



B1

ISSN: 2595-1661

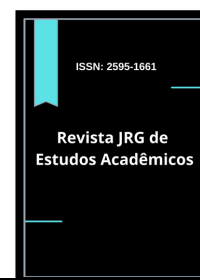
ARTIGO ORIGINAL

Listas de conteúdos disponíveis em [Portal de Periódicos CAPES](https://portal.periodicos.capes.gov.br)

Revista JRG de Estudos Acadêmicos

Página da revista:

<https://revistajrg.com/index.php/jrg>



Análise do mercado de ovinos na região centro oeste paranaense

Analysis of the sheep market in central western Paraná

DOI: 10.55892/jrg.v7i14.1216

ARK: 57118/JRG.v7i14.1216

Recebido: 17/06/2024 | Aceito: 24/06/2024 | Publicado on-line: 25/06/2024

Iana Basso Dedonati¹

<https://orcid.org/0009-0005-1586-0219>

<http://lattes.cnpq.br/4976173313105679>

Centro Universitário Dinâmica das Cataratas, PR, Brasil

E-mail: guriash@hotmail.com

Caroline Pereira da Costa²

<https://orcid.org/0000-0003-3021-6411>

<http://lattes.cnpq.br/0880253645444625>

Centro Universitário Dinâmica das Cataratas, PR, Brasil

E-mail: caroline.costa@udc.edu.br



Resumo

O mercado da carne ovina é diretamente afetado pela informalidade da cadeia produtiva, pela cultura sensorial antiga criada pelo consumo de carne de baixa qualidade e pela baixa oferta, o que torna seu preço menos acessível. Com a *gourmetização* da carne e as grandes quantias de carne ovina importada do Uruguai, surge uma oportunidade de crescimento para o setor no país, e conhecer o perfil do consumidor atual é essencial para o futuro da ovinocultura. Diante desse cenário, o presente estudo objetivou analisar o perfil dos consumidores de carne ovina na região centro oeste paranaense por meio de um questionário disponibilizado de forma remota. Dos 179 participantes aptos 90,1% já consumiram carne ovina, destes 72,5% desejam aumentar a frequência e quantidade de carne consumida. Entre eles 56,9% consomem de forma anual sendo que o preço é o fator de maior impedimento do maior consumo, 22,7%, seguido do acesso 21%. A principal fonte de compra de carne entre os participantes foi direto com o produtor rural, 70 entrevistados. Do total 91,5% afirmam estar dispostos a pagar mais por uma carne com melhor qualidade e maior segurança higiênico sanitária.

Palavras-chave: carne gourmet. cadeia produtiva informal. ovinocultura

Abstract

The sheep meat market is directly affected by the informality of the production chain, the old sensory culture created by the consumption of low quality meat and the low supply, which makes its price less accessible. With the gourmetization of meat and the large amounts of sheep meat imported from Uruguay, there is an opportunity for growth for the sector in the country, and knowing the profile of the current consumer is

¹ Graduada em Medicina Veterinária pelo Centro Universitário Dinâmica das Cataratas.

² Graduada em Medicina Veterinária pelo Centro Universitário Dinâmica das Cataratas. Mestre em Reprodução Animal pela Universidade de São Paulo.

essential for the future of sheep farming. Given this scenario, the aim of this study was to analyze the profile of sheep meat consumers in the central western region of Pará by means of a questionnaire made available remotely. Of the 179 eligible participants, 90.1% had already consumed sheep meat, of which 72.5% wished to increase the frequency and quantity of meat consumed. Of these, 56.9% consume meat on an annual basis, with price being the biggest factor preventing greater consumption (22.7%), followed by access (21%). The main source of meat purchases among the participants was directly from the rural producer, 70 interviewees. Of the total, 91.5% said they were willing to pay more for better quality meat and greater hygiene and health safety

Keywords: *gourmet meat. informal production chain. sheep farming.*

1. Introdução

De acordo com o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (CEPEA, 2023), no Paraná o preço do quilo vivo da carne ovina passou de R\$ 12,48 em julho para R\$ 12,15 em agosto, registrando um recuo de 2,6%. O preço está sendo pressionado pela alta da importação de carne ovina uruguaia e baixa na demanda. Importação essa que cresce a cada ano devido à falta de oferta de carne constata no mercado brasileiro. Já a nível nacional, o volume exportado aumentou 59,26% em relação a Jan-Ago/2022 para Jan-Ago/2023, sendo 191.359kg em 2023 e 120.156kg no mesmo período de 2022. A exportação de carne ovina gerou uma receita de U\$708.559 entre janeiro e agosto de 2023, tendo como principais importadores Uruguai, Ilhas Marshall e Libéria (FAMASUL, 2023).

Identificar os fatores que influenciam a baixa demanda é crucial para expansão da ovinocultura no Brasil, em especial no estado do Paraná. Um dos problemas enfrentados pelos ovinocultores é a informalidade da cadeia produtiva. Estima-se que 90% do consumo nacional é proveniente do mercado informal, fator este que faz com que a qualidade do produto ofertado ao consumidor diminua (SÓRIO E RASI, 2010).

A desorganização da cadeia produtiva e falta de gestão das propriedades são o resultado do manejo deficiente dos rebanhos, estocagem inadequada, inexistência de inspeção sanitária, higiene duvidosa e a falta de padronização do produto ofertado, sendo que a maior parte desses abates ocorrem dentro das propriedades rurais (JESUS ET AL., 2010). O elevado preço da carne, a reduzida demanda no mercado, pouca informação ao consumidor sobre os valores e benefícios nutricionais da carne, restrição orçamentária dos indivíduos e grande oferta de bens substitutos afetam diretamente no baixo consumo de carne ovina no mercado brasileiro (LUCENA ET AL., 2008).

A produtividade na etapa primária é baixa, há grande capacidade ociosa na indústria de abate e a comercialização é precária, apresentando características de informalidade. Há, ainda, indicações de que a oferta não está organizada para atender à demanda existente no mercado interno e que a maior parte dessa demanda vem sendo atendida por importações (JESUS; RODRIGUES; MORAES, 2010). Pesquisas realizadas pela Embrapa Pecuária Sul mostram que no Rio Grande do Sul o problema está justamente na informalidade que já se tornou crônica (NALERIO, 2023). No estado onde o tamanho dos rebanhos é maior, a dificuldade está em enviar os animais para o abate pois é preciso organizá-los em lotes padronizados por peso e carcaça pré-definida segundo a necessidades dos frigoríficos.

Uma forma de resolver esses problemas e aumentar a oferta de carne no mercado seria a criação de cooperativas, a união dos pequenos produtores pode tornar a cadeia formal e agregar preço ao produto final (NALERIO, 2023). Aspectos fisiológicos e ancestrais permeiam o consumo de carne, assim como as influências culturais são decisórias na compra e comportamento dos consumidores (BARCELLOS, 2007). É preciso acabar com os mitos que permeiam a carne ovina pois a qualidade e o sabor da produção atual são muito superiores ao que era servido uma década atrás (GRESSLER, 2023).

Os consumidores estão mudando as atitudes sobre o consumo de alimentos, existindo uma tendência, principalmente nos mercados mais exigentes, de que as preocupações com a saúde e bem-estar em geral, incluindo o meio ambiente, passam a ter cada vez mais importância no processo de escolha (LUCENA, 2018). Estudos mostram que a carne de cordeiro tem níveis mais elevados de gorduras saturadas do que a carne bovina ou suína, porém a relação ácido graxo insaturado e saturado é maior, ou seja, a carne ovina possui uma boa quantidade de ácido graxo insaturado, que é responsável pela diminuição do colesterol LDL (STEPHANIE, 2020).

Mesmo com uma porcentagem menor de proteína, a carne ovina comparada a carne bovina no geral é mais rica em todos os aminoácidos essenciais. Portanto a proteína encontrada no cordeiro é de qualidade superior. No geral, cordeiro e carneiro tendem a ser mais abundantes em vitaminas. Eles contêm duas vezes mais folato, vitamina B1 e quase quatro vezes mais vitamina K. O cordeiro ou o carneiro também são mais ricos em vitamina B2, vitamina B3 e vitamina E.

Além disso, há um novo nicho de mercado tomando força na ovinocultura de corte, assim como já tomou na bovinocultura de corte, o mercado *gourmet*, com cortes específicos, carne selecionada desde a criação para maior marmoreio, maciez e concentração de sabor. Os restaurantes e *chefs* dos grandes centros tem investido e criado pratos cada vez mais ousados e que destacam as peculiaridades da carne ovina. A ovelha tem como possibilidade atender as várias classes de consumidores, de cortes *gourmet* até os de cortes mais baratos e acessíveis como pescoço e costela (FEOVINOS, 2023).

Visando esse crescimento no mercado Brasileiro, na produção e consumo de carne, vê-se na ovinocultura uma fatia de mercado promissor e rentável. Com um menor custo de produção quando comparada a bovinocultura de corte, a carne ovina possui um maior valor agregado, um sabor inigualável, nutritiva e também uma alta fonte de proteína com baixo teor de gordura auxiliando no ganho de massa magra e evitando a perda de massa muscular (ZUNDT, 2023). Conhecer o mercado regional para construção da cadeia produtiva torna o sucesso na criação e na comercialização mais seguro e assertivo, sendo o consumidor final uma das partes mais importantes dessa cadeia produtiva. Diante do exposto, objetiva-se com o presente estudo conhecer e traçar o perfil do consumidor de carne ovina na região centro oeste paraense, afim de contribuir com a otimização da cadeia produtiva de carne ovina.

2. Metodologia

O estudo foi submetido à apreciação da Comissão de Ética e Pesquisa (CAAE), via Plataforma Brasil, através do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética nº 79346424.7.0000.8527, tendo sido aprovado através do parecer nº 6.848.606. Após a construção de uma revisão de literatura referente ao assunto, foi elaborado um questionário que visou investigar e entender a postura da população quanto ao conhecimento e consumo da carne ovina. Esse questionário foi elaborado via plataforma “*Google Forms*” e após, foi publicado em diferentes grupos de redes

sociais, a fim de atingir um público mais diversificado possível. A pesquisa foi destinada para os contatos de redes sociais das pesquisadoras, que incluíram familiares, estudantes, grupos direcionados a criadores de ovinos, produtores rurais e comerciantes dos municípios de Santa Helena, Missal, Medianeira, Foz do Iguaçu, Cascavel e demais municípios do centro oeste do estado do Paraná. O participante ao visualizar a publicação, teve acesso a um link, que após ser acessado o direcionava à uma página inicial da pesquisa com o Termo Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) aonde o mesmo pode aceitar ou recusar participar da pesquisa. Caso o aceite fosse positivo, o participante era direcionado para o questionário e caso houvesse a recusa, a página não seguiria a diante. Todos os questionamentos investigativos realizados ao participante estão descritos na Figura 1.

Figura 1: Questionário enviado para os entrevistados.

1.Gênero: <input type="checkbox"/> Feminino <input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Outro	2.Idade: <input type="checkbox"/> de 18 a 25 anos; <input type="checkbox"/> de 26 a 35 anos; <input type="checkbox"/> de 36 a 55 anos; <input type="checkbox"/> Acima de 55 anos;	3.Profissão: <input type="checkbox"/> Estudante; <input type="checkbox"/> Médico Veterinário; <input type="checkbox"/> Funcionário Privado; <input type="checkbox"/> Funcionário Público; <input type="checkbox"/> Produtor Rural; <input type="checkbox"/> Trabalhador setor Agro; <input type="checkbox"/> Aposentado; <input type="checkbox"/> Outro;
4.Escolaridade: <input type="checkbox"/> Ensino Fundamental; <input type="checkbox"/> Ensino Médio; <input type="checkbox"/> Ensino Superior; <input type="checkbox"/> Pós -graduação; <input type="checkbox"/> Outro;	5.Renda: <input type="checkbox"/> Até 1 salário mínimo; <input type="checkbox"/> De 1 a 3 salários mínimos; <input type="checkbox"/> De 3 a 5 salários mínimos; <input type="checkbox"/> Mais de 5 salários mínimos;	6.Cidade Mais Próxima de sua residência: <input type="checkbox"/> Foz do Iguaçu; <input type="checkbox"/> Cascavel; <input type="checkbox"/> Santa Helena; <input type="checkbox"/> Medianeira; <input type="checkbox"/> Missal;
7.Consome carne? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	8.Frequência do consumo de carne: <input type="checkbox"/> Diariamente; <input type="checkbox"/> até 2 vezes na semana; <input type="checkbox"/> até 3 vezes na semana; <input type="checkbox"/> mais de 3 vezes na semana;	9.Qual tipo de carne mais consumida? <input type="checkbox"/> Frango; <input type="checkbox"/> Bovina; <input type="checkbox"/> Suína; <input type="checkbox"/> Ovina; <input type="checkbox"/> Outra;
10.Já consumiu carne ovina? <input type="checkbox"/> Sim; <input type="checkbox"/> Não;	11.Se não, porque? <input type="checkbox"/> Falta de oportunidade; <input type="checkbox"/> Não tem vontade; <input type="checkbox"/> Não tem acesso a carne ovina; <input type="checkbox"/> Outro;	12.Têm interesse em experimentar carne ovina? <input type="checkbox"/> Sim; <input type="checkbox"/> Não;
13.Frequência de consumo de carne ovina? <input type="checkbox"/> Diariamente; <input type="checkbox"/> até 2 vezes na semana; <input type="checkbox"/> 1 vez por mês; <input type="checkbox"/> Mais de 1 vez no mês; <input type="checkbox"/> Anualmente;	14.Forma de consumo da carne ovina: <input type="checkbox"/> Churrasco; <input type="checkbox"/> Ensopado; <input type="checkbox"/> Frita; <input type="checkbox"/> Outra;	15.Em qual local costuma consumir carne ovina? <input type="checkbox"/> Em casa; <input type="checkbox"/> Restaurantes; <input type="checkbox"/> Churrascarias; <input type="checkbox"/> Amigos; <input type="checkbox"/> Outro;
16.Em quais desses lugares você costuma comprar carne ovina? <input type="checkbox"/> Direto com criador; <input type="checkbox"/> Açougue; <input type="checkbox"/> Supermercado; <input type="checkbox"/> Frigorífico; <input type="checkbox"/> Outro;	17.A carne que você costuma consumir é certificada, ou seja, tem selo de qualidade de inspeção municipal ou estadual? <input type="checkbox"/> Sim; <input type="checkbox"/> Não; <input type="checkbox"/> Não Sei;	18.Quais fatores podem te impedir de consumir carne ovina? <input type="checkbox"/> Preço; <input type="checkbox"/> Acesso; <input type="checkbox"/> Não gostar do sabor; <input type="checkbox"/> Não gostar do odor; <input type="checkbox"/> Já consumi e não gostei; <input type="checkbox"/> Carne de má qualidade;
19.Já consumiu derivados de carne ovina? <input type="checkbox"/> Sim; <input type="checkbox"/> Não;	20.Quais consumiu? <input type="checkbox"/> Hambúrguer; <input type="checkbox"/> Linguiça; <input type="checkbox"/> Bacon; <input type="checkbox"/> Presunto;	21.Gostaria de consumir carne ovina com mais frequência? <input type="checkbox"/> Sim; <input type="checkbox"/> Não;
22.O valor é o fator que mais impede um maior consumo de carne ovina na sua dieta? <input type="checkbox"/> Sim; <input type="checkbox"/> Não;	23.Pagaria a mais por uma carne de melhor qualidade em termos de maciez e segurança higiênico sanitário? <input type="checkbox"/> Sim; <input type="checkbox"/> Não;	24.O que faria com que a carne ovina fosse mais consumida na sua dieta? <input type="checkbox"/> Menor Preço; <input type="checkbox"/> Maior oferta; <input type="checkbox"/> Carne com mais qualidade e confiabilidade; <input type="checkbox"/> Hábito de comprar mais;

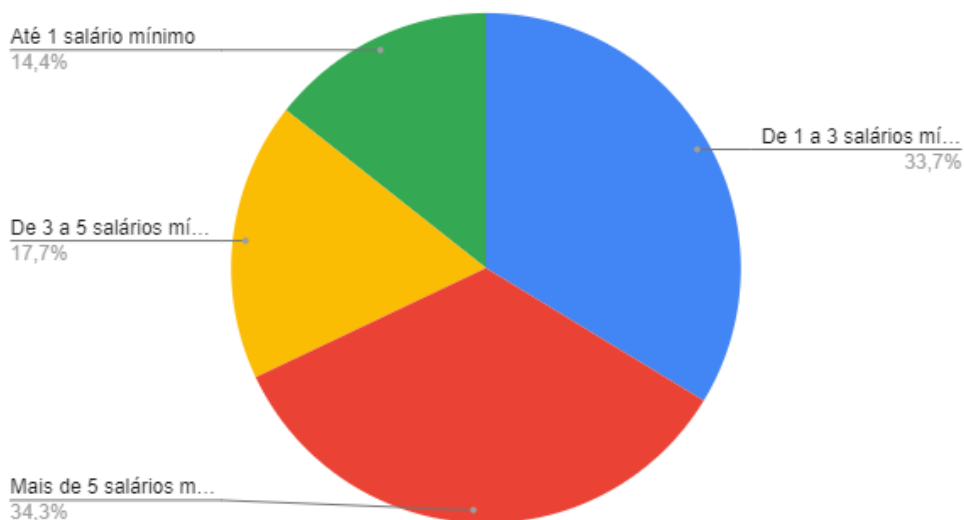
3. Resultados e Discussão

Dos 184 entrevistados 179 afirmaram ser aptos para participar da pesquisa segundo os critérios de inclusão e exclusão de partícipes descritos no termo de consentimento livre e esclarecido. Sendo 105 do gênero feminino e 77 do gênero masculino, com idade de 18 a 25 anos 39,8%, de 26 a 35 anos 25,4%, de 36 a 55 anos 28,2%, acima de 55 anos 6,6%.

Com relação ao grau de escolaridade descrita na Figura 2, 35,4% possuem ensino superior, 34,3% possuem ensino médio, 27,1% possuem pós-graduação e 2,2% ensino fundamental. A renda apontou que 14,4% recebem até 1 salário mínimo, 33,7% recebem de 1 a 3 salários mínimos, 17,8% recebem de 3 a 5 salários mínimos e 34,3% recebem mais de 5 salários mínimos por mês, diferente do apontado por Carvalho et al. (2016). Quanto a localidade 34,4% mora ou está mais próximo de Foz do Iguaçu, 31,1% de Santa Helena, 13,9% Cascavel, 11,1 % Medianeira e 9,4% Missal.

Figura 2: Distribuição de renda dos partícipes da pesquisa.

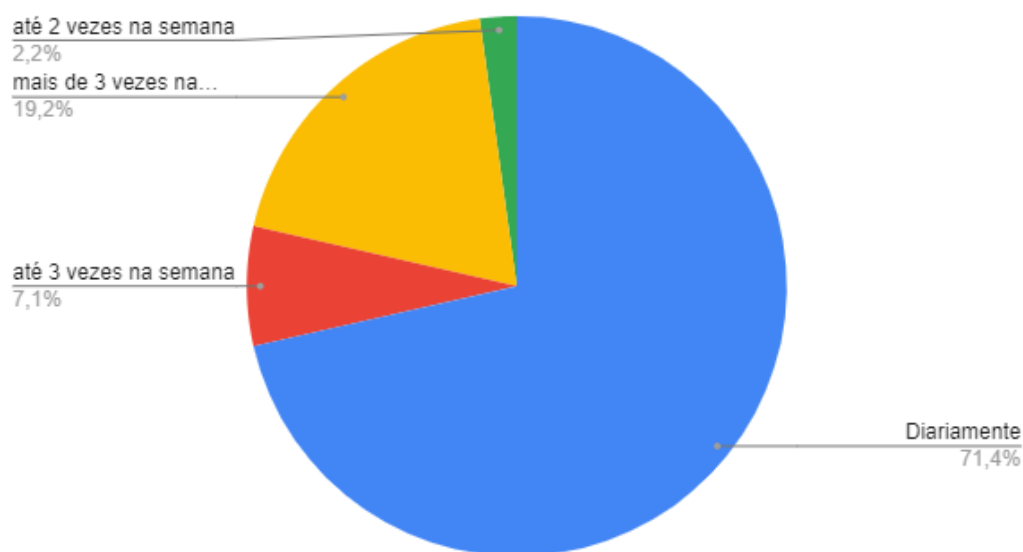
Contagem de Renda:



No que diz respeito ao consumo de carne 100% afirma consumir carne e desses 71,4% consomem carne diariamente, 19,2% consomem mais de 3 vezes na semana, 7,1% consome até 3 vezes na semana e 2,20% consomem até 2 vezes na semana. A proteína animal mais consumida é bovina, 136 partícipes, seguida pelo frango com 38 partícipes, o suíno com 6 respostas e a ovina com 1 resposta. Os dados estão descritos no gráfico em pizza anexo na Figura 3.

Figura 3: Análise da frequência de consumo de carne.

Contagem de Frequência do Consumo de Carne:



Quanto ao consumo de carne ovina 90,1% já consumiu, e os 9,9% que não consumiram 20% atribuíram o não consumo a falta de oportunidade, 17,8% a falta de vontade, 17,8% a falta de oportunidade, 44,4% a outro motivo não especificado. No total dos aptos 82,6% confirmam ter interesse em consumir carne ovina, a frequência de consumo da carne ovina é de 56,9% anual, 26,3% 1 vez no mês, 10% mais de uma vez no mês, 5% até duas vezes na semana, 0,6% mais de 4 vezes no ano e/ou diariamente, reiterando que a maior parte dos partícipes consome anualmente a carne ovina (FIRETTI ET, 2011).

Um estudo realizado na região de Presidente Prudente, Araçatuba, Marília, Bauru, São José do Rio Preto, Dourados, Londrina e Maringá comprova potencial de mercado para consumo de carne ovina. Seus resultados apontam para uma demanda reprimida seja pelo tipo de oferta ou preços praticados, pois cerca de 75% das 1.253 pessoas caracterizadas como consumidores gostariam de consumir mensalmente esse produto (FIRETTI ET AL, 2017), porcentagem ainda menor que o obtido na região centro oeste paranaense.

A principal forma de preparo da carne ovina é na forma de churrasco 94,4%, frita 1,3% e outra forma não especificada 4,3%. O local de consumo é na maioria das vezes em casa 49,7%, sendo em amigos 29,8%, churrascaria 12,4%, restaurantes 3,1% e outros 5%.

Quanto aos lugares que encontram carne ovina disponível para compra 70 partícipes responderam ser direto com o criador, 27 respostas para açougue, 13 no supermercado, 4 no frigorífico, 12 em outro não especificado. Corroborando com Moraes et al. (2020) a maior porcentagem de partícipes tem o produtor rural como principal fonte de compra de carne ovina.

Os fatores que impedem o maior consumo são 22,7% preço, 21% acesso a carne, 11,6% não gostar do sabor, 6,7% carne de má qualidade, 5,6% cultura, 2,8% não gostar do odor e 30% não soube responder. Por fim 72,5% disseram que desejam consumir carne ovina com mais frequência e quando questionado o que o levaria a consumir mais carne foi apontado por 45 partícipes o hábito de comprar mais carne, 33 menor preço, 23 carne com mais qualidade e procedência e 21 uma maior oferta, tendo o restante optado por mais de uma opção acima.

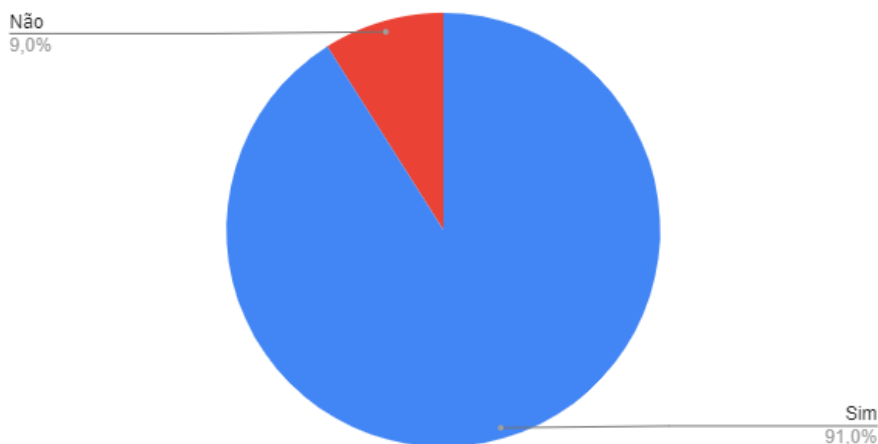
Em uma pesquisa realizada na região de Maringá – Paraná, Constantino et al. (2018) observou que 44,1% dos partícipes não consomem uma maior quantidade de carne ovina por falta de hábito, dado este que corrobora com o obtido neste estudo de que 45 partícipes afirmam que ter o hábito de comprar mais carne os levaria a um consumo maior.

Diferente dos resultados obtidos por Carvalho et al. (2016) na cidade de Sobral – CE, aonde 38,7% dos entrevistados adquiriam carne ovina em supermercados, 33,3% em açougues e apenas 28% direto com o produtor. Assim também quanto aos fatores que impedem seu consumo nota-se uma inversão nos resultados, sendo que para Carvalho et al. (2016) estão correlacionados com fatores sensitivos de odor e sabor diferentes desta pesquisa que atribuem como maiores impedimentos no consumo são preço elevado e acesso a carne ovina.

Sobre a certificação da carne consumida 41,6% responderam não saber se a carne é inspecionada durante o abate e possui certificação, 34,3% afirmam ser inspecionada e certificada e 24,2% disseram que não é inspecionada e certificada. Dentre os entrevistados 52,5 % responderam que o preço não é o fator que mais o impede de incluir mais carne ovina na sua dieta, e 91,5% de todos partícipes afirmam que pagariam mais por uma carne com melhor qualidade em termos de maciez e segurança higiênico sanitária.

Figura 4: Partícipes que pagariam a mais por uma carne de melhor qualidade em termos de maciez e segurança higiênico sanitária.

Contagem de Pagaria a mais por uma carne de melhor qualidade em termos de maciez e segurança higiênico sanitária...



4. Conclusão

Após análise dos resultados foi possível observar um mercado promissor na região, principalmente quando observada a porcentagem de partícipes que demonstram interesse em incluir mais e com maior frequência a carne ovina na dieta. No entanto aspectos negativos como falta de hábito no consumo, preço elevado, acesso limitado e baixa demanda apontam deficiências na cadeia da ovinocultura de corte.

A informalidade da cadeia produtiva, ou seja, o abate clandestino, ainda é uma barreira a ser transposta na comercialização e valorização da carne regional, o que

torna a demanda baixa e a qualidade da carne inferior. Esse fator pode contribuir na disseminação da cultura já enraizada quanto ao sabor e odor negativos da carne de ovelha, que tinha sua origem na carne de má qualidade devido a criação e abate arcaicos.

A pesquisa demonstra várias características sobre o público consumidor bem como suas preferências, mostra também as falhas existentes na cadeia produtiva. Criar estratégias para produzir uma carne de maior qualidade, com melhor preço e de fácil acesso em conjunto com ações para ensinar, informar e educar o produtor quanto a práticas de manejo que irão aprimorar a gestão da cadeia produtiva e o consumidor quanto as melhorias buscadas para alcançar mais sabor e qualidade na carne ovina da região são passos importantes para otimizar alavancar efetivamente a ovinocultura de corte na região supracitada.

Referências

BARCELLOS, M. D. D.; LANS, I. A.; THOMPSON, J. **“Beeflovers”**: um estudo **cross-cultural sobre o comportamento de consumo de carne bovina**. 2007. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

CARVALHO, G.A. et al. Caracterização do mercado da carne ovina em Sobral, Estado do Ceará. **Informações Econômicas, São Paulo**, v. 46, n. 2, 2016.
FIRETTI, R.; ALBERTI, A. L. L.; ZUNDT, M. Identificação de Demanda e Preferências no Consumo de Carne Ovina com Apoio de Técnicas de Estatística Multivariada. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, 2017.

FIRETTI, RICARDO. Segmentação De Mercado Para A Carne Ovina Em Função Dos Níveis De Renda Do Consumidor. **Apta Regional, Pesquisa & Tecnologia**, vol. 8, n. 2, 2011

JESUS JUNIOR, C.; RODRIGUES, L. S.; MORAES, V. E. G. Ovinocaprinocultura de corte - a convivência dos extremos. **BNDES Setorial, Agroindústria**, Rio de Janeiro, n. 31, p. 281-320, 2010.

LUCENA, C. C.; MARTINS, E. C.; MAGALHÃES, K. A.; FILHO, Z. F. H. Boletim do Centro de Inteligência e Mercado de Carpinos e Ovinos. Produtos de origem caprina e ovina: mercado e potencialidades na região do Semiárido brasileiro. **Embrapa Carpinos e Ovinos**, n. 3, julho, 2018.

LUCENA, L. P. et al. Cadeia produtiva da ovinocultura em Mato Grosso do Sul: uma análise de seu sistema de coordenação agroindustrial. In: **CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL**, 46., 2008, Rio Branco.

MORAES, R.E. et al. Profile consumption of sheep meat front to animal welfare in the view of producers and consumers. **Research, Society and Development (RSD)**, v. 9, n. 10, p. e089108158, 2020. DOI: 10.33448/rsd-v9i10.8158. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/8158>. Acesso em: 10 jun. 2024.

MOURA, D. J. E.; DO NASCIMENTO, M. S. S. S.; GUIMARÃES, C. R. R. Consumo de carne ovina no Brasil. **Revista Foco**, [S. I.], v. 16, n. 11, p. e3574, 2023. DOI:

10.54751/revistafoco. v16n11-057. Disponível em:
<<https://ojs.focopublicacoes.com.br/foco/article/view/3574>>. Acesso em: 15 mar. 2024.

OECD/FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. "Meat", in **OECD-FAO Agricultural Outlook 2023-2032**. Paris: OECD Publishing, 2023.

RAMOS, M.; ROCHA JUNIOR, W.; SCHMIDT, C.; FAGUNDES, M. Sistema agroindustrial da carne ovina no Oeste paranaense. **Revista de Política Agrícola**, 23, abr. 2014. Disponível em:
<<https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/view/882>>. Acesso em: 25 abr. 2023.

SÓRIO, A.; RASI, L. Ovinocultura e abate clandestino: um problema fiscal ou uma solução de mercado? **Revista de Política Agrícola**, Brasília, v. 19, n. 1, p. 71-83, 2010.

STEPHANIE, L. Propriedades da carne ovina e benefícios para saúde. **Blog da Carne**. 6 nov. 2020. Disponível em: <<https://blogdacarne.com/propriedades-da-carne-ovina-e-beneficios-para-a-saude/>>. Acesso em: 20 abr. 2024.

ZUNDT, MARALICE. Benefícios do consumo de carne de cordeiro. **Associação Prudentina de Estudo e Cultura / Unoeste**, 2023. Disponível em: <https://www.unoeste.br/noticias/2023/8/beneficios-do-consumo-da-carne-de-cordeiro> e acesso em: 10.06.2024.