequado das aves de corte criadas de forma orgânica (MAPA, 2022).

O mercado de produtos orgânicos continua em crescimento, projetando-se para manter taxas de dois dígitos, conforme a Organização de Agricultura Orgânica. Esse aumento é impulsionado pela crescente conscientização dos consumidores sobre a qualidade dos alimentos, destacando-se como opções mais saudáveis.

Diante do exposto, os resultados indicaram que a maioria da comunidade unespiana possui algum grau de conhecimento sobre as diferentes opções de criação dos frangos de corte, o que mostra um passo positivo em direção a escolhas alimentares cientificadas e conscientes.

6 CONCLUSÃO

A partir deste estudo, conclui-se que a comunidade unespiana da FCAT de Dracena – SP, de modo geral, está bem-informada. Isso pode ser atribuído, em parte, ao contexto agrícola em que a comunidade está inserida, evidenciando um entendimento, mesmo que parcial, sobre a produção anima.

Os resultados do questionário refletem, portanto, um engajamento positivo e uma boa compreensão por parte dos participantes.

REFERÊNCIAS

ABPA - Associação Brasileira de Proteína Animal. **Relatório Anual, 2024**. Disponível em: https://abpa-br.org/abpa-relatorio-anual/. Acesso em: 15 de maio 2024.

ALLEONE ACC, ANTUNES AJ. Unidade Haugh como medida da qualidade de ovos de galinha armazenados sob refrigeração. **Scientia Agricola.,** P. 681, 2001.

ALTENHOFEN, E. PRINCIPAIS MIOPATIAS EM FRANGOS DE CORTE: POSSÍVEIS CAUSAS E CONSEQUÊNCIAS ECÔNOMICAS – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA E ESTUDO EM UM ABATEDOURO FRIGORÍFICO DA SERRA GAÚCHA. 2024. **Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Medicina Veterinária)** - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, [*S. l.*], 2024.

BAGHERI, R.; HOOSHMAND MOGHADAM, B.; JO, E.; TINSLEY, G. M; STRATTON, M. T; LARKY, D. A; WONG, A. Comparação da ingestão de ovo inteiro versus clara de ovo durante 12 semanas de treinamento de resistência em marcadores reguladores do músculo esquelético em homens treinados em resistência. **Jornal britânico de nutrição**, p. 1-20, 2020.

BERNI, D. A. **Técnicas de pesquisa em economia**. São Paulo: Saraiva, 2002.

BORDA D'ÁGUA, Mafalda Rodrigues *et al*. CONSUMO DE OVOS E DOENÇAS VASCULARES - QUAL A SUA ASSOCIAÇÃO? A.R, **Associação Portuguesa de Nutrição**, 30 set. 2022.

BVS- Biblioteca Virtual da Saúde. Dia da prevenção e controle do colesterol. **Conselho Regional de Enfermagem do Espírito Santo**, 2023. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/08-8-dia-nacional-de-prevencao-e-controle-do colesterol-4/>

CAMARGO, S.; OLIVEIRA, H.; CARVALHO, D.; ISMAR, M.; REZENDE, P.; SOUTO, C.; OLIVEIRA S. Fatores intrínsecos à poedeiras comerciais que afetam a qualidade físico-química dos ovos. **Pubvet**, v. 14, n. 3, p. 1-11, 2020.

LEI N°6.329. Camera dos deputados, 2002. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=46626#:~:text=PL%206329%2F2002%20Inteiro%20teor,Projeto%20de%20Lei&text=Pro%C3%ADbe%20a%20utiliza%C3%A7%C3%A3o%20de%20subst%C3%A2ncias,ovos%20destinados%20ao%20consumo%20humano. Acesso em :20 de novembro 2023.

CAYLLAHUA, ERICK ALONSO VILLEGAS. **"Caracterização da carne do peito de frango amadeirado durante o congelamento por 12 meses."** (2020): 41-41.

COSTA, Jéssica Santos Passos. **Excesso de peso, padrão de consumo alimentar, parto cesáreo e pressão arterial em pré-escolares.** 2018. 199 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Saúde Coletiva) - Universidade Estadual de Ferreira de Santana, Ferreira Santana, 2018.

CINCAP - Centro de Informações Nutricionais da Carne de Frango. **e-Book, 2024**. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/campanhas/alimento seguro/GripeAviaria_Mapa_eBook.pdf

DA GRANJA para o mundo. *In*: Da granja para o mundo. [*S. l.*]: **Ministério da Agricultura e Pecuária**, 2024. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt br/campanhas/alimento-seguro/GripeAviaria_Mapa_eBook.pdf. Acesso em: 15 maio 2024.

DE MEDEIROS, Cícero Jorge et *al*. Avaliação da qualidade de ovos para consumo humano em diferentes estabelecimentos no sertão do Pajeú-Pernambuco. **Ciência e Tecnologia dos Alimentos Volume 13**, p. 36.

DUTRA, Daniel Rodrigues et al. Qualidade dos ovos frescos e armazenados em função do tempo de permanência nos ninhos em sistema cage-free. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 2, p. 39410211881-39410211881, 2021.

EMBRAPA. Disponível em https://www.embrapa.br/qualidade-da-carne/carne-de-aves/producao-de-aves/melhoramento-genetico. 2018. Acesso em: 20 de novembro de 2023.

FOOD AND AGRICULTUREORGANIZATION, Disponível em https://www.fao.org/poultry-production-products/production/en/. 2024. Acesso em: 20 de novembro de 2023.

FERNANDES, A.L; TININI, A.B; SANTOS, P.B; MELO, B.S; FERNANDES, C; SILVA, J.C. COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS TIPO FAST FOOD. 2020. **Trabalho de Conclusão de Curso** (BIOMEDICINA E CIÊNCIAS BIOLÓGICAS) - CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO OCTÁVIO BASTOS, 2020.

FRANGO caipira é mais saudável**. ABPA- Associação Brasileira de Proteína Animal,** [*S. l.*], p. 0-1, 25 jul. 2023. Disponível em: https://abpa-br.org/faq/frango-caipira-e-mais saudavel/. Acesso em: 15 maio 2024.

FRIEDLANDER, Blaine. Robert C. Baker, Creator of chicken nuggets and Cornell chicken barbecue sauce, dies at 84. **Cornell University**, 16 mar 2006. Disponível em: <https://news.cornell.edu/stories/2006/03/food-and-poultry-scientist-robert-c-baker dies-age-84>

FORGIARINI, J.; KRABBE, E. L.; ALVES, D. A.; CONTREIRA, C. C. L.; SILVA, S. N.; LOPES, D. C. N.; AVILA, V. S. Cor da casca de ovos de diferentes linhagens como fator de identificação visando mercados alternativos. Pelotas: **Embrapa Suínos e Aves** / Universidade Federal de Pelotas, 2017. Disponível em: https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/1064201/1/final8389.pdf. Acesso em: 20 de novembro de 2023.

GUERREIRO, Filipa Alexandra Machad. Influência do tempo e temperatura de armazenamento nas características físicas do ovo nas raças autóctones portuguesas e estirpe comercial. 2023. 84 p. **Dissertação (Grau de Mestre)** - Universidade de Lisboa, [*S. l.*], 2023.

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. **Ministério da saúde**, 2014.

HOLANDA, P.T. ESTIMATIVA DA PRODUÇÃO DE OVOS NO BRASIL PERSPECTIVAS DE INDUSTRIALIZAÇÃO. **III Congresso nacional de Pesquisa e Ensino em ciencias (CONAPESC)**, [*S. l.*], p. 1-10, 17 jun. 2018.

HOPKINS, J. B. Uma Historia de Nuggets de Frango. 2012, disponível em: https://foodimentary.com/2012/03/15/history-chicken-nuggtes/.

INSTITUTO OVOS BRASIL, 2017. **A vitória dos ovos contra o fantasma do colesterol.** São Paulo, 2017. Disponível em : https://www.ovosbrasil.com.br/vitoria dos-ovos-contra-o-fantasma-colesterol/. Acesso em :10 de maio de 2024.

JORNAL DA USP.2024. Disponível em: https://jornal.usp.br/atualidades/consumo-de-carne-e-suas-consequencias/. Acesso em: 14 de maio de 2024.

LIMA, J.E.S. Perfil do consumidor da carne de frango industrial e/ou caipira em três municípios do noroeste do Paraná. 2018. 60f. **Dissertação (Mestrado em Agroecologia)** – Universidade Estadual de Maringá. Maringá, 2018

LOPES, L. L. R. A., Silva, Y. L., Nunes, R. V., Takahashi, S. E. & Mori, C. 2012. Influência do tempo e das condições de armazenamento na qualidade de ovos comerciais**. Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária**, 9(18), 1-15.

MACHADO, Alessandra Gonçalves; LUIZ, Fabiane Aparecida; RODRIGUES, Luciane; FERREIRA, Suellen Aparecida. Desenvolvimento de nugget saudável a partir de carne de jaca, 2023. **Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Técnico em Nutrição e Dietética)** - ETEC Coronel Fernando Febeliano da Costa, Piracicaba, 2023.

MANUAL DE MANEJO LINHA CAIPIRA. [*S. l.*]: **Globoaves avicultura com tecnologia,** 2023. 40 p. Disponível em: https://globoaves.com.br/wp content/uploads/2023/05/Globoaves-Manual-de-Manejo-2023_Web.pdf

MEDEIROS, C. J., JÚNIOR, J. D. S. P., DE CARVALHO ALVES, A. C., DE LIMA, A. V., DE HOLANDA, M. C. R., & DE HOLANDA, M. A. C. Avaliação da qualidade de ovos para consumo humano em diferentes estabelecimentos no sertão do Pajeú-Pernambuco**. Ciência e Tecnologia dos Alimentos** Volume 13, 36, 2022.

MESQUITA, M.N; JÚNIOR, J.P; FREITAS, H.J; MESSIAS, C.T; SILVA, J.V. CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMIDOR DE CARNE DE FRANGO NA CIDADE DE RIO BRANCO -ACRE. **Revista Conexão na Amazônia**, v. 3, n. Edição especial VII Conc&t, p. 1-18, 25 out. 2022.

MINISTÉRIO DA SAÚDE -Guia Alimentar para a População Brasileira. **e-Book, 2008**. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view

MIRANDA , L.C. FATORES PÓS-ABATE QUE INTERFEREM NA QUALIDADE DA CARNE DE FRANGO. 2022. **Trabalho de Conclusão de Curso (Obtenção do grau de Zootecnista)** - UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS, [*S. l.*], 2022.

MONTEIRO, H. C.; LIMA, L. K. F. de; PARENTE, I. P.; PEREIRA, M. das M. Avaliação da qualidade da carne de frangos de corte alimentados com produto homeopático**. Embrapa.** 2018

MONTERA, V.S. Caracterização de aditivos alimentares em rótulos de alimentos e bebidas comercializadas em supermercados brasileiros. 2021. Tese (Título deDoutor, **Programa de Pós-graduação em alimentação, Nutrição e Saúde)** - Unidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), [*S. l.*], 2021.

MOULA, N; AIT-KAKI, A; LEROY, P; ANTOINE-MOUSSIAUX, N. Quality Assessment of Marketed Eggs in Bassekabylie (Algeria). **Revista Brasileira de Ciência Avícola**, [*S. l.*], v. 15, n. 4, p. 395-399, 2013.

NATIONAL CHICKEN COUNCIL. 2019. Disponível em: https://www.nationalchickencouncil.org/questions-answers-antibiotics-chicken-production-2/. Acesso em: 15 de maio 2024.

NEPOMUCENO, Júlia. Cenário econômico atual da cadeia da carne bovina na microregião de Dois Vizinhos - PR. 2021. **Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Zootecnia)** - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Dois Vizinhos, 2021.

PIZZOLANTE, Carla Cachoni. O OVO E O MITO DO COLESTEROL!. **Pesquisa e Tecnologia- APTA**, [*S. l.*], v. 9, n. 1, p. 1-8, 4 jul. 2012.

PIRES, M.F., 2013. Aspectos De Qualidade Físico Química E Microbiológica De Ovos Comerciais. 2013**. Universidade Federal De Goiás Escola De Veterinária E Zootecnia Graduação Em Zootecnia**, Goiânia, 39p.

REAL, Fernanda. Consumo de carne e suas consequências. **Jornal USP**, p. 1-8, 27 abr. 2023. Disponível em : https://jornal.usp.br/atualidades/consumo-de- carne-e-suas consequencias/

RUFINO, João Paulo Ferreira; CRUZ, Frank George Guimarães; SILVA, André Ferreira; COSTA, Valcely da Rocha; CRUZ COSTA, Ana Paula Guimarães; BEZERRA, Natalia dos Santos. Desconstrução do mito sobre a utilização de hormônios exógenos na produção avícola. **Rev. Cient. Avic. Suin**, p. 1-12, 16 ago. 2016.

RODRIGUES, Maykon Vaz; YADA, Marcela Midori. Diferenças entre criação de frango de corte convencional e o sistema dark house. **Revista Interface Tecnológica**, v. 15, n. 2, p. 360-369, 2018.

ROSA, P.S. Frango de corte: Sistemas de Produção. *In*: **EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.** [*S. l.*], 8 dez. 2021. Disponível em:

ROÇA, Roberto de Oliveira. Refrigeração. **Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial**, 2018.

SANTOS, M. S. V., Espíndola, G. B., Lôbo, R. N. B., Freitas, E. R., Guerra, J. L. & Santos, A. B. E. 2009. **Efeito da temperatura e estocagem em ovos**. Ciência e Tecnologia de Alimentos campinas, 29(3): 513-517.

SANTOS, R. D., Gagliardi, A. C. M., Xavier, H. T., Magnoni, C. D., Cassani, R., Lottenberg, A. M. P., Casella Filho, A., & Ramos, S. 2013. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia,** 100(1Supl.3), 1-40.

SALES, G.A. QUALIDADE DE OVOS COMERCIAIS SUBMETIDOS A DIFERENTES REVESTIMENTOS E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. 2023. **Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Agronomia.)** - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO, [*S. l.*], 2023.

SILVA, B. L. V**.** Atendimento às normas do Ministério da Agricultura para a conservação de carne de frango resfriada, nos pontos de venda em Recife - PE. 2021. 27 f. **Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Economia Doméstica)** - Departamento de Ciências do Consumo, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2021.

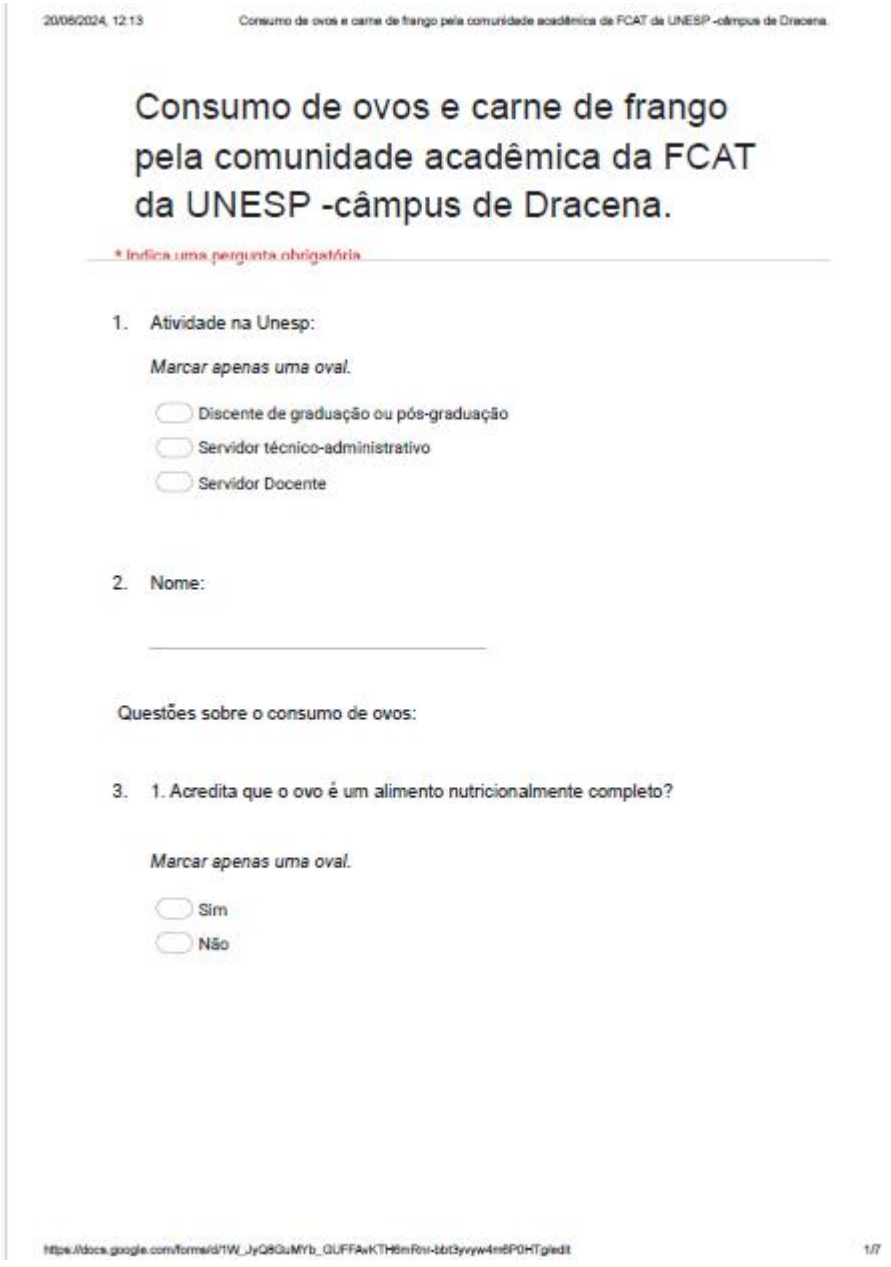
SILVA, R.C. QUALIDADE DE OVOS DE POEDEIRAS COMERCIAIS SUBMETIDOS AO TRATAMENTO SUPERFICIAL DA CASCA COM RESÍDUO DA PRÓPOLIS VERMELHA ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO**.** 2022. **Trabalho de Conclusão de Curso (Título de Zootecnista)** - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, [*S. l.*], 2022.

VAN VLIET, S.; SHY, E.L, ABOU S. S.; BEALS, J.W., WEST, D.W; SKINNER, S.K; ULANOV, A.V.; LI, Z.; PALUSKA, S. A.; PARSONS, C. M.; MOORE, D. R.; BURD, N. A. O consumo de ovos inteiros promove maior estimulação da síntese proteica muscular pós-exercício do que o consumo de quantidades isonitrogenadas de clara de ovo em homens jovens. **O American Journal of Clinical Nutrition**, v. 106, n. 6, p. 1401-1412, 2017.

VENTURINI, K. S., SARCIENELLI, M. F., SILVA, L. C. Características da Carne de Frango. **Universidade Federal do Espírito Santo - UFES**. Pró-Reitoria de Extensão Programa Institucional de Extensão. Boletim Técnico - PIE-UFES:01307. Editado: 18.08.2007.

APÊNDICES

Link da pesquisa: https://forms.gle/zEoHnZfhDF7CE1ix8



20/08/2024, 12:13 Consumo de ovos e carne de frango pela comunidade acadêmica da FCAT da UNESP -câmpus de Dracena.

Consumo de ovos e carne de frango pela comunidade acadêmica da FCAT da UNESP -câmpus de Dracena.

* Indica uma pergunta obrigatória

1. Atividade na Unesp:

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Discente de graduação ou pós-graduação
- ◯ Servidor técnico-administrativo
- ◯ Servidor Docente

2. Nome:

_____

Questões sobre o consumo de ovos:

3. 1. Acredita que o ovo é um alimento nutricionalmente completo?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Sim
- ◯ Não

https://docs.google.com/forms/d/1W_JyQ8GuMYb_GUFFAxKTH6mRni-bbt3yvyw4m6P0HTg/edit 1/7

4. 2. Que fatores a (o) influenciam na compra de ovos?

Marcar apenas uma oval.

- Preço
- Cor da casca
- Validade
- Tamanho

5. 3. Com que frequência você consome ovos?

Marcar apenas uma oval.

- Diariamente
- 2 a 3 vezes por semana
- 1 vez por semana
- Quinzenalmente

6. 4. Como você costuma consumir os ovos?

Marcar apenas uma oval.

- Frito
- Cozido
- Outras preparações

7. 5. Você acha que é preciso lavar o ovo antes de consumi-lo?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

8. 6. Acredita que a clara de ovo pode ser utilizada como complemento proteico para
treinos de exercícios físicos?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

9. 7. Acredita que o ovo vermelho é mais nutritivo que o branco? *

Marcar apenas uma oval.

- Não.
- Sim, têm o mesmo valor nutritivo.

10. 8. Você consegue distinguir se o ovo está fresco?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

11. 9. Acredita que o ovo causa colesterol ruim no organismo?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

12. 10. Você conhece a diferença entre ovo orgânico, caipira e convencional?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

Questões sobre o consumo de carne de frango:

13. 1. Na escolha da carne do frango, sua compra recai sobre:

Marcar apenas uma oval.

- Frango inteiro
- Cortes

14. 2. Qual o seu corte de frango preferido?

Marcar apenas uma oval.

- Asa
- Peito
- Coxa
- Sobrecoxa

15. 3. Possui o hábito de alimentar-se de miúdos (fígado, moela, coração)?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

16. 4. Com que frequência você consome carne de frango ou derivados?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Diariamente
- ◯ 2 a 3 vezes por semana
- ◯ 1 vez por semana
- ◯ Quinzenalmente

17. 5. Em qual estabelecimento você compra carne de frango:

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Supermercado
- ◯ Açougue
- ◯ Mini-mercado
- ◯ Outros

18. 6. Você tem conhecimento de como é feito o nugget?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Sim
- ◯ Não

19. 7. Na sua opinião, o frango congelado modifica as propriedades nutricionais e gustativas da carne?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Sim
- ◯ Não

20. 8. Você sabe quanto tempo o frango demora para ser abatido?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

21. 9. Você acredita que frango tem hormônio?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

22. 10. Você conhece a diferença entre frango orgânico, caipira e convencional?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários