

ACEITAÇÃO DA CARNE DE COELHO NO IFC – CAMBORIÚ

*Gabriel SBARDELOTTO¹; Flávia Arisa Arakaki NEVES²; Athos Henrique de ARRUDA³;
Cláudia Damo BERTOLI⁴*

RESUMO

Avaliação da aceitação do consumo da carne de coelho no Instituto Federal Catarinense *campus* Camboriú (IFC-Camboriú) visando integrá-la ao cardápio do refeitório da instituição. Análise da pré-disposição ao consumo da carne de coelho produzida no IFC-Camboriú e a intenção de continuidade do consumo. Foram utilizados questionários de pesquisa na entrada e na saída do refeitório nos dias de oferta de carne de coelho no refeitório. Foram entrevistados aproximadamente 600 alunos, técnicos administrativos, professores, e servidores terceirizados, totalizando 20% dos usuários do refeitório. O resultado sugere ampla aceitação e recomenda a inclusão periódica desta porção proteica nas refeições servidas.

Palavras-chave: Fonte alternativa de proteína, preferência de alimentação, nutrição

INTRODUÇÃO

A criação de coelhos é simples e pode ser realizada de forma intensiva ou artesanal. Esta criação exige muito planejamento, porém pouco investimento, podendo-se utilizar instalações rústicas e alimentação com resíduos de produção hortigranjeira (TVARDOVSKAS e SATURNO, 2009). A cunicultura tem destaque em diversos países desenvolvidos, como importante alternativa de produção comercial, possibilitando a rápida produção de carne devido à sua prolificidade e período gestacional de apenas 30 dias (VIEIRA, 1979; SCAPINELLO, 1986). A viabilidade econômica de uma produção de coelhos será proporcional ao preço pago pelo produto no mercado (MELO e SILVA, 2012).

Além da facilidade e rapidez de criação, o coelho possui uma carne com muitos benefícios à saúde. O teor de proteína na carne de coelho é alto, apresentando

¹Aluno do Curso técnico em Agropecuária integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal Catarinense *Campus* Camboriú, turma AB18. E-mail: gabrelsbardeotto@gmail.com

²Ex-aluno do Curso técnico em Agropecuária integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal Catarinense *Campus* Camboriú, turma AC15. E-mail: athos_2010@live.com

³Ex-aluna do Curso técnico em Agropecuária integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal Catarinense *Campus* Camboriú, turma AD16. E-mail: flavia.arisa2000@gmail.com

⁴Engenheira Agrônoma, Dra. Professora do Instituto Federal Catarinense *Campus* Camboriú. E-mail: claudia.bertoli@ifc.edu.br

cerca de 21%, contendo aminoácidos essenciais e elevado teor de alguns minerais, como magnésio, fósforo e potássio (TAVARES *et al*, 2007). O mesmo autor ainda informa que o teor de gordura é baixo, por volta de 6%, e o teor de colesterol é bastante reduzido, apresentando valores perto de 50mg a 100mg. Além da qualidade da carne proveniente do coelho, uma ampla relação de subprodutos (embutidos, pele, pelo, cérebro, sangue, patas, orelhas e esterco) pode ser obtida com esta produção (VIEIRA, 1981).

Ao contrário do Brasil, a carne de coelho é muito comum no exterior. Na Europa e nos Estados Unidos da América o coelho é muito apreciado, produzido e consumido em larga escala, enquanto no Brasil, o consumo é insignificante. Vieira (1981) aponta a pequena produção (240 a 250 T/ano) e a falta de organização no setor como responsáveis por este baixo consumo.

No Instituto Federal Catarinense *Campus* Camboriú (IFC–Camboriú) existe a Unidade Didática e de Produção (UDP) de Cunicultura, que abriga aproximadamente 40 fêmeas e 10 machos, produzindo 1.500 (mil e quinhentos) animais/ano para abate. O abate é realizado no próprio *campus*, na UDP de agroindústria de produtos de origem animal. Estas carcaças ficam armazenadas na câmara frigorífica e eventualmente sendo preparadas e servidas no refeitório. Nos dias em que a carne de coelho é servida, sempre há uma alternativa para os que não se dispõem a experimentá-la ou a repetir a experiência.

O objetivo principal desta pesquisa, é avaliar a aceitação e predisposição dos alunos e servidores do IFC–Camboriú em consumir de carne de coelho no refeitório. Aliado a este, buscamos identificar o grau de satisfação com o consumo de carne de coelho e a possibilidade de incluí-la no cardápio do refeitório do *campus*.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa foi realizada através da aplicação de dois questionários. O primeiro destinado a entrevistar as pessoas na entrada do refeitório nos dias em que a carne de coelho foi servida, questionando sobre sua experiência prévia em relação ao consumo de carne de coelho e sua opinião sobre a inclusão da mesma no cardápio, além de questionar sua disposição em experimentar, caso não o tivesse feito. O segundo questionário foi destinado a entrevistar as pessoas na saída do refeitório,

questionando se a carne de coelho foi ou não consumida e sua disposição em voltar a consumí-la. Os questionários encontram-se no anexo 1.

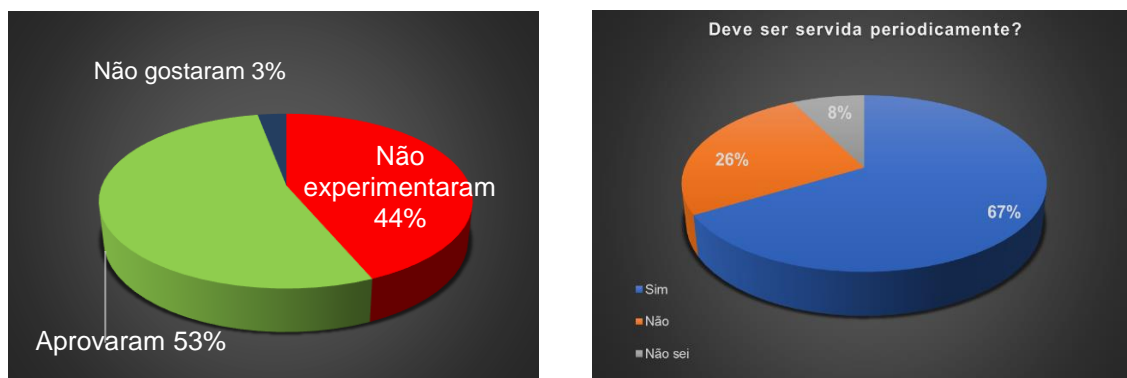
As entrevistas foram aplicadas aleatoriamente em amostras sistemáticas (a cada cinco pessoas, uma era entrevistada), totalizando 20% dos frequentadores do refeitório do IFC – Camboriú nos dias que havia carne de coelho no cardápio. Na entrada do refeitório, o primeiro entrevistado foi o quinto componente da fila. A partir daí, sempre que um era entrevistado, reiniciava a contagem. Todos os quintos indivíduos foram entrevistados. Na saída do refeitório, utilizou-se do mesmo sistema até que todos os usuários do refeitório tivessem almoçado e deixado o mesmo.

Foram 3 dias de entrevistas (18/março, 04 e 23/maio de 2017). Foram entrevistadas 285 pessoas na entrada do refeitório e outras 285 na saída.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 285 entrevistados na entrada do refeitório, 190 (67%) já tinham experimentado carne de coelho antes. Destes, 159 (84%) comeriam novamente. Dos que nunca tinham experimentado, 60% foi por falta de oportunidade.

Figura 1 – Aceitação da carne de coelho (A) e Inclusão no cardápio do refeitório(B).



Fonte: Autores

Os resultados obtidos através de questionários feitos na saída do refeitório do campus são mostrados na figura 1 (1A e 1B). Houve a aprovação da carne de coelho no quesito gosto por 53% dos entrevistados, 44% não experimentaram e 3% comeram e não aprovaram (Figura 1A). Dentre os que não experimentaram, o motivo alegado com maior frequência (52,5%) foi falta de vontade. A rejeição por pena foi o segundo maior motivo (25,2%). Após a experiência, 67% dos entrevistados

acreditavam que a carne de coelho deve ser integrada ao cardápio do refeitório do *campus*, 26% acreditam que não e 8% não sabem dizer (Figura 1B).

Segundo os cunicultores Tvardovskas e Saturnino (2012), o consumo da carne do coelho é benéfica ao ser humano, pois é saudável, rica em proteínas e possui baixo índice de colesterol. Portanto, a inclusão desta carne branca em dietas alimentares é recomendada por cardiologistas a pessoas que já possuem problemas cardíacos e/ou devido ao alto nível de colesterol no organismo. A empresa Coelho Real (2018), encontrou na composição nutricional da carne de coelho vitaminas B3, B6 e B12, potássio, fósforo, cálcio e ferro. Ainda afirmam que, a partir do momento em que as pessoas souberem do valor nutritivo desta carne, o consumo aumentará. Porém é fundamental o apoio do governo, para que o consumo da mesma seja difundido de fato. Levando em consideração que muitas empresas de cunicultura entram em crise no início do negócio, devido a falta de políticas e apoio público.

CONCLUSÕES

Através deste trabalho, conclui-se que, apesar de não ser aceita por todos, a carne de coelhos é aprovada pela maioria dos usuários do refeitório que já a consumiu. Conclui-se também que a inclusão da carne de coelho no refeitório do Campus Camboriú pode e deve acontecer regularmente. Considerando que a produção é totalmente local, fácil e rápida, sugere-se servir mensalmente esta carne para os usuários do refeitório. Além da disponibilidade, o consumo regular desta carne pode trazer benefícios a saúde humana. Este aspecto poderia ser amplamente estudado. A divulgação desta alternativa de renda aos produtores da região e a geração de mais empregos para técnicos em agropecuária, agrônomos, veterinários, zootecnistas pode ser um benefício complementar, decorrente desta produção.

REFERÊNCIAS

- COELHO REAL. **Carne Coelho Real**. 2018. Disponível em: <<http://www.coelhoreal.com.br/carne-coelho-real.htm>>. Acesso em: 12 jun. 2019.
- MELO, H. V.; Silva, J. F. **Criação de Coelhos**. 2ed. Viçosa, MG. Aprenda Fácil, 2012. 274p. Acesso em: 02 set. 2016.

TAVARES, R. S. *et al.* **Processamento e aceitação sensorial do hambúrguer de coelho (*Orytolagus cuniculus*)**. Curso Técnico de Química Industrial – Centro Federal de Educação Tecnológica de Química de Nilópolis, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 27(3): 633-636, jul.-set 2007. Acesso em: 02 set. 2016.

TVARDOVSKAS, Laerte; SATURNINO, Helena. **Coelho Bela Vista**. 2009. Disponível em: <<http://www.coelhos.com.br/#>>. Acesso em: 02 set. 2016.

VIEIRA, Marcio Infante. **Produção de Coelhos Caseira Comercial Industrial**. 9^a.ed. rev.e ampl. São Paulo, SP: Nobel, 1981.361p. Acesso em: 02 set. 2016.

ZANGHELINI, R. *et al.* **Acompanhamento e avaliação dos parâmetros zootécnicos na cunicultura do IFC – Campus Araquari**. IF cultura, Araquari, p.5. 5 set 2014. Acesso em: 09 out. 2016.

ANEXO

Questionários utilizados na pesquisa



QUESTIONÁRIO DE PESQUISA Entrada no Refeitório

ALUNO/TECNICO

- () Agropecuária
() Controle Ambiental
() Informática
() Hospedagem

Turma _____

ALUNO/SUPERIOR

Semestre _____
Turma _____
Idade _____

SERVIDOR

- () Professor
() Técnico administrativo
() Terceirizado(a)

Você come carne?

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| () SIM | () NÃO |
| () Qualquer tipo | () Não gosto |
| () Somente frutos do mar. | () Não quero |
| () SIM, exceto suínos. | () Religião |
| () SIM, exceto carne vermelha. | () Vegano |
| () SIM, somente carne branca | () Vegetariano |
| | () Outro |

Você já comeu carne de coelho?

() SIM		() NÃO
Gostou?		Por quê?
() Sim	() não	() Falta de oportunidade () Pena () Nojo () outro
() Comería novamente?	Por quê?	
() Acha que deve ser servido no refeitório periodicamente?	() Tem gosto ruim () Foi mal preparado () Outro	

Está disposto a experimentar hoje?

- () SIM () NÃO () Não sei



QUESTIONÁRIO DE PESQUISA Saída do Refeitório

ALUNO/ TECNICO

- () Agropecuária
() Controle Ambiental
() Informática
() Hospedagem

Turma _____

ALUNO/SUPERIOR

Semestre _____
Turma _____
Idade _____

SERVIDOR

- () Professor
() Técnico administrativo
() Terceirizado(a)

Você comeu carne de coelho?

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| () SIM | () NÃO |
| () Adorei | () Não quis |
| () Gostei | () por Pena |
| () Suportei | () por nojo |
| () Detestei. Por quê? | () por motivo Religioso |
| () o gosto é ruim | () Sou Vegano |
| () foi mal preparado | () Sou Vegetariano |
| () senti nojo | () Outro |

Você comería Novamente?

- () SIM () NÃO () Não sei

Você acha que o refeitório do IFC deveria servir carne de coelho periodicamente?

- () SIM () NÃO () Não sei