



INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul

Departamento de Comunicação

Veículo: GaúchaZH

Data: 03/12/2019

Local/abrangência: Estadual

Editoria/Coluna: Economia

Link/Página:

<https://gauchazh.clicrbs.com.br/economia/noticia/2019/12/alta-no-preco-da-carne-faz-vendas-cairem-e-consumidores-adaptarem-cardapio-confira-dicas-para-substituir-o-produto-ck3p4c8nn00ed01rzojgovdu.html>

ARTIGO DE LUXO

Alta no preço da carne faz vendas caírem e consumidores adaptarem cardápio: confira dicas para substituir o produto

Explicação para o aumento está no aumento das exportações para a China, que atingiu em cheio o bolso dos brasileiros

JÉSSICA BRITTO

Consumidor pesquisa e busca alternativas

Fernando Gomes / Agencia RBS

Está na hora de tirar a gordurinha extra da carne, e não estamos falando aqui de saúde ou dando dicas para uma alimentação mais saudável. A questão é que, com o preço disparando nos açougues e mercados, o consumidor está freando o consumo da proteína. A explicação para o aumento é resultado da globalização e dos expressivos números de consumidores na China. Com o alargamento do volume destinado ao país asiático para garantir o abastecimento do mercado interno, especialmente em função do surto de peste suína, ampliou-se a demanda por todos os tipos de carne. O reflexo atingiu em cheio o bolso do brasileiro.

Atento, o consumidor começou a pesquisar e a avaliar melhor as compras. Na tarde de ontem, o servidor público José Eduardo de Leon, 65 anos, analisava balcão a balcão dos açougues do Mercado Público.

– Subiu bastante mesmo. Vou diminuir um pouco a quantidade, mas é difícil ficar sem o churrasco do fim de semana – garante. Por vezes portadores das más notícias aos consumidores, os açougueiros servem de termômetro sobre o comportamento dos clientes. Conforme o vendedor Anderson Souza, 34 anos, os preços subiram de forma subsistente e hoje devem ter novo reajuste. O filé mignon que custava, em média, R\$ 43 o quilo, agora está R\$ 59 o quilo. A picanha, que estava a R\$ 44,90 o quilo, ontem custava R\$ 61,70 o quilo em açougues do Mercado. Até os cortes de segunda tiveram reajuste – a carne moída de segunda, por exemplo, pulou de R\$ 13,99 para R\$ 19,20 o quilo.

– As pessoas reclamam, muitas têm deixado de comprar. Outras compram menos, mas compensam comprando frango, porco – explica Anderson.

Ovo

Felipe Garcia, funcionário de um açougue no Mercado Público, disse que, nas últimas duas semanas, as vendas caíram cerca de 30%.



Casal terá de rever prioridades Fernando Gomes / Agencia RBS

– Ainda saem todos os tipos de cortes, mas numa quantidade menor – frisa.

O garçom Rafael da Silva, 28 anos, morador do bairro Santa Tereza, em Porto Alegre, costuma comprar a carne para o mês todo. Agora, revê as prioridades.

– Sempre compro chuleta de porco e gado, bacon, agulha, frango... Gasto cerca de R\$ 250 só nisso. Para mim, tem que ter carne no prato todo dia. Mas, desse jeito, vou ter que aprender a comer ovo no lugar da carne mesmo – diverte-se Rafael, enquanto fazia compras com a esposa Stefanie Carvalho, de 20 anos.

A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico (SMDE) e a Associação dos Permissionários do Mercado Público promovem, entre os dias 9 e 14 de dezembro, a 1ª edição do Festival de Carnes do Mercado Público Central. Sete bancas oferecerão descontos de até 20% nos preços da carne. A expectativa é de que o volume de comercialização cresça em até 30 toneladas na comparação com uma semana comum.

De acordo com os organizadores, a ideia é oferecer alternativas aos consumidores e, ao mesmo tempo, fortalecer o segmento no Mercado. As bancas participantes serão Costelão do Mercado, Santo Ângelo, Açougue Rodeio, Banca A, San Remo, Big Beef e Ildo Pozzebom LTDA.

Substituições que compensam

- Cortes de segunda não possuem prejuízos nutricionais, de qualidade, textura e sabor em relação aos de primeira. Basta caprichar no modo de preparo. Para as carnes de segunda, é necessário usar tempo longo de cozimento, baixas temperaturas e umidade.
- Para termos uma alimentação diversificada e equilibrada, combinando alimentos capazes de fornecer as necessidades diárias de proteínas e todos os aminoácidos essenciais, sem riscos ou deficiência, é imprescindível que façamos escolhas adequadas.
- Dentre elas, podemos citar: a combinação arroz e feijão. O arroz contém metionina e o feijão, lisina – aminoácidos essenciais ao nosso organismo. Leguminosas, como grão-de-bico, todos os tipos de feijões, ervilha, lentilha e soja, são ótimas fontes de proteína vegetal, vitaminas e minerais, como o ferro.
- Frango e peixe contêm essencialmente os mesmos nutrientes da carne vermelha, porém para alguns, menores proporções de ferro e quantidades menores de colesterol e gordura saturada.
- O ovo, importante fonte de proteínas, vitaminas, minerais e ômega 3 e 6. Leite e derivados, vegetais verde escuros e quinoa são ótimas escolhas também.

Fonte: Lidiane Borges Dias de Moraes, mestre e doutora em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela UFPel. Professora Titular do IFRS Campus Vacaria.