



CARNE EQUINA: UMA ALTERNATIVA FUTURA

Carolina da Rosa Oyarzabal¹
Vitória Cardoso Lima²
Maria Luiza Franzoi Lemos³
Giancarlo Siqueira Koglin Alves⁴
Juliana Sarubbi⁵

Resumo: A exportação de carne equina é um dos segmentos que compõem a cadeia produtiva do cavalo, onde o Brasil ocupa a terceira posição mundial. Essa posição como exportador se deve ao baixo consumo da proteína equina no mercado interno. A pesquisa teve como objetivo caracterizar o consumo de proteína animal, e a percepção do consumo de carnes exóticas, entre elas a carne equina. Foi realizada através de questionário *online*, divulgado nas redes sociais dos autores, no período de 48 horas, obtendo 167 respostas. A análise dos dados revelou um consumo expressivo de carnes exóticas, no entanto, algumas espécies, como a carne de equino, ainda não são vistas com normalidade, o que é evidenciado pela alta porcentagem de repulsa a essa carne.

Palavras-chave: Proteína animal exótica; abate; exportação; consumo; cultura.

1 INTRODUÇÃO

São carnes exóticas aquelas advindas de animais que não tradicionalmente criados para produção com finalidade de abate, estas de certa forma, tendem a causar um grau de estranheza para culturas distintas (SCHUPP *et al.*, 2005). A partir desta definição é possível classificar a carne equina como uma proteína exótica para nós brasileiros, já que esta não é comum em nossos cardápios, o que se confirma pelos autores Sousa, Damico e Vieira (2022), que apontam como insignificante o consumo da carne equina em território nacional, onde este hábito se dá principalmente por questões culturais. Realidade diferente quando falamos de países como França, Itália e Bélgica, que aparecem como os países que mais consomem carne de cavalo no continente europeu (FERNANDES E DENADAI, 2023).

Mesmo que o consumo seja baixo no Brasil, o país se destaca na exportação dessa proteína. Uma reportagem publicada no Destaque Notícias (2020), ressalta a quantidade de

¹ Docente Universidade de Cruz Alta – Unicruz, carol_oyarzabal@hotmail.com

² Discente do Curso de Zootecnia UFSM – PM, lima.vitoria@acad.ufsm.br

³ Discente do Curso de Zootecnia UFSM – PM

⁴ Discente do Curso de Zootecnia UFSM – PM

⁵ Docente do Curso de Zootecnia e Programa de Pós-Graduação em Agronegócios UFSM – PM, juliana.sarubbi@ufsm.br



carne exportada (15 mil toneladas/ano), e o valor arrecadado oriundo das exportações que é de 35 milhões de dólares. O abate e comercialização de carne equina é assegurada pelo decreto 9.069, de 2017, do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Nele é ressaltado que os produtos devem ser oriundos de abates realizados em estabelecimentos especializados, sob inspeção federal, além de ser obrigatório estar na embalagem a indicação do produto em questão (BRASIL, 2017).

No ano de 2022 foi apresentado o projeto de lei nº 2.387 que dispõe da proibição do abate de equídeos para consumo ou exportação, porém, este projeto segue para processo de votação no Plenário (BRASIL, CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2022), desta forma, segue-se ainda a atual legislação, onde a produção e comercialização da carne equina é autorizada.

A carne equina apresenta um potencial significativo quanto a ser uma alternativa de carne vermelha, podendo ainda ser classificada como uma carne dietética, já que na sua composição de carcaça em média apresenta 69,6% de músculo, 10,4% de gordura e 17,4% de ossos (LORENZO *et al.*, 2014). Banu (2009) realizou uma comparação dos índices nutricionais da carne equina com outras carnes tradicionalmente consumidas. Com estes estudos observou-se que a carne equina apresenta níveis superiores de proteína, baixos níveis lipídicos, assim como também se caracteriza por um menor nível calórico. Além das características proteicas, comparação com a carne bovina, a carne de cavalo também possui altos teores de ferro e zinco, sendo capaz de suprir um terço das exigências diárias desses minerais para adultos.

Considerando o potencial produtivo agropecuário do Brasil, sabe-se que o país é capaz de gerar produtos de qualidade tanto para comércio interno como externo, e para isso é importante conhecermos o perfil do consumidor. Kotler e Armstrong (2015) destacam que para o mercado de carnes exóticas se fazem necessárias descobertas sobre as peculiaridades do perfil dos consumidores para então montar estratégias de mercado.

Sendo assim, objetivou-se com este trabalho caracterizar o consumo de proteína animal; a percepção do consumo de carne equina com relação a outras carnes exóticas; e questionar sobre a possibilidade de consumo de carne equina.

2 MATERIAIS E MÉTODOS



Para a coleta dos dados foi escolhida como ferramenta metodológica um questionário *online*, que foi aplicado utilizando a plataforma social Instagram. O respondente foi convidado a participar da pesquisa por meio de um vídeo previamente gravado, que direcionava a um *link* de um formulário de múltipla escolha do Google Forms. A ferramenta contou com com 16 questões sobre informações sociodemográficas, preferências e hábitos de consumo de proteína animal e a percepção e opinião sobre consumo de carne equina.

O questionário foi divulgado na rede social dos autores do trabalho, durante o período de 48h (28 a 30 de julho de 2024). A análise dos dados foi realizada utilizando o *software* Excel por meio de gráficos e posteriormente analisada por estatística descritiva.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O questionário foi respondido por 167 pessoas, com faixa etária predominante de 19 até 40 anos, sendo 51,5% do sexo feminino. Quanto ao hábito de consumo de proteína de origem animal, 98,9% dos respondentes são carnívoros, e 70,3% consomem algum tipo de carne e/ou embutidos todos os dias da semana. Aqueles que consomem entre quatro e seis dias somam 22,4%, de dois a três vezes na semana 6,1% e apenas 1,2% mencionaram que consomem uma vez na semana. A proteína mais mencionada quanto ao nível de preferência é a bovina, seguida da carne ovina, de aves, peixes e frutos do mar, suíno e embutidos.

Quando questionados sobre a experiência em consumir alguma proteína exótica, 24 respondentes mencionaram não ter tido nenhum contato com pratos incomuns. Já as proteínas mais mencionadas foram: peru, javali, coelho, capivara, sashimi (salmão, atum e/ou peixe branco), pato e codorna. Sobre a possibilidade de experimentar alguma outra proteína exótica, a mais citada foi carne de jacaré seguida de avestruz, búfalo e caviar.

Quanto ao grau de conhecimento sobre abate e/ou exportação de carne de equinos no Brasil, 59,3% (94 entre os 167 participantes) desconhecem informações sobre o assunto. Sendo assim, não possuem conhecimento sobre esta prática ser regida por normas de boas práticas e legislação sanitária adequadas, semelhantes às aplicadas ao abate de outros animais de produção. Além disso, não reconhecem a importância econômica que a exportação de carne de equinos reflete dentro da cadeia produtiva da equinocultura.



Embora o Brasil não possua o hábito de consumo de carne de equinos, permite a venda in natura e utilização de carne equina na fabricação de embutidos, desde que esteja mencionado e destacado em rótulo, como menciona o artigo 202 do Decreto nº 30.691 do RIISPOA (RIISPOA, 1952). Os participantes foram questionados sobre a possibilidade de experimentar consumir carne equina e 65,3% responderam que não experimentariam. No entanto, quando questionados novamente sobre a reação que teriam ao experimentar, 53,9% afirmam que teria repulsa, enquanto 32,9% teriam curiosidade de experimentar e 13,2% dizem que aceitariam a experiência de consumir carne de equino com normalidade.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Verificou-se que a maioria das pessoas consomem proteína de origem animal diariamente. Além disso, o consumo de proteína exótica é expressivo e variado, no entanto, algumas espécies ainda enfrentam resistência cultural, como evidenciado pela porcentagem de repulsa ao consumo de carne de equinos.

A pesquisa revelou a resistência cultural ao consumo de carne equina no Brasil, apesar de seus benefícios e potencial econômico que representa. A falta de conhecimento sobre o abate e a exportação sobre a proteína animal de origem equina ressalta a necessidade de campanhas educativas que esclareçam essas práticas e promovam a sua aceitação, tendo como um dos pontos cruciais nesse processo o desenvolvimento de estratégias de *marketing* para desmistificar o consumo da carne equina, destacar e enfatizar a suas qualidades nutricionais.

Portanto, a conscientização e a educação são essenciais para aumentar o consumo da carne equina, aproveitando o potencial agropecuário brasileiro. Isso não apenas diversificaria a dieta proteica da população, mas também se tornaria uma alternativa futura como fonte alimentícia de alta qualidade e benéfica à saúde humana.

REFERÊNCIAS

BANU, C, (Ed.). Food Industry Treatise, București, **ASAB Publishing House**, 113-119, 2009.



BRASIL. **Decreto nº 9.069**, de 31 de maio de 2017. Regulamenta a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), 2017. Disponível em: [Portal da Câmara dos Deputados \(camara.leg.br\)](http://portal.da.camara.br) Acesso em: 8 jul. 2024.

BRASIL, CÂMARA DOS DEPUTADOS. **PL 2387/2022** - Proibição do abate de animais equídeos e equinos para o comércio de carne para consumo ou exportação. Disponível em: [Portal da Câmara dos Deputados \(camara.leg.br\)](http://portal.da.camara.br) Acesso em: 12 jul. 2024.

FERNANDES, R. M.; DENADAI, D. S. 5-SITUAÇÃO DO ABATE DE EQUINOS NO BRASIL: REVISÃO DE LITERATURA, in: **Jornal MedVet Science FCAA**. v. 5, n. 2, p. 31, 2023. Disponível em: [EQUINA-volume-5-numero-2-56-p.-2023.pdf \(fea.br\)](http://www.fea.br/EQUINA-volume-5-numero-2-56-p.-2023.pdf) Acesso em: 8 jul. 2024.

KOTLER, P., ARMSTRONG, G. **Principles of marketing**. 16 ed. Prentice Hall: Upper Saddle River NJ, USA, 2015. Disponível em: opac.atmaluhur.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/ODIjY2E4ODIyODViZjFkODgzNDUxYWZINWFhZmY2MGE5MDc0ZDVmYw==.pdf Acesso em: 9 jul. 2024.

LOPES, Marcio. Brasil exporta carne de cavalo para o mercado europeu. **Destaque Notícias**, 25 fev. 2020. Disponível em: <https://www.destaquenoticias.com.br/brasil-exporta-carne-de-cavalo-para-mercado-europeu-2/> Acesso em: 5 jul. 2024.

LORENZO, J. M., SARRIÉS, M. V., TATEO, A., POLIDORI, P. FRANCO, D., LANZA, M. Carcass characteristics, meat quality and nutritional value of horsemeat: **A review. Meat Science**, [s.l.], v. 96, n. 4, p.1478-1488, abr. 2014. Elsevier BV. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.12.006> Acesso em: 15 jul. 2024.

RIISPOA. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. **MAPA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952.

SCHUPP, A. R. et al. The impact of na “exotic” label on consumer willingness to taste test, purchase, and price a new meat product. **Journal of Food Distribution Research**, [s. l.], v. 36, n. 2, p. 50-60, 2005.

SOUSA, V. S.; DAMICO, M. E. C.; VIEIRA, P. H. S. Carne equina. 2022. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Curso Técnico em Agropecuária) - Escola Técnica Estadual Professor Carmelino Corrêa Júnior, 2022. Disponível em: <https://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/18355> Acesso em: 5 jul. 2024.

STANCIU, S. Horse Meat Consumption – Between scandal and reality. **Procedia Economics and Finance**. v. 23, p. 697-703. 2015. Disponível em: [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(15\)00392-5](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(15)00392-5) Acesso em: 12 jul. 2024.