

Estudo exploratório do mercado de carne de mamote em Campo Grande, MS.

*Fernando Paim Costa
Gelson Luís Dias Feijó
Renata Maidana Brombila Feijó*



*Fernando Paim Costa
Gelson Luís Dias Feijó
Renata Maidana Brombila Feijó*

***ESTUDO EXPLORATÓRIO DO MERCADO DE
CARNE DE MAMOTE EM CAMPO GRANDE, MS***

Campo Grande, MS
2000



Embrapa Gado de Corte. Documentos, 92

Tiragem: 500 exemplares

COMITÊ DE PUBLICAÇÕES

Ademir Hugo Zimmer - Presidente

Cacilda Borges do Valle

Ecila Carolina Nunes Zampieri Lima - Coordenação Editorial

José Raul Valério

Manuel Cláudio Motta Macedo

Maria Antonia Martins de Ulhôa Cintra - Normalização

Osni Corrêa de Souza - Secretário Executivo

Ronaldo de Oliveira Encarnação

Tênisson Waldow de Souza

Valéria Pacheco Batista Euclides

Capa: Paulo Roberto Duarte Paes

Walter Luiz Iorio

Costa, Fernando Paim.

Estudo exploratório do mercado de carne de mamote em Campo Grande, MS. / Fernando Paim Costa, Gelson Luís Dias Feijó, Renata Maidana Brombila Feijó. -- Campo Grande : Embrapa Gado de Corte, 2000.

23p. -- (Documentos / Embrapa Gado de Corte, ISSN 1517-3747 ; 92).

ISBN 85-297-0068-6

1. Bovino de corte. 2. Carne. 3. Pesquisa de mercado. 4. Consumidor. 5. Pantanal. I. Feijó, Gelson Luís Dias. II. Feijó, Renata Maidana Brombila. III. Embrapa Gado de Corte (Campo Grande, MS). IV. Série. V. Título.

CDD 380.1

© Embrapa 2000

Todas as propagandas veiculadas nesta publicação são de inteira responsabilidade dos respectivos anunciantes.

SUMÁRIO

	Pág.
RESUMO	5
ABSTRACT	6
INTRODUÇÃO	7
CARACTERÍSTICAS DAS AMOSTRAS	8
<i>Arildo Carnes Especiais</i>	8
<i>Embrapa Gado de Corte</i>	8
COLETA DE OPINIÕES E ANÁLISE DOS DADOS	9
RESULTADOS	10
<i>Arildo Carnes Especiais</i>	10
Pré-conhecimento	10
Avaliação do produto	10
Consumo de carne bovina e predisposição para o consumo de mamote	11
<i>Embrapa Gado de Corte</i>	11
Pré-conhecimento	11
Avaliação do produto	12
Consumo de carne bovina e predisposição para o consumo de carne de mamote	12
CONSIDERAÇÕES FINAIS	14
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	15
ANEXO I – Dados referentes ao estudo de caso da "Arildo Carnes Especiais"	16
ANEXO II – Dados referentes à amostra da Embrapa Gado de Corte	18

ESTUDO EXPLORATÓRIO DO MERCADO DE CARNE DE MAMOTE EM CAMPO GRANDE, MS

Fernando Paim Costa¹

Gelson Luís Dias Feijó²

Renata Maidana Brombila Feijó³

RESUMO - A pecuária de corte, principal fonte de sustento do homem pantaneiro, vem perdendo rentabilidade ao longo do tempo, comprometendo assim sua sustentabilidade. Dentre as alternativas que podem contribuir para reverter este quadro, tem-se a produção e comercialização da carne de mamote (animal abatido ao redor de um ano de idade). Para avaliar a aceitação e as potencialidades do comércio dessa carne, um estudo exploratório foi realizado em Campo Grande, MS. Duas amostras de consumidores foram consideradas: uma amostra não probabilística por acessibilidade, constituída por clientes da casa de carnes "Arildo Carnes Especiais", e uma amostra aleatória estratificada por faixas de renda bruta, composta de funcionários da Embrapa Gado de Corte. Bistecas de mamote foram oferecidas *ad libitum* para ambas as amostras, seguindo-se a aplicação de um questionário contendo perguntas sobre pré-conhecimento, avaliação e predisposição para o consumo de mamote, e também sobre quantidade, preferência e preços da carne bovina em geral. Verificou-se que a carne de mamote tem grande aceitação, apesar de ser pouco conhecida entre os

¹ Eng.-Agr., Ph.D., CREA Nº 11.129/D - Visto 630/MS, Embrapa Gado de Corte, Rodovia BR 262 km 4, Caixa Postal 154, CEP 79002-970 Campo Grande, MS. Correio eletrônico: paim@cnpqg.embrapa.br

² Méd.-Vet., M.Sc., CRMV Nº 1.471, Embrapa Gado de Corte. Correio eletrônico: gelson@cnpqg.embrapa.br

³ Economista, Bolsista FUNDAPAM.

entrevistados. Houve forte disposição para adquiri-la, na maioria das vezes substituindo parte do consumo usual de carne bovina. A maciez foi o atributo que mais chamou a atenção dos respondentes.

Palavras-chave: bovino de corte, carne, consumidor, maciez, mamote, Pantanal, pesquisa de mercado, sabor, succulência.

EXPLORING THE MARKETABILITY OF "MAMOTE" MEAT IN CAMPO GRANDE, MS

ABSTRACT - Cattle raising is the main source of income for the "Pantanal" rancher. Nevertheless, this activity is presenting a decreasing profitability, jeopardising the rancher survival. Production and marketing of "mamote" (one year old calf) meat is a promising alternative which can contribute to revert such situation. To evaluate the acceptability and marketability of this particular meat, an exploratory study was developed in Campo Grande, MS. Two consumer samples were considered: a non probabilistic one (selected by accessibility), constituted by customers of "Arildo Carnes Especiais" meat house, and a probabilistic one, stratified by gross income, selected from "Embrapa Gado de Corte" employees. Pieces of mamote were offered *ad libitum* in both trials. After that, a questionnaire was applied, with questions about previous knowledge, evaluation and willingness to buy mamote meat, besides other questions about the consumption of ordinary beef. Mamote meat was highly accepted, despite being little known. The respondents showed strong willingness to buy it, most of the times as a partial replacement of the usual beef consumed. Tenderness was rated as the most important feature of mamote meat.

Key-words: beef cattle, customer, flavour, juiciness, mamote, market research, meat, Pantanal, tenderness.

INTRODUÇÃO

A bovinocultura do Pantanal tem sido a base do sustento de várias gerações de "pantaneiros". As grandes extensões de terra, a pouca utilização de insumos e os conseqüentes baixos custos tornavam os sistemas de produção economicamente viáveis. Nos últimos tempos, porém, diversos fatores vêm contribuindo para a inviabilização econômica desses sistemas (Monteiro, 2000), podendo-se citar, entre outros: redução da área total das fazendas, por causa da sucessão; diminuição da área de exploração, em função das inundações causadas pelo assoreamento dos rios; aumento dos custos, salientando-se as despesas com mão-de-obra e tributos; aumento da concorrência do planalto na oferta de bezerros, resultante da implantação de infra-estrutura e pastagens cultivadas na região.

Para resgatar a sustentabilidade das fazendas do Pantanal, diversas ações têm sido apregoadas, entre elas: melhorar o nível administrativo e qualificar a mão-de-obra; organizar os produtores, tradicionalmente individualistas; melhorar a infra-estrutura, com ênfase nas estradas; melhorar o manejo das forrageiras nativas e o padrão genético do rebanho; diversificar a produção e agregar valor ao produto da fazenda. Na vertente da diversificação, o turismo rural já é uma realidade. Em termos de agregação de valor, destaca-se a oportunidade de explorar a produção de carne bovina ecologicamente correta, inerente à própria condição natural do Pantanal, onde a maioria dos sistemas de produção são baseados exclusivamente no pasto.

Nessa linha, apresenta-se como alternativa promissora a carne de mamote (denominação pantaneira para a carne de bezerros(as) lactantes abatidos ao redor de um ano de idade), atualmente restrita ao consumo nas fazendas do Pantanal. A sua viabilização, porém, requer diversas avaliações, destacando-se as análises de mercado.

Nesse sentido, realizou-se um estudo exploratório em Campo Grande, MS, com amostras referentes a duas

populações distintas: consumidores da casa de carnes "Arildo Carnes Especiais" e empregados da Embrapa Gado de Corte. Os resultados obtidos, apesar de baseados em casos particulares, dão uma idéia sobre o comportamento do consumidor de Campo Grande e, por extensão, sobre as potencialidades da carne de mamote como produto comercial.

CARACTERÍSTICAS DAS AMOSTRAS

Arildo Carnes Especiais

A carne de mamote foi experimentalmente comercializada pela casa de carnes "Arildo Carnes Especiais", cuja clientela é propensa a consumir produtos diferenciados. Em razão disso, utilizou-se esse ponto de venda para levantar a opinião desse tipo de consumidor sobre a carne de mamote. Constituiu-se assim uma amostra não probabilística por acessibilidade (Gil, 1995), com os clientes sendo abordados na medida em que entravam na loja ao longo do dia 27 de maio de 2000. Após a degustação, colheram-se as impressões sobre o produto, incluindo informações sobre a predisposição para consumi-lo. No total foram abordados quinze indivíduos.

Embrapa Gado de Corte

Tendo-se em conta a relação entre nível de renda e comportamento do consumidor, delineou-se uma amostra estratificada por faixas de renda bruta (Gil, 1995). Pressupondo-se que a propensão ao consumo de carnes diferenciadas é mais forte entre indivíduos de maior poder aquisitivo, e considerando-se que as freqüências dessas categorias na população são baixas, incluiu-se um número significativo de indivíduos de todas as categoria na amostra, independentemente de sua freqüência na população. Cinqüenta empregados foram então selecionados aleatoriamente, de um

total de 200, estando distribuídos em cinco estratos de renda, conforme mostra a Tabela 1.

TABELA 1. Composição da amostra estratificada.

	Faixas de renda					Total
	F1	F2	F3	F4	F5	
Renda (sm*)	de 3 a 6	>6 a 13	>13 a 20	>20 a 33	>33	-
n**	8	11	10	10	11	50

*sm: salário mínimo (em julho/2000, igual a R\$ 151,00)

**n: número de elementos na composição da amostra

COLETA DE OPINIÕES E ANÁLISE DOS DADOS

Na coleta e análise dos dados, o mesmo procedimento foi seguido para as duas populações estudadas. Foram oferecidos a cada um dos respondentes, *ad libitum*, cubos de bistecas (cortes cárneos serrados transversalmente, contendo carne e osso) provenientes de diferentes regiões da carcaça, como lombo, paleta e coxão. Essa carne foi temperada com sal e condimento à base de ervas (*chimichurri*), e assada em churrasqueira elétrica.

Após a degustação, aplicou-se um questionário (com ligeiras diferenças para as duas amostras) incluindo perguntas sobre pré-conhecimento, avaliação e predisposição para o consumo da carne de mamote. Questões sobre o consumo de carne bovina em geral, envolvendo quantidade, preferência e preço, também foram incluídas. Na confecção do questionário utilizaram-se escalas (para as avaliações de maciez, sabor e suculência, e na avaliação geral do produto), perguntas fechadas e perguntas abertas (no levantamento dos cortes de carne bovina consumidos, por exemplo).

Os dados foram tabulados e analisados calculando-se medidas descritivas básicas, como médias e freqüências relativas. As tabelas contendo as informações colhidas na "Arildo Carnes Especiais" e na Embrapa Gado de Corte encontram-se nos Anexos I e II.

RESULTADOS

Os resultados referentes ao pré-conhecimento, avaliação e predisposição para o consumo de carne de mamote e ao consumo de carne bovina em geral são apresentados a seguir, agrupados segundo o caso estudado.

Arildo Carnes Especiais

Pré-conhecimento (Tabela A1)

Na amostra dos clientes da "Arildo Carnes Especiais", 40% já tinham ouvido falar e 20% já tinham consumido carne de mamote. Todos os indivíduos abordados concordaram em participar da avaliação, que consistiu em provar e emitir opinião sobre o produto.

Avaliação do produto (Tabelas A2, A3 e A4)

A totalidade dos respondentes afirmou ter gostado da carne de mamote, com 53% e 47% considerando-a, respectivamente, melhor ou semelhante à carne bovina habitualmente consumida.

A característica que mais chamou a atenção foi a maciez, sendo citada de forma isolada por 66% dos entrevistados. Além disso, a maciez foi referida juntamente com sabor e leveza da carne.

Considerando a escala adotada para a maciez, 67% dos respondentes classificaram a carne de mamote como "macia", enquanto 33% a classificaram como "muito macia". Esses dados, aliados à resposta sobre a característica que mais chamou a atenção, confirmam a maciez como o aspecto mais marcante da carne de mamote.

Quanto ao sabor, numa escala incluindo os itens "muito saborosa", "saborosa", "sem sabor" e "com sabor desagradável", 40% dos questionados acharam a carne de mamote "muito saborosa", enquanto 60% a julgaram "saborosa".

Para o aspecto suculência, com uma escala variando de “muito suculenta” até “seca”, a maioria dos questionados (87%) achou a carne de mamote “suculenta”, com os restantes 13% considerando-a “muito suculenta”.

Consumo de carne bovina e predisposição para o consumo de mamote (Tabelas A5 e A6)

Para os indivíduos abordados, a média do consumo doméstico semanal de carne bovina é de 5 quilos. A totalidade deles respondeu estar disposta a comprar a carne de mamote, substituindo parte do consumo normal por essa carne. A média declarada para tal substituição é de 3,2 quilos por semana, e seria de forma rotineira para 67% e esporádica para 33% desses consumidores.

Questionados sobre o relacionamento de preços entre a carne de mamote e a carne usualmente consumida, 73% dos respondentes opinaram que os preços deveriam ser semelhantes. Vinte por cento admitiram que a carne de mamote poderia ser mais cara e 7% afirmaram que deveria ser mais barata.

Embrapa Gado de Corte

Pré-conhecimento (Tabela E1)

A carne de mamote é um produto pouco conhecido entre os empregados da Embrapa Gado de Corte. Somente 16% deles já tinham ouvido falar dela, e 6% já a tinham consumido. Conhecimento e consumo prévio tiveram maior frequência nas faixas de renda mais elevada.

Avaliação do produto (Tabelas E2, E3, E4 e E5)

Quanto à impressão sobre a carne de mamote, as respostas ficaram assim distribuídas: conceito “bom” com 57%, “muito bom” com 37% e “regular” com 6%. Cinquenta e dois por cento dos respondentes consideraram esse produto

melhor do que a carne bovina habitualmente consumida, com esse percentual atingindo o valor máximo (100%) na faixa de renda 1 e o valor mínimo (27%) na faixa 5. Já 40% acharam a carne de mamote semelhante àquela que usualmente consomem, com a maior frequência observada na faixa 5 (55%). Somente 8% do total de respondentes achou a carne de mamote pior, e esses se encontram nas faixas 3 e 4 (frequências de 10%) e na faixa 5 (frequência de 18%).

A característica do produto que mais chamou a atenção foi a maciez, com a totalidade dos respondentes julgando a carne "muito macia" ou "macia", o que revela a excelência do produto quanto a esse atributo. O mesmo destaque não foi dado ao sabor e à suculência, embora essas características também tenham recebido avaliação bastante positiva. Noventa e dois por cento acharam a carne de mamote "muito saborosa" ou "saborosa", mas 6% e 2% a consideraram, respectivamente, "sem sabor" ou "com sabor desagradável". Quanto à suculência, 90% indicaram as respostas "muito suculenta" ou "suculenta", enquanto 10% dos entrevistados julgaram o produto avaliado "pouco suculento".

Consumo de carne bovina e predisposição para o consumo de carne de mamote (Tabelas E6, E7 e E8)

A média para o consumo de carne bovina é de 2,9 quilos por semana; o menor valor declarado foi de 1,8 quilo, na faixa de renda 3, e o maior 3,6 quilos na faixa 2. O preço médio pago, considerando todos os cortes de carne referidos, é de R\$ 4,57.

Os cortes citados como mais consumidos por faixa de renda foram: faixa 1 - agulha, coxão mole e paleta, todos com frequência de 25%; faixa 2 - patinho, com 27%; faixas 3 e 4 - coxão mole, com 40% e 30%, respectivamente; faixa 5 - coxão mole e filé mignon, ambos com 27%. Na totalidade da amostra o corte mais consumido foi o coxão mole (28%).

Quanto à predisposição para adquirir carne de mamote, 94% dos respondentes comprariam o produto, sendo que a maioria o faria para substituir parte do atual consumo de carne bovina. A média geral para a intenção de consumo de carne de mamote foi de 1,7 quilo semanal; a faixa de renda 3 apresentou a menor média (cerca de 1 quilo) e a faixa 4 a maior (2,3 quilos). Esses números revelam forte aceitação do produto, uma vez que 1,7 quilo correspondem a 60% da média do atual consumo semanal de carne bovina.

Quanto à relação entre o preço da carne de mamote e o preço do corte usualmente consumido, 54% do total dos questionados declararam que comprariam o novo produto desde que seu preço fosse semelhante ao da carne bovina usualmente consumida. Para 16% esse preço deveria ser inferior (na média, em 20%), e 30% aceitaria até pagar mais caro (na média, um acréscimo de preço de 21%). Os valores máximos registrados para os percentuais de redução ou acréscimo de preço foram 34% e 43%, respectivamente. Analisando-se os números referentes às faixas de renda individuais (Tabela E8 do Anexo 2), nota-se um interessante contraste entre as faixas de renda extremas (1 e 5). Na faixa 1, de menor renda bruta, apenas 13% dos respondentes afirmaram que a carne de mamote deveria ser mais barata, enquanto 50% admitiu que poderia ser mais cara. Esse padrão de resposta pode ser explicado pela diferença marcante na qualidade entre a carne usualmente consumida por esses respondentes e a carne de mamote. Já na faixa 5 nenhum dos respondentes sugeriu que a carne de mamote deveria ser mais barata, mas apenas 18% admitiu acréscimo de preço para esse produto, possivelmente porque o nível de qualidade da carne atualmente consumida já é bastante alto (filé mignon está entre os cortes mais consumidos).

ANEXO I

Dados referentes ao estudo de caso da "Arildo Carnes Especiais"

TABELA A1. Freqüência relativa (%) das respostas sobre pré-conhecimento da carne de mamote.

Questões	Sim	Não
Já ouviu falar da carne de mamote?	40	60
Já consumiu carne de mamote?	20	80
Gostaria de provar carne de mamote?	100	-

TABELA A2. Freqüência relativa (%) das respostas quanto à impressão sobre a carne de mamote.

Questões	Sim	Não	
Gostou da carne de mamote?	100	-	
	Melhor	Semelhante	Pior
Em relação à carne bovina usualmente consumida, a carne de mamote foi:	53	47	-

TABELA A3. Freqüência relativa (%) das respostas à pergunta: "Qual característica mais lhe chamou atenção?"

R e s p o s t a s			
Maciez	Maciez/Sabor	Maciez/Sabor/Leveza	Sabor
66	20	7	7

TABELA A4. Freqüência relativa das respostas para as escalas de maciez, sabor e suculência da carne de mamote.

Maciez		Sabor		Suculência	
Escala	%	Escala	%	Escala	%
Muito macia	33	Muito saborosa	40	Muito suculenta	13
Macia	67	Saborosa	60	Suculenta	87
Pouco macia	-	Sem sabor	-	Pouco suculenta	-
Dura	-	Com sabor	-	Seca	-
		desagradável			

TABELA A5. Consumo habitual de carne bovina e predisposição para consumir carne de mamote.

Questões		
Média do consumo doméstico de carne bovina (kg/semana)	5	
	Sim (%)	Não (%)
Compraria carne de mamote?	100	-
Substituiria parte do consumo normal pela carne de mamote?	100	-
Quanto compraria de carne de mamote (kg/semana) ?	3,2	
	Esporadicamente	Rotineiramente
Com que frequência (%) compraria carne de mamote?	33	67

TABELA A6. Opiniões sobre o preço relativo da carne de mamote.

Questões	
Em relação ao preço da carne bovina usualmente consumida, o preço da carne de mamote deveria/poderia ser:	
Mais barata (%)	7
Semelhante (%)	73
Mais cara (%)	20
Média das reduções percentuais de preço requeridas pelos respondentes que consideraram que a carne de mamote deveria ser mais barata que a carne que consomem usualmente (%)	5
Máximo registrado para a redução percentual no preço da carne de mamote (%)	5
Média dos acréscimos percentuais de preço admitidos pelos respondentes que consideraram que a carne de mamote poderia ser mais cara que a carne que consomem usualmente (%)	10
Máximo registrado para o acréscimo percentual no preço da carne de mamote (%)	10

ANEXO II
Dados referentes à amostra da Embrapa Gado de Corte

TABELA E1. Frequência relativa (%) das respostas sobre pré-conhecimento da carne de mamote.

Questões	Amostra total		Faixas de renda ¹									
			1		2		3		4		5	
	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
Já ouviu falar da carne de mamote?	16	84	13	87	-	100	20	80	20	80	27	73
Já consumiu carne de mamote?	6	94	-	100	-	100	10	90	10	90	9	91

¹ Faixas de renda em salários mínimos: 1 (de 3 a 6); 2 (>6 a 13); 3 (>13 a 20); 4 (>20 a 33); 5 (>33)

TABELA E2. Frequência relativa (%) das respostas quanto à impressão sobre a carne de mamote.

Respostas	Amostra total	Faixas de renda ¹				
		1	2	3	4	5
Muito boa	37	62	46	44	30	9
Boa	57	38	54	56	50	82
Regular	6	-	-	-	20	9
Ruim	-	-	-	-	-	-

¹ Faixas de renda em salários mínimos: 1 (de 3 a 6); 2 (>6 a 13); 3 (>13 a 20); 4 (>20 a 33); 5 (>33)

TABELA E3. Freqüência relativa (%) das respostas à pergunta: "Em relação à carne bovina usualmente consumida, a carne de mamote foi:"

Respostas possíveis	Amostra total	Faixas de renda ¹				
		1	2	3	4	5
Melhor	52	100	54	50	40	27
Semelhante	40	-	46	40	50	55
Pior	8	-	-	10	10	18

¹ Faixas de renda em salários mínimos: 1 (de 3 a 6); 2 (>6 a 13); 3 (>13 a 20); 4 (>20 a 33); 5 (>33)

TABELA E4. Freqüência relativa (%) das respostas à pergunta: "Qual característica mais lhe chamou atenção?"

Respostas	Amostra total	Faixas de renda ¹				
		1	2	3	4	5
Maciez	68	50	73	60	70	82
Sabor	18	25	18	30	10	9
Textura	4	-	-	-	20	-
Sabor e maciez	6	13	9	-	-	9
Magreza e maciez	4	12	-	10	-	-

¹ Faixas de renda em salários mínimos: 1 (de 3 a 6); 2 (>6 a 13); 3 (>13 a 20); 4 (>20 a 33); 5 (>33)

TABELA E5. • Freqüência relativa (%) das respostas sobre maciez, sabor e suculência da carne de mamote.

	Escalas	Amostra total	Faixas de renda ¹				
			1	2	3	4	5
MACIEZ	Muito macia	54	25	82	10	70	73
	Macia	46	75	18	90	30	27
	Pouco macia	-	-	-	-	-	-
	Dura	-	-	-	-	-	-
SABOR	Muito saborosa	24	38	27	20	20	18
	Saborosa	68	62	73	80	60	64
	Sem sabor	6	-	-	-	20	9
	Com sabor desagradável	2	-	-	-	-	9
SUCULÊNCIA	Muito suculenta	22	13	9	20	40	27
	Suculenta	68	87	82	70	50	55
	Pouco suculenta	10	-	9	10	10	18
	Seca	-	-	-	-	-	-

¹ Faixas de renda em salários mínimos: 1 (de 3 a 6); 2 (>6 a 13); 3 (>13 a 20); 4 (>20 a 33); 5 (>33)

TABELA E6. Consumo habitual de carne bovina: quantidade adquirida, preço pago e frequência relativa dos cortes preferidos.

Consumo e cortes preferidos	Amostra total	Faixas de renda ¹				
		1	2	3	4	5
Média do consumo doméstico de carne bovina (kg/semana)	2,891	3,200	3,591	1,830	3,115	2,727
Média do preço pago pelo corte mais consumido (R\$/kg)	4,57	3,52	3,63	5,23	4,20	5,83
Agulha (%)	4	25	-	-	-	-
Alcatra (%)	18	12	18	20	20	18
Contrafilé (%)	10	-	9	10	20	9
Costela (%)	2	-	-	-	-	9
Coxão mole (%)	28	25	18	40	30	27
Coxão duro (%)	2	-	10	-	-	-
Filé-mignon (%)	10	-	-	10	10	27
Granito (%)	2	13	-	-	-	-
Lagarto (%)	2	-	-	-	-	10
Miolo de paleta (%)	4	-	9	-	10	-
Paleta (%)	4	25	-	-	-	-
Patinho (%)	10	-	27	10	10	-
Picanha (%)	2	-	-	10	-	-
Ponta de costela (%)	2	-	9	-	-	-

¹ Faixas de renda em salários mínimos: 1 (de 3 a 6); 2 (>6 a 13); 3 (>13 a 20); 4 (>20 a 33); 5 (>33)

TABELA E7. Predisposição para consumir carne de mamote.

Questões	Amostra total		Faixas de renda ¹									
			1		2		3		4		5	
	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
Compraria carne de mamote? (%)	94	6	100	-	100	-	90	10	80	20	100	-
Substituiria parte do consumo normal pela carne de mamote? (%)	96	4	100	-	100	-	89	11	89	11	100	-
Quanto compraria de carne de mamote? (kg/semana)	1,730		1,860		2,260		0,970		2,330		1,330	

¹ Faixas de renda em salários mínimos: 1 (de 3 a 6); 2 (>6 a 13); 3 (>13 a 20); 4 (>20 a 33); 5 (>33)

TABELA E8. Opiniões sobre o preço relativo da carne de mamote.

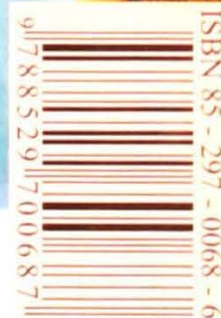
Questões	Amostra total	Faixas de renda ¹				
		1	2	3	4	5
Em relação ao preço da carne bovina usualmente consumida, o preço da carne de mamote deveria/poderia ser:		Frequência relativa (%)				
Mais barata	16	13	27	10	30	-
Semelhante	54	37	55	50	40	82
Mais cara	30	50	18	40	30	18
Média das reduções percentuais de preço requeridas pelos respondentes que consideraram que a carne de mamote deveria ser mais barata que a carne que consomem usualmente (%)	20	20	21	20	18	-
Máximo registrado para a redução percentual no preço da carne de mamote (%)	34	20	34	20	30	-
Média dos acréscimos percentuais de preço admitidos pelos respondentes que consideraram que a carne de mamote poderia ser mais cara que a carne que consomem usualmente (%)	21	13	18	16	38	20
Máximo registrado para o acréscimo percentual no preço da carne de mamote (%)	43	30	28	20	43	20

¹ Faixas de renda em salários mínimos: 1 (de 3 a 6); 2 (>6 a 13); 3 (>13 a 20); 4 (>20 a 33); 5 (>33)



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Gado de Corte
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Rodovia BR 262 - km 4 Caixa Postal 154 CEP 79002-970 Campo Grande, MS
Telefone (67) 768 2064 Fax (67) 763 2700
www.cnpgc.embrapa.br*

A pecuária de corte, principal fonte de sustento do homem pantaneiro, vem perdendo rentabilidade ao longo do tempo, comprometendo assim sua sustentabilidade. Dentre as alternativas que podem contribuir para reverter este quadro, tem-se a produção e comercialização da carne de "mamote" (animal abatido ao redor de um ano de idade). Para avaliar a aceitação e as potencialidades do comércio dessa carne, um estudo exploratório foi realizado em Campo Grande, MS.



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO ABASTECIMENTO**



Trabalhando em todo o Brasil