

# Caracterização do consumo e comércio da carne de jacaré na região noroeste do Paraná

Animais exóticos, conhecimento, questionário

Pedro Afonso de Souza Ezidio

Mestre em Produção Animal; Universidade Estadual de Maringá, Maringá/PR.  
E-mail: pedroafezidio@outlook.com.

## RESUMO

A carne de jacaré é comercializada em supermercados e restaurantes especializados e possui boa aceitação pelos consumidores sendo a criação de animais selvagens para consumo uma possível alternativa de fonte de proteína. Tendo em vista o baixo conhecimento sobre a carne de jacaré no estado do Paraná realizou-se uma pesquisa com a aplicação de questionários para observar o conhecimento sobre a identificação da carne, formas de aquisição, incentivo para o consumo entre outros. Os questionários aplicados passaram por uma tabulação e revisão e posteriormente foi feita a análise dos dados através de estatística descritiva, no programa Microsoft Excel 2018. A maioria dos entrevistados apresentavam interesse no consumo da carne de jacaré, sendo a principal motivação a curiosidade. Em relação a valores pagos pela carne de jacaré, os entrevistados responderam que pagariam entorno de 30 a 50 reais por/kg (76%). Deve-se levar em consideração que é importante que se faça mais estudos na área, para aumentar a oferta e o conhecimento sobre a produção e comercialização da carne de jacaré.

**Palavras-chave:** animais exóticos, conhecimento, questionário.



# Nutri·Time

Revista Eletrônica

Vol. 21, Nº 02, mar/abr. de 2024

ISSN: 1983-9006

[www.nutritime.com.br](http://www.nutritime.com.br)

A Nutritime Revista Eletrônica é uma publicação bimestral da Nutritime Ltda. Com o objetivo de divulgar revisões de literatura, artigos técnicos e científicos bem como resultados de pesquisa nas áreas de Ciência Animal, através do endereço eletrônico: <http://www.nutritime.com.br>. Todo o conteúdo expresso neste artigo é de inteira responsabilidade dos seus autores.

## CHARACTERIZATION OF THE CONSUMPTION AND TRADE OF ALLIGATOR MEAT IN THE NORTHWEST REGION OF PARANÁ

### ABSTRACT

Alligator meat is sold in supermarkets and specialized restaurants and is well accepted by consumers, with wild animals raised for consumption being a possible alternative source of protein. In view of the low knowledge about alligator meat in the state of Paraná, a survey was carried out with the application of questionnaires to observe the knowledge about the identification of the meat, forms of acquisition, incentive for consumption, among others. The applied questionnaires were tabulated and revised, and data were subsequently analyzed using descriptive statistics, in the Microsoft Excel 2018 program. Most interviewees were interested in consuming alligator meat, the main motivation being curiosity. Regarding the amounts paid for alligator meat, respondents answered that they would pay around 30 to 50 real per kg (76%). It should be taken into account that it is important to carry out more studies in the area, to increase the supply and knowledge about the production and commercialization of alligator meat.

**Keyword:** Exotic animals, knowledge, questionnaire.

## INTRODUÇÃO

A criação racional do jacaré é uma atividade que vem se desenvolvendo no decorrer dos anos, cujo objetivo principal é o aproveitamento integral do animal, representando assim, uma atividade ecológica e economicamente promissora (CANTO et al., 2012).

O consumo de carne de animais silvestre, no Brasil, vem aumentando nos últimos tempos, contribuindo para o crescimento no número de criadores comerciais no país. Além disso, as características nutricionais e físicas destas carnes são pouco conhecidas, o que inviabiliza a comercialização sistematizada (VICENTE- NETO, 2005). Nesse contexto, a utilização dessa abordagem pode fornecer informações importantes para países que estão começando a criação de jacaré para consumo da carne.

Deve-se levar em consideração que a carne do jacaré é comercializada em restaurantes especializados e com uma boa aceitação, reforçando assim, a viabilidade da utilização da mesma, como mais uma opção de fonte proteica de origem animal para o cardápio do brasileiro (ROMANELLI, 1995), além de ser reconhecida como uma fonte de proteína animal de alto valor biológico caracterizada por baixo teor lipídico e com um perfil de ácidos graxos benéfico para a saúde humana (SIMONCINI et al., 2020).

Diante disso objetivou-se caracterizar o consumo e comércio da carne de jacaré, visando com a aplicação de um questionário observar o conhecimento sobre a identificação da carne, formas de aquisição, conhecimento sobre a criação e incentivo para o consumo entre outros.

## Material e Métodos

Foi realizada a aplicação de questionários por aplicadores treinados, na região de Maringá, cidade localizada na região noroeste do Paraná. Foram entrevistadas 42 pessoas, adultas, não treinadas, aleatórias, com a ajuda de um questionário semiestruturado com perguntas de múltipla escolha. O questionário foi disponibilizado na forma impressa, onde o entrevistado constou com um ofício de apresentação da universidade, explicando se tratar de

uma pesquisa para fins acadêmicos.

As questões estavam relacionadas ao conhecimento sobre a carne de jacaré (interesse no consumo da carne, tem conhecimento sobre a carne, modo de apresentação etc.). Os dados foram tabulados com o uso de planilhas e analisados de maneira quantitativa através de estatística descritiva, no programa Microsoft Excel 2018.

## Resultados e Discussão

No presente trabalho foram entrevistados 41 colaboradores, destes 56% eram do sexo masculino, e 44% do sexo feminino. Quando avaliado qual a principal fonte de proteína animal consumida, 51% dos entrevistados responderam a carne bovina, seguida de aves (35%) e suína (12%). Isso pode ser explicado uma vez que do total de 7,9 milhões de toneladas de carne bovina produzida, 65% (5,2 milhões de toneladas) foram consumidas no mercado interno e 35% (2,85 milhões de toneladas) foram vendidas ao exterior em 2022. Em relação a proteína avícola, o brasileiro consumiu em 2022 cerca de 45,2 kg hab./ano. Sendo produzido no Brasil 14,524 milhões de toneladas de carne de frango, colocando o país como o maior exportador de carne de frango do mundo e o segundo maior produtor (ABPA, 2023).

Com relação ao interesse no consumo da carne de jacaré, tabela 1, 98% dos entrevistados apresentavam interesse, sendo a principal motivação a curiosidade (81%), por se tratar de um animal exótico e ainda pouco difundida sua criação. Sendo que a maioria dos entrevistados ainda não tinham consumido o produto (61%) e dos que já haviam consumido (39%), consumiram a carne de forma de aperitivo em bares (52%) e em pratos principais com receitas mais elaboradas em restaurantes nobres (32%). E a maior parte dos entrevistados não sabiam (68%) identificar a carne de jacaré, onde muitos relataram confundir-se com a carne de peixe (52%) devido a sua coloração parecida.

Segundo Albuquerque (2009), os maiores compradores de carne de animais selvagens são os restaurantes, seguido das churrascarias, esses locais atraem clientes interessados em consumir um produto diferenciado, porém, ao contrário de outros

países, essa cadeia encontra dificuldades para se consolidar devido as inúmeras burocracias que o produtor precisa responder antes de iniciar um empreendimento de forma legal.

**TABELA 1.** Principais entraves no comércio e no consumo da carne de Jacaré

<b>Principal fonte de proteína animal consumida (%)</b>	
Aves	35%
Bovina	51%
Suína	12%
Peixes	2%
Outras	0%
<b>Interesse no consumo de carne de Jacaré (%)</b>	
Sim	98%
Não	2%
<b>Já consumiu a carne de jacaré (%)</b>	
Sim	39%
Não	61%
<b>Modos de apresentação consumido (%)</b>	
Aperitivo em bares	52%
Preparado, como entrada	16%
Preparado, como prato principal	32%
<b>Você saberia identificar a carne de Jacaré (%)</b>	
Sim	32%
Não	68%
<b>Você acredita que a carne de jacaré apresenta uma semelhança com a carne de alguma outra espécie (%)</b>	
Aves	27%
Peixes	52%
Cutia	0%
Suínos	0%
Nenhuma	21%
<b>Principais motivos para o consumo da carne de jacaré (%)</b>	
Curiosidade	81%
Diversificação	10%
Motivo culturais e religiosos	2%
Preço	5%
Outros	2%
<b>Qual valor você pagaria por kg de carne de jacaré (%)</b>	
30 a 50 reais	76%
60 a 70 reais	22%
80 a 100 reais	2%
<b>Tem conhecimento da criação e comércio da carne de jacaré no Brasil? (Legislação) (%)</b>	
Sim	29%
Não	71%
<b>Qual fator lhe impede de consumir a carne de jacaré (%)</b>	
Preço	19%
Oferta/disponibilidade	74%

Gosto 5%

Aceitação 2%

**Observa a maior venda/consumo de forma clandestina ou legalizada (%)**

Clandestina 68%

Legalizada 32%

**Compraria carne de contrabando, devido ao preço menor (%)**

Sim 10%

Não 83%

Talvez 7%

**Acredita que falta incentivo para o consumo da carne no Brasil (%)**

Sim 90%

Não 10%

Fonte: Elaborado pelo autor.

Quando perguntados qual o fator que impede de consumir a carne de jacaré, 74% responderam que seria a oferta/disponibilidade do produto. E em relação ao conhecimento sobre a legislação e observação de comércio clandestino de carne, 71% não tinha conhecimento sobre as legislações e 68% acreditava que a maior parte do comércio da carne e por meio de venda clandestina. Embora o mercado de carnes exóticas esteja em crescimento no Brasil, a dificuldade em conseguir fornecedores devidamente registrados ainda é um obstáculo para que os comerciantes ofereçam essas carnes.

Em relação a valores pagos pela carne de jacaré, quando questionados os entrevistados responderam que pagariam em torno de 30 a 50 reais por/kg (76%). Nas regiões que a jacaricultura é mais intensificada os preços variam R\$45 o kg (corte da carne com osso) a R\$70 (embalagens com filés com meio quilo) (UOL, 2017). Chagas & Bernhard em 2017, observaram que no Amazonas o preço da carne ilegal girava em torno de R\$ 25,00 o quilo da carne salgada/seca. Mesmo com preços um pouco mais elevados do kg da carne a maioria dos entrevistados respondeu que não compraria carne de origem ilegal (83%). E em sua maioria (90%) observam a falta de incentivo por meio das políticas públicas, em relação a criação do jacaré e propagandas para o incentivo do consumo da carne.

## CONCLUSÃO

A criação de animais selvagens para consumo tem sido apontada como uma possível alternativa de fonte de proteína animal. De acordo com os dados

levantados, concluiu-se que a maioria dos entrevistados apresentavam interesse no consumo da carne de jacaré, sendo a principal motivação a curiosidade. Em relação ao fator que impede o consumo o principal problema seria a oferta/disponibilidade do produto. Para a legislação 71% não tinha conhecimento sobre e 68% acreditava que a maior parte do comércio da carne ainda seja por meio da venda clandestina. É importante que se faça mais estudos na área, principalmente na questão da oferta e conhecimento sobre o produto e produção, assim talvez possa-se aumentar a oferta, com preços mais acessíveis para população, de modo a ter mais uma opção de proteína animal na mesa.

de girassol comparado a de milho, segundo diversos estudos, tem valores superiores (EVANGELISTA & LIMA, 2001).

## REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Relatório anual**. São Paulo: ABPA. 2023.
- ALBUQUERQUE, C. **Criação, abate e comercialização de animais silvestres. Dissertação** (Mestrado) - Especialização Latu Sensu em Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade dos Alimentos. Universidade Castelo Branco, Brasília – DF, 09 de julho. 2009.
- CANTO, A. C. V. C. S.; LIMA, B. R. C. C.; CRUZ, A. G.; LÁZARO, C. A.; FREITAS, D. G. C.; FARIA, J. A.; SILVA, T. P. J. Effect of high hydrostatic pressure on the color and texture parameters of refrigerated Caiman (*Caiman crocodilus yacare*) tail meat. **Meat science**, v. 91, n. 3, p. 255-260, 2012.
- CHAGAS, D. C; BERNHARD, R. **Aspectos da Caça e Comércio de jacaré (Crocodylia: Alligatoride) no rio Copeá, no Município de Maraã (Am)**. Trabalho de conclusão de curso. Centro de Estudos Superiores de Tefé, Universidade do Estado do Amazonas – UEA, AM, Brasil, 2017.
- ROMANELLI, P.F. **Propriedades Tecnológicas da Carne do Jacaré-do-Pantanal Caiman corocdilus yacare (Daudin, 1802) (Reptilia, Crocodilia)**. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas. p. 157, 1995.
- SIMONCINI, M. S.; LÁBAQUE, M. C.; PERLO, F.; FERNADEZ, M. E.; LEIVA, P. M. L.; PAEZ, A. R.; TEIRA, G.; LARRIERA, A.; PIÑA, C. I. Caiman latirostris meat characterization: Evaluation of the nutritional, physical and chemical properties of meat from sustainable ranching program in Argentina. **Aquaculture**, v. 515, p. 734570, 2020.
- UOL. 1º frigorífico legal de jacaré do MS vai pegar ovos, criar e vender a carne. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2017/09/21/pantanal-abre-frigorifico-paracarne-de-jacare.htm>. Acesso em: 16 de janeiro de 2024.
- VICENTENETO, J. **Caracterização físico química, colesterol e ácidos graxos da carne de jacaré-do-pantanal (Caiman yacare Daudin 1802) oriundo de zoológico e habitat natural**. 2005. 122 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Alimentos) Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2005.