

BPI-214 Rev. Cientif. FCV-LUZ, XXXIII, SE, 163-164, 2023, <https://doi.org/10.52973/rcfcv-wbc039>

How do consumers evaluate buffalo meat?

**Ricardo Alexandre Silva Pessoa^{1,2*},
Marília Celeste Tavares Fernandes³,
María Luciana Menezes Wanderley Neves⁴,
Thales Freire Arival¹,
Fabiana Carvalho Vasconcelos Pessoa⁵**

¹ Departamento de Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Brasil

² Associação Brasileira de Criadores de Búfalos – ABCB, São Paulo, Brasil

³ PPGCAP, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, Garanhuns, Brasil

⁴ UNIBRA, Centro Universitário Brasileiro, Recife, Brasil

⁵ Bubalis Food entreposto de Carne e Derivados, Olinda, Brasil

*Corresponding author: Ricardo Alexandre Silva Pessoa
(raspessoa@hotmail.com).

ABSTRACT

Consumers have been the target of studies since they constitute the focal point of production chains. The objective of this study was to analyze the opinions of a given population and the consumers' perception regarding industrialized and commercialized buffalo meat in the metropolitan region of Recife, in the state of Pernambuco, located in the Northeast region of Brazil. A questionnaire was applied in August and September 2022, and the technique used for the research was the survey. The research filter was the affirmative answer to the question about the purchase and consumption of buffalo meat products. The test was applied electronically, structured in closed, open, and dichotomous questions, to obtain qualitative and quantitative data from 178 consumers of buffalo meat. The questionnaire addressed the following aspects: age, sex, family income, the most consumed meat cut, the main aspects observed in fresh and ready-to-eat buffalo meat and the determinants in the choice, degree of satisfaction with the product, prior knowledge of buffalo meat and the degree of satisfaction with the consumption of hamburgers and sausages. Data were tabulated and subjected to descriptive statistical analysis using the Excel 2013 Office version program. The proportion of male and female consumers was 48.0% and 52.0%, respectively. The average age observed was 37 years. The evaluated consumers have an average family income of more than US\$ 550,00. The most consumed meat cuts are those considered "day-to-day", emphasizing the topside, knuckle, eye round, flat, minced meat, and sun-dried meat, making up 67.8% of the choices. Consumers reported choosing meat primarily considering cost accessibility, product quality, and sensory characteristics, highlighting flavor and tenderness. The degree of satisfaction was between satisfied and very satisfied for 92.0% of the assessed

¿Cómo valoran los consumidores la carne de búfalo?

**Ricardo Alexandre Silva Pessoa^{1,2*},
Marília Celeste Tavares Fernandes³,
María Luciana Menezes Wanderley Neves⁴,
Thales Freire Arival¹,
Fabiana Carvalho Vasconcelos Pessoa⁵**

¹ Departamento de Zootecnia, Universidad Federal Rural de Pernambuco, Recife, Brasil

² Associação Brasileira de Criadores de Búfalos – ABCB, São Paulo, Brasil

³ PPGCAP, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, Garanhuns, Brasil

⁴ UNIBRA, Centro Universitario Brasileiro, Recife, Brasil

⁵ Bubalis Food entreposto de Carne e Derivados, Olinda, Brasil

*Autor de correspondencia: Ricardo Alexandre Silva Pessoa
(raspessoa@hotmail.com).

RESUMEN

Los consumidores han sido objeto de estudios ya que constituyen el punto focal de las cadenas productivas. El objetivo de este estudio fue analizar las opiniones de una población determinada y la percepción del consumidor sobre la carne de búfalo industrializada y comercializada en la región metropolitana de Recife, en el estado de Pernambuco, ubicado en la región Nordeste de Brasil. Se aplicó un cuestionario en agosto y septiembre de 2022, y la técnica utilizada para la investigación fue la encuesta. El filtro de la investigación fue la respuesta afirmativa a la pregunta sobre la compra y consumo de productos cárnicos de búfalo. La prueba se aplicó de forma electrónica, estructurada en preguntas cerradas, abiertas y dicotómicas, para obtener datos cualitativos y cuantitativos de 178 consumidores de carne de búfalo. El cuestionario abordó los siguientes aspectos: edad, sexo, ingresos familiares, corte de carne más consumido, principales aspectos observados en la carne de búfalo fresca y lista para el consumo y los determinantes en la elección, grado de satisfacción con el producto, conocimientos previos de carne de búfalo y el grado de satisfacción con el consumo de hamburguesas y embutidos. Los datos fueron tabulados y sometidos a análisis estadístico descriptivo utilizando el programa Excel versión Office 2013. La proporción de consumidores masculinos y femeninos fue del 48,0 y 52,0%, respectivamente. La edad promedio observada fue de 37 años. Los consumidores evaluados tienen un ingreso familiar promedio superior a US\$ 550,00. Los cortes de carne más consumidos son los considerados "del día a día", con énfasis en la parte superior, codillo, ojo redondo, plano, picada y carne secada al sol, conformando un total del 67,8% de las opciones. Los consumidores informaron que eligieron la carne considerando principalmente la accesibilidad de los costos, la

consumers. 81.0% of consumers said they had never consumed buffalo meat or meat products. The buffalo meat burger was rated good by 35.0% of consumers and very good by 62.0%. It is observed that the commercial availability of buffalo meat is a determining factor for consumption since the degree of rejection of buffalo meat products is minimal.

Keywords: *Bubalus bubalis*, consumers, meat.

calidad del producto y las características sensoriales, destacando el sabor y la ternura. El grado de satisfacción estuvo entre satisfecho y muy satisfecho para el 92,0% de los consumidores evaluados. El 81,0% de los consumidores afirmó nunca haber consumido carne de búfalo o productos cárnicos. La hamburguesa de carne de búfalo fue valorada como buena por el 35,0% de los consumidores y como muy buena por el 62,0%. Se observa que la disponibilidad comercial de la carne de búfalo es un factor determinante para su consumo ya que el grado de rechazo de los productos cárnicos de búfalo es mínimo.

Palabras clave: *Bubalus bubalis*, consumidores, carne.