

## Particularidades del consumo de carne de cerdo fresca en la localidad de La Plata

<sup>1</sup>Mouteira, María Cecilia; <sup>2</sup>Pastorelli, Vanessa; <sup>2</sup>Tamburini, Verónica; <sup>1</sup>Rodríguez, Virginia, <sup>1</sup>Paradela, Marcial  
<sup>1</sup>Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. <sup>2</sup>Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Plata (UNLP). mmouteira@agro.unlp.edu.ar

Por tradición, la carne vacuna ocupa el primer lugar en la rutina culinaria diaria de los argentinos, sin embargo, la carne porcina, por sus cualidades nutricionales, demuestra ser una buena alternativa de reemplazo. Si bien existen estudios que valoran el aporte nutricional de la carne porcina, en Argentina su consumo es bajo debido principalmente a factores desfavorables tales como la escasez de lugares de expendio, la falta de hábito de consumo, el desconocimiento en su forma de preparación y, ocasionalmente, un precio que supera al de la carne vacuna. Desde el punto de vista alimenticio, es importante la apreciación que realizan los consumidores alrededor de la carne de cerdo fresca. Detectar cómo se aproximan los consumidores hacia este producto, contribuiría con elementos de juicio para el diseño de nuevas estrategias que promuevan su consumo. En este sentido, el objetivo del presente trabajo fue rescatar las apreciaciones que realizan los consumidores sobre las particularidades que estructuran el consumo de carne de cerdo fresca en la localidad de La Plata. Para la investigación se empleó un cuestionario formado por preguntas cerradas y semi-abiertas, de abordaje domiciliario e individual, con el objeto de eliminar la influencia que podría aparecer en un grupo sobre opiniones personales, y así hablar con mayor simpleza y sinceridad sobre temas que pueden representar debilidades o amenazas al consumo de la carne porcina. La población encuestada fue el resultado de un muestreo de posibles informantes, constituido por habitantes mayores de 18 años de diversos niveles socioeconómicos, totalizando 505 pobladores encuestados. Las variables constitutivas del instrumento seleccionado, se encontraron dirigidas a caracterizar la visión del consumo, y de la calidad de la carne, según las percepciones del sector comprador/consumidor. Entre las variables indagadas se encontraron las razones de consumo y no consumo de la carne de cerdo, cantidad carne consumida por persona y por día, frecuencia del consumo, tipo de cortes seleccionados y aspectos que guían su elección, en relación a la terneza y contenido graso. Las variables fueron tratadas, según su naturaleza, mediante técnicas de estadística descriptiva de Microsoft® Office Excel. El trabajo fue realizado en el período comprendido entre 2017-2018. En relación a los motivos del no consumo de carne de cerdo fresca, en las personas encuestadas que no la integraban a su dieta, los resultados de las distintas opciones planteadas se registraron en la tabla N° 1. La proporción de no consumidores fue del 9%. Las motivaciones del consumo, del 91% de los consumidores restantes, se representaron en la tabla N°2. En la tabla N° 3 se asentaron las frecuencias de consumo de carne de cerdo fresca de los pobladores, considerando una asiduidad de consumo “diario”, “2-3 veces por semana”, “semanal”, “quincenal”, “mensual”, “ocasional” o si limitaban el consumo de esta carne, a los “días festivos”. En tal sentido, analizando la frecuencia de consumo en el hogar, reuniendo las mismas en: “consumo mínimo de una vez por mes” y “consumo festivo/ocasional”, los resultados fueron del 77% y 23%, respectivamente. Por otra parte, se analizaron estadísticamente el consumo por persona y por comida, determinando los índices de media, moda, desvío estándar, mínimo y máximo. Los valores, expresados en kilogramos, se describieron en la tabla N° 4. En relación a los cortes seleccionados por los encuestados, las chuletas o bife (17%) y la bondiola (16%), fueron los cortes más consumidos. Respecto a los aspectos organolépticos de la carne, de terneza y tenor graso, observada por los consumidores, los resultados se refirieron en las tablas N° 5 y 6, respectivamente.

Tabla N°1: no consumo de la carne de cerdo fresca

<i>Motivo del no consumo</i>	<i>%</i>
No Sabe	15,4
No le Gusta	38,5
Le Hace Mal	3,9
Falta de Hábito	30,8
Prohibición Médica	3,9
Por ser Vegetariano/a	3,9
Por maltrato animal	3,9

Tabla N°2: motivo de consumo de la carne de cerdo

<i>Motivo de consumo</i>	<i>%</i>
Le gusta	54,3
Precio accesible	19,1
Por tradición	7,4
Facilidad de adquisición	8,6
Por recomendación médica	1,7
Por ser nutritiva	8,9

Tabla N°3: frecuencia del consumo

<i>Frecuencia de consumo</i>	<i>%</i>
Diariamente	4.50
2-3 veces/ sem.	20.2
1 vez/sem.	31.3
Quincenal	11.2
Mensual	10.1
Días festivos	12.0
Ocasional	10.8

Tabla N°4: estadística descriptiva del consumo por persona/día en kg.

Consumo	Valor
Media	0,522
Moda	0,500
Desviación estándar	0,360
Mínimo	0,125
Máximo	3,000

Tabla N°5: consideraciones sobre la terneza de la carne

Consideración de la terneza de la carne	%
Es tierna	58,2
No siempre es tierna	33,3
Es dura	2,80
No sabe/No contesta	5,70

Tabla N°6: consideraciones sobre el tenor graso

Consideración del tenor graso de la carne	%
Es magra	67,0
Es muy magra	7,50
Es grasa	21,6
Es muy grasa	0,90
No sabe/no contesta	3,10

Relacionando las motivaciones del no consumo, con los registrados por Mouteira y col. (2009)<sup>3</sup>, para el período 2008-2009 en la localidad de La Plata, se encontró coincidencia parcial, en donde el motivo del no consumo reportado por estos autores, fue por el elevado valor de la carne (29%) y por falta de hábito (25%). Por otra parte, en comparación con los resultados obtenidos por Bifaretti y col. (2014)<sup>2</sup>, para los consumidores argentinos, hubo coincidencia con el no consumo de carne de cerdo por falta de hábito, para el cual reportó un 26% de respuestas en este sentido. En relación a la proporción de no consumidores, Mouteira y col. (2009)<sup>3</sup>, registraron un 41% de encuestados no consumidores, valor muy superior al 9% observado en el presente estudio. El consumo “por gusto” resultante, observó coincidencia con los obtenidos por Odriozola (2007)<sup>4</sup>, Agüero y col (2007)<sup>1</sup>, Mouteira y col. (2009)<sup>3</sup> y Bifaretti y col. (2014)<sup>2</sup>. Si comparamos los resultados de la tabla N°2, con los obtenidos por Mouteira y col. (2009)<sup>3</sup>, se observó una disminución en el consumo “por gusto”, respecto a los valores reportados por estos autores del 83%. A su vez se vieron aumentados los valores de consumo “por precio”, “facilidad de adquisición” y “por recomendación médica – por ser nutritiva”, en relación a los obtenidos por los mismos autores, del 0.4%, 5% y 4%, respectivamente. Adicionalmente, si bien se observó concordancia del consumo por gusto y por ser sabrosa con Bifaretti y col. (2014)<sup>2</sup>, el consumo por precio accesible, reportado por estos autores, no fue relevante. Así mismo, en los resultados de estos autores, no se observó consumo de carne de cerdo por recomendación médica, aspecto diferente al obtenido en el presente trabajo. La frecuencia de consumo, en comparación con lo indicado por Mouteira y col. (2009)<sup>3</sup>, registró un aumento del consumo de 2-3 veces/semana y de 1 vez/semana, para los cuales estos autores observaron valores del 9% y 11%, respectivamente. Las frecuencias de consumo de “días festivos” y “ocasional”, observaron valores inferiores, a los reportados por estos autores, del 17% y 31%, respectivamente<sup>3</sup>. Así mismo se registró un aumento en la frecuencia como mínimo una vez al mes y una disminución del consumo festivo-ocasional, respecto a los valores reportados por Mouteira y col. (2009)<sup>3</sup>, del 57% y 43% respectivamente. En comparación con el valor promedio de consumo para la localidad de La Plata, registrado por Mouteira y col. (2009)<sup>3</sup>, se observó un aumento de 122 gr/persona/comida, si bien, al igual que estos autores, el consumo más frecuente permaneció en los 500 gr/persona/comida. En relación a los cortes seleccionados por los encuestados, las chuletas y la bondiola fueron los más consumidos, diferentes a los resultados obtenidos por Mouteira y col. (2009)<sup>3</sup> (carré, costillar y lomo), a los reportados por Agüero (carré) y a los de Odriozola (2007) (costillar, pechito y carré). En relación con los datos registrados por Mouteira y col. (2009)<sup>3</sup>, se observó una disminución en la consideración de que la carne de cerdo era tierna, respecto al 80% obtenido por estos autores, y se vio aumentada la consideración de “no siempre es tierna”, “es dura” y de “no sabe”, respecto del 18%, 1% y 1%, respectivamente, informada por estos autores. Se observó un aumento en la consideración de “magra” y de “muy magra”, en relación a los valores obtenidos por Mouteira y col. (2009)<sup>3</sup>, de 51% y 3%, respectivamente.

#### Bibliografía

1. Agüero, D., Belmonte, V., Melazzi, M., Bruno, F., Tapia, G. Gili, A. Estudio del consumo de carne porcina en la provincia de La Pampa. En: 30° Congreso Argentino de Producción Animal. AAPA. Santiago del Estero, Argentina, Octubre de 2007.
2. Bifaretti, A., Brusca, E. A. Jairala, M. Cambios socioeconómicos y demanda de carnes: ¿Cómo se construye el mapa del consumo de proteínas cárnicas en el mercado argentino?. En: IV Congreso Regional de Economía Agraria. AAEA. Buenos Aires, Argentina, Octubre de 2014.
3. Mouteira, M. C., Marotta, E., Lagreca, L. Evaluación de los factores que influyen en el consumo de carne de cerdo fresca. En: IV Curso: Situación Actual de la Producción y Consumo del Cerdo. FANUS. Buenos Aires, Argentina, Mayo de 2007.
4. Odriozola, J. G. Mercado del NEA- Comportamiento de compra y consumo de productos y subproductos porcinos. En: IV Curso: Situación actual de la Producción y Consumo del Cerdo. FANUS. Buenos Aires, Argentina, Mayo de 2007.