

Nutrição

Percepção dos consumidores a respeito das carnes produzidas in vitro

Evelyn Pereira Francisco - 9º módulo de Nutrição, UFLA

Rafaela Corrêa Pereira - Co-orientadora IFMG, Bambuí

Mariana Mirelle Pereira Natividade - Orientadora DNU, UFLA - Orientador(a)

Resumo

Com a ascendente tendência na redução do consumo de carne pela população, as indústrias alimentícias têm procurado formas de atender à demanda do público com opções alternativas às carnes animais. Além das proteínas advindas dos vegetais, uma alternativa é a produção da carne in vitro, que é uma técnica bastante recente e por isso ainda possui algumas barreiras em sua produção, além dos questionamentos dos consumidores sobre a confiabilidade desse produto. Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar a percepção de consumidores a respeito das carnes produzidas em laboratório. Para tanto, foi aplicado um questionário online, semi-estruturado, a um público onívoro de 513 participantes. Os resultados obtidos demonstraram que a primeira impressão que eles tiveram mediante essa nova forma de produção de carne foi variada, sendo que 28,7% afirmaram ter uma impressão positiva e 27,5% muito positiva. Com respeito à compra dessa carne, 75,1% dos participantes demonstraram interesse em experimentar esse produto quanto ele estiver disponível nos mercados. No entanto, ainda será necessário percorrer um caminho antes que as carnes in vitro possam ser vendidas pelo preço convencional e também, ser aceita pelo público. Outros questionamentos válidos são com respeito às questões culturais, geográficas, religiosas e éticas envolvidas na prática alimentar. Um dos aspectos negativos que pode ser evidenciado é o distanciamento entre o consumidor e o seu alimento, visto que, ele não poderá acompanhar e compreender toda a cadeia de produção da carne que irá consumir, visto que, será feita em laboratórios. Ressalta-se então, a necessidade de avaliar esse assunto pertinente e inovador, que pode se tornar uma realidade mais concreta no futuro. Nessa análise é preciso considerar todos os fatores envolvidos na alimentação dos indivíduos e também se haverá benefícios nutricionais. Visto que, será um novo produto alimentício substituto de um alimento convencional, a carne, que geralmente é adquirida in natura ou minimamente processada.

Palavras-Chave: Carnes de laboratório, Substituições alimentares, Redução no consumo de carne.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/mPuKxTgjqqg>