

# INFLUÊNCIA DA RENDA NAS PREFERÊNCIAS DE CONSUMO DE ARROZ

**Daniele Ziglia de Freitas, Priscila Missio da Silva, Márcia Aroucha Gularte\***

*Departamento de Ciência de Alimentos, Curso de Bacharelado em Química de Alimentos,  
Universidade Federal de Pelotas*

*\*Email: gularte@ufpel.edu.br*

## RESUMO

O arroz é um cereal muito consumido no mundo sob a forma de grão cozido. Constitui-se, também, em alimento de subsistência para mais da metade da população mundial. O Brasil é um dos maiores produtores mundiais de arroz e o maior da América do Sul, então essa pesquisa teve como objetivo identificar dados atuais sobre o consumo do arroz no Rio Grande do Sul, assim como, verificar a influencia da renda familiar no momento da compra. Os resultados demonstraram que a maioria das pessoas entrevistadas consome arroz soltinho e na forma de grãos firmes, prefere comer arroz branco, levando a qualidade do arroz em consideração.

Palavras-chave: arroz, poder aquisitivo, consumidor.

## 1 INTRODUÇÃO

O arroz é consumido por cerca de 2/3 da população mundial e, ao menos para metade da população (incluindo vários países da América Latina, Ásia e Ilhas do Pacífico), constitui-se a principal fonte de energia da dieta. Esta popularidade se deve, em especial, por ser o arroz um alimento de baixo custo, de fácil e rápido preparo e bastante versátil, pois combina com várias preparações culinárias (STORCK, 2004).

O brasileiro destina cerca de 22% do seu orçamento em alimentação, sendo o arroz ainda o principal produto da cesta básica, entretanto o Brasil apresenta um déficit de consumo de arroz em relação a sua produção, isto se deve ao fato de que nos últimos 25 anos a produção de arroz no Brasil aumentou cerca de 2% ao ano, porém, seu consumo tem decrescido em torno de 1% ao ano (IRGA, 2006).

O arroz branco "in natura", que passa por um processo padrão de beneficiamento para a retirada da casca e polimento (brunido), ainda é o principal produto consumido pela população, relativamente à produção do cereal no Brasil. O arroz integral é o menos consumido pela população brasileira, devido seu alto preço relativo, reduzida vida-de-prateleira e sabor diferenciado, apesar de ser mais rico em nutrientes. O processo de obtenção deste produto é o mais simples e consiste apenas na retirada da casca. O arroz beneficiado por parboilização é o arroz com casca, submetido ao tratamento hidrotérmico antes das etapas de descascamento e polimento, apresenta aumentos em valor nutritivo, renda, rendimento e conservabilidade de grãos e dos subprodutos em relação ao arroz branco, apresentando cada vez mais importância quantitativa e qualitativa, como processo de beneficiamento de arroz (ARROZ EM FOCO, 2007, FARIA, 2007).

O arroz é portanto, um alimento de extrema significância para segurança alimentar, para a economia brasileira e principalmente para o Rio Grande do Sul que beneficia cerca de 50% do arroz produzido no Brasil (IRGA, 2006; ABIAP, 2006) e, em função disso, aspectos relacionados à sua produção e consumo devem ser continuamente monitorados e avaliados para que o seu suprimento seja garantido e melhoramentos sejam realizados para satisfazer os consumidores.

As questões técnicas relacionadas diretamente à produção do arroz (manejo) são as que vêm sendo objeto de estudos com maior frequência e, como consequência disso, a produtividade média de arroz no Brasil aumentou 46,8% nos últimos 15 anos. No entanto, ainda é muito grande a carência por estudos de acompanhamento e análise do comportamento do consumo de arroz no mundo e, principalmente, no Brasil, tais estudos são importantes para os segmentos de produção, industrialização e distribuição de produtos alimentares permanecerem na atividade, uma vez que, com a abertura comercial, a competição e, conseqüentemente, o processo de concentração nesses segmentos, é cada vez maior.

Diante do exposto, o presente trabalho tem como objetivo identificar dados atuais sobre o consumo do arroz no Rio Grande do Sul, assim como, verificar a influencia da renda familiar no momento da compra.

## 2 DESENVOLVIMENTO

### 2.1 Material e Métodos

O estudo foi realizado através de questionário, contendo questões sobre os hábitos de consumo com arroz branco, parboilizado e integral aplicado a 3.615 pessoas, no período de 27 de junho a 15 de julho de 2007, durante a FENADOCE (Feira Nacional do Doce) em Pelotas, RS. Apesar da pesquisa ter sido aplicada na cidade de Pelotas, os entrevistados eram visitantes da feira, portanto, consumidores de todas as regiões do Rio Grande do Sul.

No questionário constavam dados de aspecto socioeconômicos, psicológicos e culturais, seguindo o método focus grup.

Os dados obtidos foram tabulados em uma planilha Excel e posteriormente as análises estatísticas foram realizadas através do software aplicativo SPSS - Statistical Package for the Social Sciences - pacote estatístico para as ciências sociais.

### 2.2 Resultados e Discussão

Dos 3.615 entrevistados 76% eram mulheres, 23% homens, a faixa etária que prevaleceu como maioria foi de 22 a 50 anos com 59,7% do total, os resultados que abrangem o grau de instrução e renda familiar podem ser visualizados na Tabela.1 e Tabela.2, respectivamente.

**Tabela 1.** Frequência do grau de instrução dos entrevistados na pesquisa sobre consumo de arroz

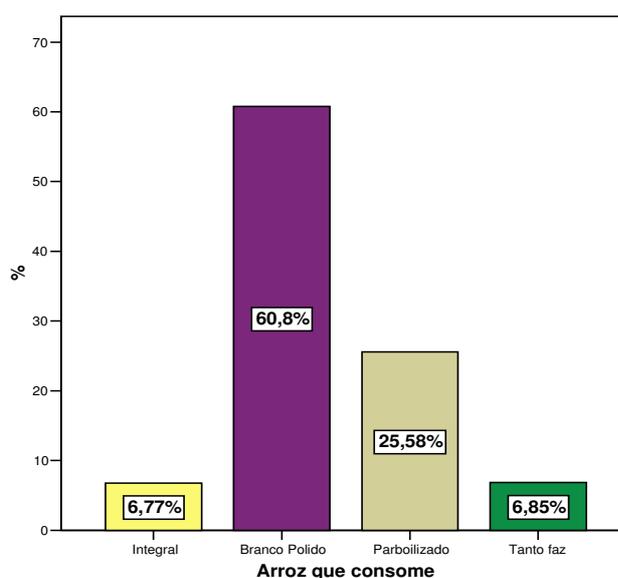
Instrução	Frequência (%)
1º Grau	8,5
2º Grau	39,1
3º Grau	46,0
Pós-graduação	5,0
NO	0,3

**Tabela 2.** Frequência da renda familiar dos entrevistados na pesquisa sobre consumo de arroz em 2007

Renda	Frequência (%)
Menos de 2 salários mínimos	8,4
Entre 2 a 4 salários mínimos	33,1
Entre 5 a 10 salários mínimos	30,4
Mais de 10 salários mínimos	15,6
NO	1,8

Nas questões em que foram englobados fatores psicológicos - relacionados a gostos individuais - 68,4% responderam que preferem consumir o arroz “soltinho”, a segunda opção mais escolhida foi o arroz com aspecto de “grãos firmes” com 8,5%. Com relação à forma do arroz a que predominou foi o arroz “agulhinha” com 64,8%, seguida pela opção “grãos longos” que obteve 21,7% de preferência.

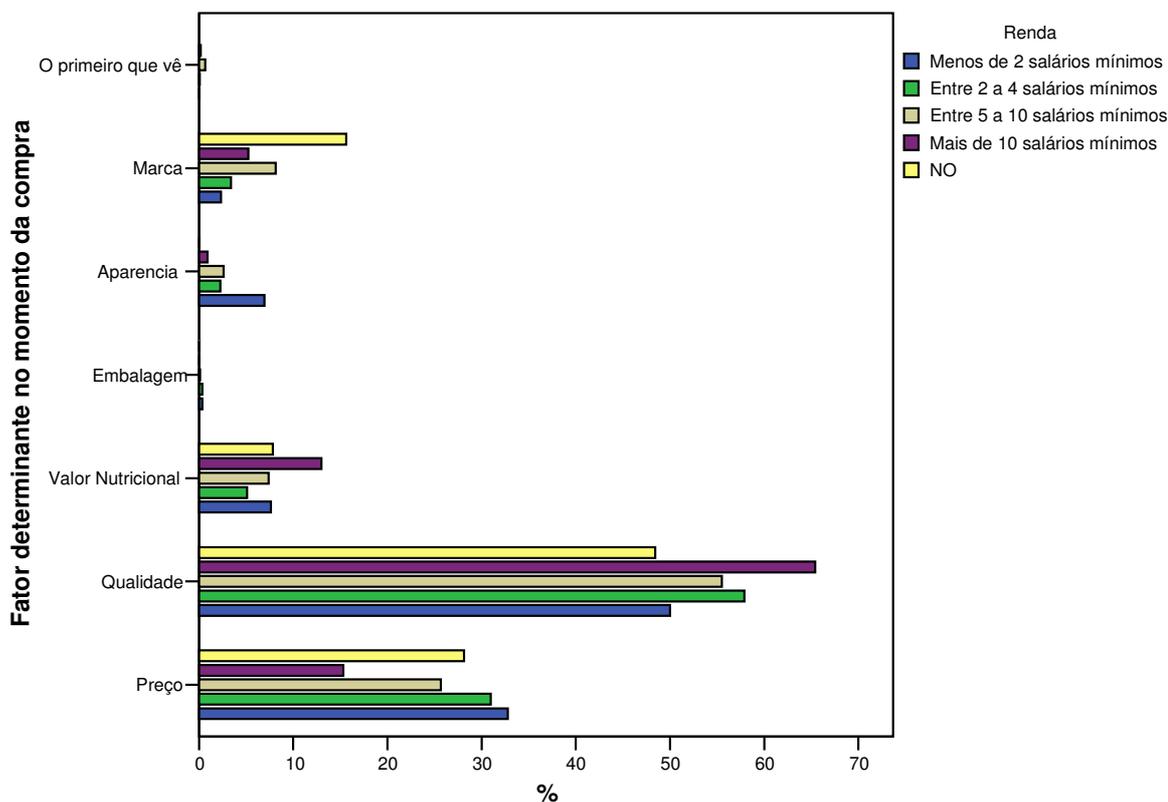
O arroz mais consumido é o branco polido com 60,4% , enquanto que o parboilizado é consumido por 25,4% dos entrevistados (gráfico 1) e por fim o integral com 6,7%, estes dados vão ao acordo com o citado por FARIA 2007. Quando analisado o tipo de arroz consumido, o do tipo 1 teve a frequência de 87,6%. No requisito embalagem a mais preferida foi a de 5kg com 37,1%, seguida pela embalagem de 1kg com 26,4%.



Fonte: Através dos dados coletados

**Figura 1.** Percentual sobre o arroz mais consumido.

Quando indagado qual o critério determinante no momento da compra a qualidade do produto foi apontada por 55,8% dos entrevistados, sendo o preço a segunda opção mais opinada 25,8%. Ao relacionar o requisito renda familiar e critério utilizado na hora da compra do arroz pode ser analisado que independente da renda a qualidade prevaleceu como principal critério. Entretanto as pessoas que possuem renda inferior a 2 salários mínimos o preço (32,9%) e a qualidade (49,7%) mantiveram percentual próximo, e a diferença de percentual existente entre qualidade e preço é maior entre os entrevistados que possuem renda superior a 10 salários mínimos, onde a qualidade possui percentual de 65,4% e o preço 15,3%. Como pode ser visualizado através do gráfico 2.



Fonte: Através dos dados coletados

Figura 2. Influência da renda no fator determinante para compra de arroz.

### 3 CONCLUSÃO

Pode-se concluir que a maioria dos entrevistados eram mulheres, onde a maioria possuía instrução de 3º grau, com renda predominante de 2 a 4 salários mínimos. Pode-se

analisar também que o arroz branco polido, com aspecto “soltinho” e na forma “agulhinha” continuam sendo a preferência nacional e que o fator determinante no momento da compra é a qualidade, no entanto, essa tendência aumenta a proporcionalmente da renda.

## REFERÊNCIAS

ABIAP. Associação Brasileira da Indústria do Arroz Parboilizado. On-line. Disponível em: <<http://www.abiap.gov.br>>. Acesso em 12 nov 2006.

ARROZ EM FOCO. Disponível em: <http://www.arroz.agr.br/site/arrozemfoco/060807-2.php>, acesso em 01 set 2007.

BARATA, T.S. **Caracterização do consumo de arroz no Brasil**. Disponível em: [www.scielo.br](http://www.scielo.br). Acesso em 10 out 2008.

IRGA. Instituto Riograndense de Arroz. On-line. Disponível em: <<http://www.irga.rs.gov.br>>. Acesso em: 5 dez 2006.

FARIA, O.L.V. Remoção de fósforo de efluentes da parboilização de arroz por absorção biológica estimulada em reator em batelada seqüencial (RBS). **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.26, n.2, 2006. Disponível em [www.scielo.br](http://www.scielo.br), acesso 03 set 2007.

STORK, C. R. Variação na composição química em grãos de arroz submetidos a diferentes beneficiamentos. Disponível em [www.scielo.br](http://www.scielo.br). Acesso 20 out 2008.