

BENEFÍCIOS DA CARNE DE BÚFALO EM RELAÇÃO A CARNE BOVINA

Gabriel Antônio Cardoso de Moraes¹, Melissa Chagas da Silva², Yamilia Barrios Tolon³

¹ Discente do Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio / gabriel.moraes21@fatec.sp.gov.br

² Discente do Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio / melissa.silva4@fatec.sp.gov.br

³ Docente do Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio /yamilia.tolon@fatec.sp.gov.br

RESUMO

O aumento da população provocou o incremento consumo de carne e trouxe mudanças nos hábitos de consumo, como aumento na demanda de alimentos mais saudáveis. Neste contexto, o búfalo se tornou um importante aliado dentro do sistema de produção animal, colaborando com leite, carne, couro e tração animal. A criação de búfalos cresceu no mercado brasileiro nos últimos anos. Apesar do empenho dos produtores, o consumo desta carne no Brasil ainda é muito baixo, podendo ser atribuído a falta de conhecimento das pessoas sobre esse tipo de carne. Considerada similar a carne bovina, porém mais saudável, possuindo menor quantidade de colesterol, calorias e maior conteúdo de proteínas. O objetivo deste estudo foi fazer um levantamento bibliográfico e uma comparação entre os benefícios da carne bubalina e a bovina, demonstrar a importância do bubalino na cadeia produtiva da carne. Foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre o assunto, e para isto foram utilizados livros, artigos e web sites especializados. Os resultados obtidos mostraram que os potenciais consumidores da carne de búfalo precisam ter mais informação sobre as vantagens deste produto, assim se faz necessário mais estudos que visem a melhoria do sistema de comercialização e divulgação das qualidades da deste tipo de carne. Para finalizar podemos concluir que ainda há muitos desafios a serem superados nesta área. A indústria da carne vermelha, que inclui o búfalo deve competir com outras fontes de proteína (bovina). Para competir neste mercado, a bubalinocultura deve incrementar sua produtividade, criar uma identidade para seu produto e atender as demandas do consumidor.

Palavras-chave: Criação de búfalos; produção de carne; importância econômica

ABSTRACT

The increase in population has led to an increase in meat consumption and brought changes in consumption habits, such as an increase in the demand for healthier foods. In this context, the buffalo became an important ally within the animal production system, collaborating with milk, meat, leather and animal traction. Buffalo breeding has grown in the Brazilian market in recent years. Despite the commitment of the producers, the consumption of this meat in Brazil is still very low, which can be attributed to people's lack

of knowledge about this type of meat. Considered similar to beef, but healthier, having less cholesterol, calories and higher protein content. The objective of this study was to carry out a bibliographical survey and a comparison between the benefits of buffalo and bovine meat, demonstrating the importance of buffalo in the meat production chain. A bibliographical research was carried out on the subject, and for this purpose books, articles and specialized websites were used. The results obtained showed that potential consumers of buffalo meat need to have more information about the advantages of this product, so further studies are needed to improve the marketing system and dissemination of the qualities of this type of meat. Finally, we can conclude that there are still many challenges to be overcome in this area. The red meat industry, which includes buffalo, must compete with other protein sources (beef). To compete in this market, buffalo farming must increase its productivity, create an identity for its product and meet consumer demands.

Key words: Buffalo breeding; meat production; economic importance

1 INTRODUÇÃO

O consumo de carne bovina teve um aumento considerável nos últimos anos, porém a mesma vem sendo substituída gradativamente pela carne de búfalo, devido aos grandes benefícios desta carne e também à crescente demanda por proteína de origem animal, assim como adaptabilidade da carne de búfalo ao clima e solo do país novos desafios são apresentados à pecuária a cada ano. (PEREIRA, 2011).

A pecuária responde por 15% do total de energia dos alimentos e os produtos de origem animal estão entre os responsáveis por fornecer nutrientes essenciais à população (PEREIRA, 2011).

Devido ao crescimento das necessidades da população e a necessidade de alimentos mais nutritivos, as visões e hábitos de consumo da carne também mudaram, tornando-se uma aliada no mercado de alimentos, produção; contribuindo com couro, carne e leite em diversos países. (LAMBETTS, 2014).

O consumo da carne de búfalo é pouco difundido devido ao pouco conhecimento sobre suas propriedades e possibilidades de usos culinários, a carne de búfalo é de alta qualidade e no Brasil cerca de 90% da produção é comercializada como carne bovina (RICHARDSON, 2020).

Os búfalos são encontrados em todas as regiões do Brasil e atingem o peso ideal para abate rápido, o que é bastante favorável para o mercado. É um produto de

boa cor, baixo teor calórico e baixo colesterol em comparação com aves, ovinos e bovinos (LAPITAN et al., 2008).

A bubalinocultura de corte já é comum no Brasil, ao contrário da leiteira que já é conhecida por produzir leite rico em gordura, proteína e sais minerais. A carne de búfalo é considerada o alimento do futuro e aos poucos vem ganhando espaço no mercado, inclusive no mercado de produtos saudáveis e gourmet. Em outras partes do mundo, principalmente na Europa e na Ásia, tem sido adotada como alimento premium (COELHO, 2019).

A bubalinocultura de corte enfrenta enormes desafios, que incluem um melhor manejo da nutrição animal, que se reflete diretamente na qualidade da carcaça e da carne dos animais, e um melhor manejo nutricional. (JORGE e ANDRIGHETTO, 2005). O objetivo deste estudo foi fazer um levantamento bibliográfico e uma comparação entre os benefícios da carne bubalina e a bovina, e por outro lado, demonstrar a importância do bubalino na cadeia produtiva da carne, já que mesmo consumindo alimentos de baixo custo são capazes de apresentar uma boa produtividade.

1 REFERENCIAL TEÓRICO

O búfalo é um animal da família dos bovídeos, gênero *Bubalus* e espécie *Bubalus bubalis*, utilizado para produção de carne, leite e seus derivados. Não existem informações que relatem a origem dos bubalinos ou o momento da sua domesticação no Brasil e no mundo.

O rebanho bubalino brasileiro cresce de forma discreta e lenta, sendo considerado bastante inferior a criação de bovinos. A bovinocultura é considerada a atividade pecuária que comanda os mercados interno e externo, sendo responsável por dar ao país o título de maior exportador mundial de carne (SOUZA, 2010).

Os hábitos de consumo da população mundial vêm sofrendo mudanças nos últimos anos, por consequência de algumas alterações sociais, como de trabalho, cultura e maior participação da mulher no mercado de trabalho e menos tempo de dedicação ao lar; há a necessidade de alterações de hábitos alimentares para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, como as cardiovasculares, que se manifestam com maior intensidade nas populações mais velhas. Os programas de

incentivo a uma alimentação de melhor qualidade são ações do governo através de campanhas e alterações nas normas de rotulagem dos alimentos com maior visibilidade aos valores nutricionais, fazendo com que a carne e derivados de búfalo sejam mais consumidos atualmente (SOUZA, 2010).

A carne de búfalo tem se mostrado um produto hipocalórico e com baixas propriedades aterogênicas e trombogênicas; seus atributos composicionais permitem que seja incluída na categoria de "alimentos funcionais" devido aos seus baixos teores e tipos de ácidos graxos adequados, onde existem fortes evidências de que seu consumo regular reduz o risco de doenças cardiovasculares (Giordano et al., 2010).

2.1 Bubalinocultura no Mundo e no Brasil

O Brasil é detentor do maior rebanho bubalino das Américas, demonstrando sua alta capacidade de adaptação da espécie e potencial produtivo no país, criando as raças Murrah, Jafarabadi, Carabao e Mediterrâneo. (DI LUCCIA et al., 2003).

O búfalo no Brasil é tradicionalmente criado, não dando tanta ênfase a sua carne mas sim a sua produção leiteira, que possui cerca de 5% de proteína e 8% de gordura. O búfalo no Brasil é tradicionalmente criado, não dando tanta ênfase não a sua carne mas sim a sua produção leiteira, que possui cerca de 5% de proteína e 8% de gordura em sua composição, e o seu valor econômico está intimamente ligado atualmente à produção do típico queijo "mozzarella" de búfala (DI LUCCIA et al., 2003).

Os criadores de búfalos buscam aproveitar em relação à produção de carne, a forte identidade anatômica e sensorial da musculatura das espécies bovina e bubalina, optando, por não diferencia-las no mercado, fazendo com que o abate, desossa, embalagem e distribuição da carne siga o mesmo trajeto da bovina, fazendo com que o animal entre como búfalo no abatedouro e saia com os cortes bovinos. (BERNARDES, 2011).

A estratégia inicial de abater o búfalo e vendê-lo como gado permitiu que a produção de carne de búfalo fosse comercializada em uma cadeia já estruturada sem a necessidade de grandes investimentos. No entanto, acabou por não gerar uma demanda específica para os produtos da raça bubalina (BERNARDES, 2006).

Consequentemente, também tem havido um desinteresse em obter dados científicos que demonstrem o potencial de expansão dessa espécie em um sistema de produção racional e sustentável que não agrega valor à sua carne.

Consequentemente, estima-se que aproximadamente 90% da carne de búfalo brasileira continue sendo vendida como carne bovina sem o conhecimento da maioria dos consumidores (CORRÊA e TRAMOSO, 2004).

2.2 Raças de Búfalos

No Brasil há somente quatro raças introduzidas em todo o território: Mediterrâneo, Murrah, Jafarabadi (búfalo-do-rio) e Carabao (búfalo-do-pântano), com aptidões produtivas diversificadas: corte, leite e força-motriz (ROSALES, 2016).

✓ Mediterrâneo

A raça foi selecionada na popular Itália. Ele possui cores exclusivas de preto, cinza escuro, marrom escuro e preto ardósia. Seus chifres são de tamanho médio, apontando para trás e para os lados, com as pontas curvadas para cima e para dentro, formando uma meia-lua. Suas faces são longas e estreitas, com pelos longos na borda inferior da mandíbula (AGUIAR; RESENDE, 2010).

Os animais adultos pesam entre 600 e 800 kg para os machos e 600 kg para as fêmeas. A idade média ao primeiro parto é de 40 meses. O peso ao nascer foi de 38 kg para os machos e 35 kg para as fêmeas, animais pertencentes à raça são de dupla finalidade, rústicos, compactos, com excelente estrutura suculenta, úberes muito bem formados e inseridos e produção leiteira muito boa (ROSALES, 2016).

Os búfalos desta raça podem atingir facilmente um peso de 450 kg aos 20-24 meses de idade. O rendimento médio de carcaça foi de 50,6%. A qualidade nutricional da carne de búfalo mediterrânea é superior à da carne bovina, contendo mais de 26% de proteína, enquanto a carne bovina contém apenas 24%; além disso, reduz a gordura em 0,52% (bovina: 3-10%) e calorias em 131 kcal (carne bovina: 269 kcal) (RICHARDSON, 2020).

✓ Murrah

Esta raça é nativa do noroeste da Índia, são animais de cor preta com pelos no peito, e apenas a ponta da cauda é manchada de branco; têm um corpo forte, profundo e largo, membros curtos e ossos pesados; exibem uma boa estrutura cárnea ; seus chifres e orelhas são curtos. (AGUIAR; RESENDE, 2010).

Possuem úberes bem desenvolvidos e tetos fáceis de manipular, são consideradas as búfalas mais produtoras de leite, são precoces e resistentes a doenças infecciosas. (AGUIAR; RESENDE, 2010).

Considerada uma excelente raça leiteira, é a variedade mais abundante no Brasil e é um ótimo investimento para quem deseja produzir mussarela. Além disso, possui excelente aplicabilidade em carnes (SILVA; RIBEIRO, 2021).

Para a produção de carne, o ganho médio diário é de 620 g. Sua carne é rica em proteínas, gorduras saudáveis e minerais. Em comparação com a carne bovina, a carne Murrah tem 30% menos colesterol, 55% menos calorias, 11% mais proteína e 10% mais conteúdo mineral (LUZ, 2014).

Figura 1: Búfalos da raça Murrah



Fonte: arquivo pessoal

✓ Jafarabadi

A raça se originou perto da cidade de Jaffarabadi, na Índia. Esta raça é a maior da espécie sendo extremamente precoce e capaz de ganho de peso excepcional; tem um osso frontal pesado, testa proeminente e chifres pesados, largos e inclinados

parabaixo, nas laterais da cabeça, na frente das orelhas, A ponta do chifre é curvada para tras (AGUIAR; RESENDE, 2010).

Os animais desta raça apresentam as maiores exigências relativas em termos de quantidade do alimento e produção média de leite, já que as fêmeas apresentam excelente construção de úbere. São animais de dupla aptidão, produzem carne e leite (JACOB, 2021).

Os machos adultos pesam entre 700 e 1000 kg, chegando por vezes aos 1600 kg, e as fêmeas pesam entre 600 e 1000 kg. Podem ser enviadas a áreas onde o pasto é alto e abundante mesmo não sendo verde. Quando criados em sistemas com restrição, prolongam o aumento entre partos, retardando sua recuperação. No entanto, possui excelente constituição açougueira e leiteira (grande caixa torácica) (CARRIJO JUNIOR; MURAD, 2016).

A carne do búfalo Jafarabadi vem de animais pequenos e bem alimentados e é macia e saborosa. É de cor mais escura e mais rico em minerais do que a carne bovina. Esses animais atingiram 480 kg aos 24 meses de idade (LUZ, 2014).

✓ Carabao

É a principal raça no Extremo Oriente, incluindo China, Indonésia, Filipinas, Vietnã, Camboja, Tailândia, mas se adaptou bem ao Brasil. Suas capacidades se concentram no trabalho agrícola, tração e carne (SILVA; RIBEIRO, 2021).

Os animais desta raça são nervosos e difíceis de domar; os chifres são longos, apontando para baixo e ligeiramente para trás, com chifres pontiagudos; adaptam-se bem a áreas pantanosas e têm o corpo castanho-acinzentado com manchas brancas em algumas partes do corpo. (ROSALES, 2016).

Quanto às características produtivas, AGUIAR E RESENDE (2010) explicam que é uma raça mais utilizada para a produção de carne do que leite; sua vida útil é de cerca de 18 anos, com uma média de 12 ninhadas durante a fase produtiva. Os períodos de lactação variam de 240 a 250 dias; os intervalos entre partos variam de 330 a 410 dias. (ROSALES, 2016).

2.3 Particularidades da Carne de Búfalo

A qualidade da carne de búfalo é determinada por uma série de atributos extrínsecos e intrínsecos, com destaque para características teciduais como cor e textura; proporção entre tecido adiposo e magro; qualidade nutricional, química e histoquímica do músculo, retenção hídrica capacidade, rendimento e tamanho dos cortes principais, grau de marmoreio, maciez, suculência, sabor e aroma (LOPES, 2010).

A carne de búfalo é atrativa devido à sua proteína de alto valor biológico. O teor de proteína da carne está intimamente relacionado com a capacidade de retenção de água, capacidade de emulsificação e melhor qualidade nutricional, sendo o elemento básico de suporte para a formação da carne. (JACOBS, 2021).

Estudos comprovam que a carne de búfalo tem menor teor de gordura e é mais macia que a bovina devido ao menor índice de crescimento do diâmetro das fibras musculares, que está associado a uma menor consistência do tecido conjuntivo. (RODRIGUEZ e ANDRADE, 2004).

2.4 O Consumidor Brasileiro e a Carne de Búfalo

Os consumidores desempenham um papel vital no comércio de alimentos, pois eles detêm o poder de decisão no final da produção e da cadeia alimentar em toda a sociedade. A indústria precisa se alinhar às preferências do público-alvo para atender às necessidades do mercado (PONTES; ESTRELA; ARAÚJO, 2018).

O comportamento de compra do consumidor pode ser entendido como a forma pela qual indivíduos ou grupos adquirem bens e serviços, refletindo todas as suas decisões ao longo do tempo sobre como selecionam, adquirem, consomem, descartam ou descartam produtos, serviços, atividades, experiências, pessoas, e ideias (LINDSTROM, 2018).

Vivemos hoje em uma sociedade dinâmica, altamente globalizada e com novas demandas por uma alimentação saudável, o que certamente afetará o consumo de alimentos e tem papel fundamental para a indústria, pois tem o direito de decidir o fim da cadeia produtiva (LINDSTROM, 2018).

A carne de búfalo brasileira ainda é vendida como carne bovina e responde por cerca de 90 por cento da produção total. A carne dessa espécie tem sido tratada

como commodity, assim como no caso da carne bovina, ou seja, quanto pesa, não há distinção baseada na identificação, rendimento e qualidade da carne, e não há mais incentivo para o setor produtivo (JACOB, 2021) .

Em relação ao mercado de consumo de carne, devido aos diferentes hábitos e tradições alimentares ao redor do mundo em que vivemos, os níveis de consumo variam.

O consumidor deseja, permite um panorama preciso dos seus gostos e preferências, o que melhora a efetividade da produção em todos os elos da cadeia produtiva (SAAB et al., 2009).

No Brasil, as informações sobre produção e consumo de carne de búfalo e seus dados permanecem escassos e inconsistentes, sendo na maioria das vezes confundidos com estatísticas da carne bovina (LISBOA et al., 2020).

Registros da Associação Brasileira das indústrias exportadoras de carne (ABIEC) no ano 2019 o Brasil foi responsável por 14,8% da produção mundial de carne, entre bovina e bubalina, cerca de 10,5 milhões de toneladas, desse total, não se tem dados específicos possíveis de determinar a porção de carne bubalina (ABIEC, 2019).

A carne de búfalo atende as necessidades do mercado consumidor atual em busca de uma alimentação saudável, e ao mesmo tempo é deliciosa, bonita, suculenta sendo portanto, mais indicada para a saúde humana (PONTES; ESTRELA; ARAÚJO, 2018).

Embora a carne de búfalo pareça não ser comum, no Brasil ela é muito apreciada pelo público consumindo pratos tradicionais ou grelhados, mas infelizmente muitos frigoríficos pagam aos produtores menos que o preço do gado, justamente por não haver comercialização sobre a produção. (OLIVEIRA, 2018).

Muitas vezes, a baixa demanda pela carne de búfalo está diretamente relacionada ao desconhecimento sobre suas qualidades nutricionais benéficas à saúde humana e suas propriedades organolépticas (BERNARDES, 2007).

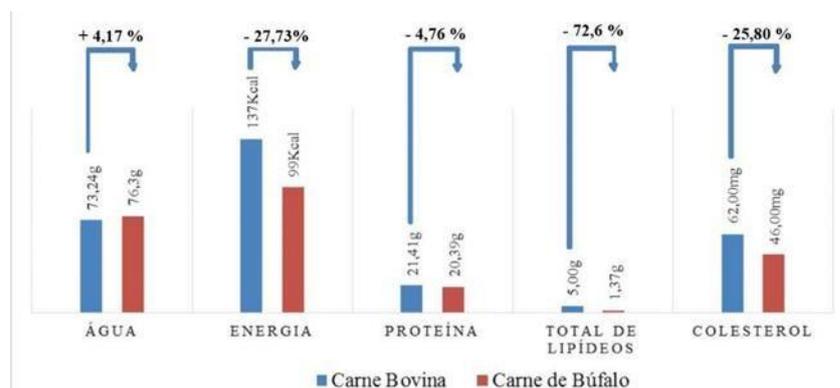
Os hábitos de compra de carne variam de pessoa para pessoa, a maioria das pessoas costuma comprar carne que fica exposta no balcão sem embalagem industrial, é considerada carne fresca, tem boa qualidade e tem preço atrativo, então pode ser avaliada cor, corte e marmoreio da carne. Porém, somente após consumir o alimento é que esses indivíduos se sentem satisfeitos ou insatisfeitos, contribuindo

para o sabor a qualidade da carne consumida (LEITE, 2018; MENDES, 2018)

Essas demandas dos consumidores são as que afetam o processo industrial de forma que as empresas que não observam as mudanças que ocorrem no mercado consumidor tornam-se pouco competitivas e obsoletas ;o mercado está cada vez mais competitivo e sempre prevalece o que o cliente mais valoriza.Dessa forma, as empresas buscam produtos que atendam às necessidades dos consumidores, sejam politicamente corretos, de alta qualidade, que respeitem as condições de bem-estar animal e que não agridam ou poluam o meio ambiente em que vivem. (Lisboa et al., 2020) .

2.5 Diferenças Nutricionais entre as Carnes de Búfalos e Bovinos

Figura 2 : Diferenças Nutritivas entre as Carnes Bubalina e Bovina



Fonte:Animal business (2018)

A aparência do bulalino é de uma carne vermelha mais magra, não possuem marmoreio que são as gorduras entremeadas entre as fibras.Os animais são abatidos novos com no máximo 24 meses.

Dentre uma das características nutricionais da carne de bufalo, podemos destacar um menor teor de gordura na carne de búfalo, assim como a quantidade de coleterol. A rusticidade da carne bubalina também é um fator importante,uma vez que são mais resistentes a parasitas com isso torna se menos necessário o uso de medicamentos antiparasitários e antibióticos.

Com relação aos teores de proteína da carne bubalina são, em média, mais baixos que os da carne bovina e seus cortes têm menor quantidade de ácido graxo

saturado palmítico. Isso pode levar a doenças relacionadas aos níveis de lipídios no sangue.

Com relação aos teores de proteína da carne bubalina são, em média, mais baixos que os da carne bovina e seus cortes têm menor quantidade de ácido graxo saturado palmítico. Isso pode levar a doenças relacionadas aos níveis de lipídios no sangue.

2.6 Alimentação e nutrição

Os búfalos são altamente adaptáveis a diversos tipos de alimentação, sendo as mais comuns as gramíneas originárias da várzea ou terrenos expostos a enchentes regulares de rios de águas barrentas, que apresentam alto potencial produtivo e bom valor nutricional, proporcionando níveis de produtividade muitas vezes satisfatórios, sem a necessidade de quaisquer suplementos alimentares. Canários rasteiros (*Echinochloa pyramidalis*), colônia (*Brachiaria mutica*) e braquiária do-brejo (*Brachiaria radicans*) são plantados em áreas de terras alagáveis, pela capacidade de transformar forrageiras de baixo valor nutricional em derivados de alto valor biológico e agregado. Outros tipos de pastagens comumente utilizadas na produção de búfalos são as cultivadas em terra firme, constituídas por capim colonião (*Panicum maximum*), quicuío – da - Amazônia (*Brachiaria humidicola*). Capineiras são utilizadas como uma importante alternativa para complementar a dieta de búfalos, destinados à produção de leite ou carne, ao longo do ano para garantir maior valor nutricional na oferta de alimentos (MARQUES et al., 1988).

2.7 Suplementos alimentares

O tipo de alimentação tem grande influência na produção e no desempenho econômico da bubalinocultura. Se o objetivo do criador for a alta produção de leite e carne, o uso exclusivo de volumosos (pastagens nativas ou cultivadas e ervas daninhas) muitas vezes não é suficiente para fornecer os nutrientes que garantiriam um maior nível de produção. Para isso, é necessário utilizar ração de melhor valor nutritivo, capaz de suprir adequadamente as necessidades nutricionais do animal.

Para reduzir custos e maximizar retornos, a formulação de um suplemento

dietético deve ser eficaz e econômica, visando a utilização da ração disponível localmente e levar em consideração as necessidades nutricionais de acordo com o peso e potencial de produção, bem como utilizar silagem de milho e soja e/ou feno.

A suplementação geralmente somente é economicamente viável durante a estação seca para obter bons ganhos de peso, o pasto deve ter boa disponibilidade de forragem, aproximadamente 1.000 Kg de matéria seca/ha/ano. (MARQUES et al., 1988).

2.8 Reprodução

Contrário de muitas espécies, os búfalos tendem a se reproduzir em locais lamacentos. A reprodução dos búfalos é semelhante à dos bovinos e requer poucos cuidados especiais. Para melhor observação durante o último mês de gestação, recomenda-se separar as búfalas no piquete. Para satisfazer as necessidades do animal, é importante o fornecimento de sal mineral (MARQUES et al., 1988), e além disso, é preciso ter um local com água corrente, sombra e espaço seco, pois as búfalas tendem a "se amontoar" durante o parto, facilitando o trato tanto do animal quanto do bezerro.

Segundo Rodrigues de Oliveira (2005), criador de búfalos da região de Presidente Prudente, o melhor critério para selecionar búfalos é a ausência de defeitos no animal, a linha genética. Se a mãe dessa novilha tiver habilidade materna e maturidade precoce, mesmo com todas essas qualidades, Nivaldo diz que grávida ou não, ela decidirá largar essa fêmea no primeiro toque. Este autor também ressalta que não é necessário o uso de vermífugos, pois os búfalos ficam praticamente livres de vermes nesse período.

2.9 Produção de carne

Para a produção de carne, devem ser selecionados animais que tenham melhor desempenho nesta característica, ou seja, aqueles que apresentem maior desenvolvimento ponderal, ou mesmo aqueles que produzam mais carne em menor período de tempo. As principais características da carne de búfalo são: baixo teor de gordura, baixo colesterol, ótima maciez, gordura branca, fibras musculares mais fortes

que as outras carnes, maior percentual de umidade, cor vermelha escura, tecido menos transparente, com maior peso específico, distribuição de gordura entre músculo e sem marmoreio. Essas propriedades podem variar principalmente em função da dieta e idade do animal (LIRA, 2005).

2.10 Mercado

Apesar de todas as vantagens de adaptação ao ambiente, alimentação, qualidade da carne e leite produzidos com maior produtividade que o gado bovino, um dos desafios do bubalino é aumentar o consumo de carne e leite e outros subprodutos.

O rebanho nacional cresce, assim, a passos largos, mas ainda encontra obstáculos na organização das cadeias comerciais e produtivas. Outro problema é a pequena escala de produção e a fragmentação da produção, o que dificulta a logística de comercialização (OLIVEIRA, 2005, apud SILVA, et al. 2014).

Segundo o último levantamento da produção animal urbana do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2020), a bubalinocultura no país atingiu quase 1,5 milhão de cabeças em 2020, um aumento de 7,8% em relação ao ano anterior. No mesmo período, o rebanho bovino atingiu 218,2 milhões de cabeças com aumento de 1,5%. Segundo a Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, embora a demanda por carnes não seja tão expressiva, a demanda por derivados como mussarela, doce de leite, queijos tipo Minas, frescos ou curados, manteiga, requeijão cremoso, doce de leite, provolone e burrata, além de produtos regionais como queijo marajoara, queijo de coalho e além do tradicional queijo Serra da Canastra, é constante durante todo o ano.

Além desses produtos, há uma forte demanda internacional por produtos que utilizam chifre de búfalo e couro como matérias-primas, tais como: bijuterias, cabos de ferramentas e armas finas, estátuas, botões, pentes, alças de bolsas femininas, peças de xadrez e damas, aventais, luvas, sapatos e tantos outros produtos (OLIVEIRA, 2005).

Assim entendemos que o mercado búfalo deve ser mais valorizado por sua ampla gama de qualidades e maior visibilidade. A carne de búfalo deve ser associada

à carne saudável por meio de campanhas publicitárias que atinjam o público em geral e também os responsáveis pela cadeia de distribuição.

A produção de carne de búfalo é certamente uma forma mais produtiva e rentável de abastecer a população com carne. Porém, isso acontecerá em uma escala mais significativa se houver mobilização dos produtores de todo o país, pois de nada adiantará se o público não estiver interessado em consumir carne de búfalo, se não for possível ou fácil encontrá-la em supermercados e frigoríficos (OLIVEIRA, 2005).

3 METODOLOGIA

Para a realização deste trabalho foi feita uma pesquisa bibliográfica, visando descrever conceitos e características sobre os temas abordados. Para o desenvolvimento da mesma, foram utilizados livros, artigos publicados em mídia e web sites especializados como por exemplo, scielo, google acadêmico, etc

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Esta pesquisa traz diversas contribuições para o conhecimento sobre a bubalinocultura no Brasil, por meio de objetivos e metodologia estabelecidos, tornando possível identificar o baixo o nível de conhecimento do consumidor sobre a carne de búfalo, inclusive sobre os benefícios do produto, apesar de ser muito consumido atualmente no país.

Essa falta de conhecimento e a escolha dominante pela compra da carne bovina tem motivado o baixo consumo da carne de búfalo pela população , os consumidores da carne a consideram mais saborosa que a carne bovina. Apesar da falta de conhecimento sobre a carne bubalina, a maioria dos consumidores indicariam seu consumo a familiares, amigos e vizinhos.

O estudo também permitiu a identificação dos motivos indicados pelos pesquisados para o consumo da carne de búfalo por ser nutritiva e mais barata que a de bovino, mais rica em proteínas e com menor teor de colesterol ruim.

A pesquisa apontou que os potenciais consumidores da carne de búfalo precisam ter mais informação sobre as características, benefícios e vantagens do

produto, com isso, se faz necessário mais estudos se visem a melhoraria do sistema de comercialização e divulgação das qualidades da carne e dos produtos de origem bubalina.

Embora o Brasil possua um grande rebanho bubalino, o consumo de carne no país é baixo. Segundo estudos recentes (MEYERDING et al., 2018; SHAN et al., 2017) os consumidores são influenciados por fatores intrínsecos (cor, textura, suculência e sabor) e fatores extrínsecos (informações de rotulagem) impacto, design da embalagem, preço do produto.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O alto valor nutricional da carne de búfalo traz benefícios à dieta dos consumidores. Há a necessidade de comercialização e padronização para que o consumidor continue tendo um produto diferenciado e de qualidade.

Apesar da falta de estatísticas confiáveis, a pecuária bubalina no Brasil enfrenta enormes oportunidades e desafios. O mercado de carnes nacional e internacional apresenta uma tendência de rápido crescimento e a organização de todos os elos da cadeia produtiva da carne de búfalo tornou-se fundamental.

Ainda há muitos desafios a serem superados. A indústria da carne vermelha, que inclui o búfalo deve competir com outras fontes de proteína, principalmente a bovina.

Para competir neste mercado, a bubalinocultura deve aumentar ainda mais sua produtividade, criar uma identidade para seu produto e atender a demanda do consumidor.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Adilson de Paula Almeida; RESENDE, Juliano Ricardo. **Pecuária decorte**. Viçosa, MG: Aprenda fácil, 2010

BERNARDES, Otávio. **Bubalinocultura no brasil: situação e importância econômica**. Rev Bras Reprod Anim, Belo Horizonte. Disponível em:

<http://www.cbra.org.br/pages/publicacoes/rbra/download/293.pdf> Acesso em: 03 mar. 2023.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

COELHO, Anderson Silva. **Cenário da bubalinocultura no Brasil**. Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2019. Disponível em https://veterinaria.ufra.edu.br/images/tccdefendidos/TCC_Anderson_Silva_Coelho.pdf. Acesso em: 02 mar. 2023.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. (2019). Municipal Livestock Production (PPM) 2018. Rio de Janeiro: IBGE.

JACOB, Vanessa Raikelly Marques. **Características da carne de bubalinos de três grupos genéticos, terminados em confinamento e abatidos à maturidade**. 2021. Disponível em: [https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/204666/jacob_vrm_me_botfmvz.pdf?sequence=3&/](https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/204666/jacob_vrm_me_botfmvz.pdf?sequence=3&) Acesso em: 02 fev. 2023.

JORGE, André Mendes, 2017. **Bubalinocultura: raças bubalinas**. 44 slides. Disponível em https://dsti37.fmvz.unesp.br/bufalos/HPBufalos_files/Mat_Didatico/02- RACAS.pdf. Acesso em: 07 mar. 2023.

JÚNIOR, D. M. L.; RANGEL, A. H. N.; URBANO, S. A.; MACIEL, M. V.; AMARO, L. P.A. **Alguns aspectos qualitativos da carne bovina: uma revisão**. Acta Veterinaria Brasilica 2011; Disponível em: <https://periodicos.ufersa.edu/index.php/acta/article/view/> Acesso em: 20 fev. 2023

LEITE, B.F.C. **Fatores Relacionados ao Consumo de Carne pela População de Campo Grande – MS**. 2018. Disponível em <https://famez.ufms.br/files/2015/09/caracteristicas-de-carca-87a-equalidade-de-carne-de-bovinos-de-corte-suplementados-a-pasto.pdf>, Acesso em : 04 fev. 2023.

LISBOA, Ellen Patrícia Corrêa et al. **Perfil dos consumidores de carne bovina e bubalina no município de Santarém**. Brazilian Journal of Development, v. 6, n. 9, p. 64527-64539, 2020.

LUZ, Patrícia Aparecida Cardoso da. **Características qualitativas da carne de bubalinos submetida a diferentes períodos de maturação**. Disponível em http://repositorio.unifap.br/bitstream/123456789/694/2/TCC_CarneBufaloPerfil.pdf. Acesso em: 13 fev. 2023.

MALAFAIA, G. C.; BISCOLA, P. H. N.; DIAS, F. R.T. **Os impactos da COVID-19 para a cadeia produtiva da carne bovina brasileira** 2020. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/212395/1/Osimpactos-da-COVID-19-para-cadeia-produtiva.pdf>/Acesso em: 03 mar. 2023.

MEYERDING, S.G.H., et al. Beef quality labels: **A combination of sensory acceptance test, stated willingness to pay, and choice-based conjoint analysis**. Appetite [online]. 2018, vol. 127, pp. 324-333 [viewed 6 January 2023]. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.05.008>. Available from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0195666317313132>./Acesso

Marafon, André; Silva, Wilame Lourenço. **CRIAÇÃO DE BÚFALO CARACTERÍSTICAS, PRODUÇÃO, VANTAGENS E DESAFIOS DO MERCADO** www. Disponível no site alomorfia.com.br, ISSN 2594-5637/Acesso em :10 mai. 2023.

OLIVEIRA, Blenda Patricia Damasceno de. **Análise da conjuntura de mercado da bubalinocultura no Brasil e no estado do Pará**. 2018. Disponível em: <https://www.acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/%20PATRICIA%20DAMASCENO%20DE%20OLIVEIRA.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso em: 13 fev.2023.

PONTES, Vanessa Pereira; ESTRELA, Ana Ruth; ARAÚJO, Laylles Costa. **Diagnóstico do perfil do consumidor de carne de búfalo no município de Marabá, PA**. Disponível em

https://www.researchgate.net/publication/_Diagnostico_do_perfil_do_consumidor_de_carne_de_bufalo_no_municipio_de_Maraba-PA. Acesso em :19 fev.2023

RICHARDSON, Maikon. **Búfalo – um produto diferenciado para mercados diferenciados.** Disponível em

<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ap/artigos/bufalo-um-produto-diferenciado-para-mercados-diferenciados>. Acesso em :10 fev.2023.

ROSALES, F. **Bubalinocultura no Estado de São Paulo.** São Paulo: Novas Edições Acadêmicas, 2016