

ENCUESTA A CONSUMIDORES: PERCEPCIÓN Y HÁBITOS DE CONSUMO DE CARNE DE CORDERO CONGELADA

Muela, E.¹, Sañudo, C.¹, Campo, M.M.¹, Medel, I.² y Beltrán, J.A.¹

¹ Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Zaragoza, Miguel Servet 177, 50013 Zaragoza, España. 462065@vetez.unizar.es

² Pastores Grupo Cooperativo de Productores de Carne, Edificio Pastores, Carretera Cogullada, 65, Mercazaragoza, 50014, Zaragoza, España.

INTRODUCCIÓN

La congelación de los alimentos es una práctica habitual en los hogares, ya que permite su conservación a largo plazo sin causar apenas alteraciones en el producto (Pietrasik y Janz, 2009). Del mismo modo, la compra de alimentos congelados es una práctica muy común, ya que sus características se ajustan a las actuales necesidades exigidas por los nuevos consumidores en cuanto a seguridad, precio, calidad, facilidad y comodidad en la compra, en la conservación y en la preparación del producto, entre otros (Bernabéu y Tendero, 2005).

Sin embargo, estas premisas no se cumplen en el caso de la carne, ya que los consumidores consideran la carne congelada de menor calidad que la fresca. En el caso del cordero, esta percepción se agrava, ya que se trata de un producto tradicionalmente de consumo en fresco en el caso España, hecho que no sucede en otros países, como en Nueva Zelanda. Por ello, el objetivo de este estudio fue ampliar el conocimiento acerca del consumo y compra de carne congelada.

MATERIAL Y MÉTODOS

A 100 consumidores participantes en un test sensorial de carne de cordero (personal de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza y otros habitantes de la ciudad), se les facilitó un cuestionario con 9 preguntas acerca de carne de cordero, de su apreciación sobre la congelación de la carne y de sus hábitos de consumo respecto a la misma. El cuestionario (Tabla 2) constó de 7 preguntas de respuesta cerrada (de 2 a 4 opciones, según la pregunta), 2 de ellas (cuestiones 5 y 6) con otra pregunta de respuesta abierta asociada (¿Por qué?). Las respuestas a la encuesta fueron analizadas con el programa SPSS 14.0 para Windows XP, calculando frecuencias de respuesta. Para identificar diferencias significativas entre frecuencias de respuesta ($p \leq 0,05$) se aplicó el test de Chi-cuadrado. Para caracterizar a la población (sexo y edad) se elaboró una tabla de contingencia con ambos parámetros (Tabla 1).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La población participante en la encuesta estuvo equilibrada en porcentaje tanto en el sexo como en la edad de los encuestados (Tabla 1), aunque el porcentaje de hombres jóvenes desequilibra parcialmente las categorías.

Independientemente de la pregunta considerada, existieron diferencias significativas ($p \leq 0,01$ o $p \leq 0,001$) entre las posibles respuestas a cada una de las cuestiones.

Considerando las respuestas a la pregunta 1 (Tabla 2), los encuestados pueden definirse como consumidores habituales de carne de cordero, en base a que un 42% de ellos manifestó comprar carne de cordero entre 2 y 3 veces al mes y un 26% una vez por semana como mínimo. Este hecho concuerda con el dato de que la media de consumo en Aragón supera la española (6,81 kg de carne de ovino y caprino /habitante/ año en Aragón y 2,68 kg en España; MARM, 2007).

Respecto a la cuestión 2 (Tabla 2), los encuestados conservan la carne de cordero en refrigeración (mayoritariamente) o en congelación, lo cual refleja la afirmación de que

el cordero es un producto que se prefiere consumir en fresco. Sin embargo, sólo un 20% de los encuestados respondió (pregunta 3) que nunca congelan la carne de cordero (Tabla 2), siendo la respuesta mayoritaria “A veces”. De ello se deriva que la práctica de congelar carne es muy común en la población encuestada. Similares resultados fueron hallados por Gilbert et al. (2007) en una encuesta realizada en Nueva Zelanda.

De las respuestas a la pregunta 4 (Tabla 2), se puede deducir que los periodos de conservación en congelación son de corta duración (más de un 80% de las respuestas), lo que puede llevar a pensar que la carne que se congela es aquella que no se consume en fresco.

A la cuestión 5 (Tabla 2), la mayoría de los encuestados respondieron “No”, argumentando como principales razones “Prefiero la carne fresca” (58%), “Desconfío de la calidad de la carne congelada” (13,2%) y “Dudo de la cadena de frío” (11,8%). Del 24% de los encuestados que respondieron “Si”, las principales razones para dar esta respuesta fueron “Comodidad” (29,2%), “La considero de igual calidad que la fresca” (21%) y “Mejor precio” (16,7%).

Respecto a la pregunta 6 (Tabla 2), la mayoría de los consumidores respondieron “No”, dando como razones principales “Dudo de las condiciones de congelación y/o descongelación” (30,7%), “Dudo de la calidad de esa carne” (20,5%) y “Prefiero fresca que descongelada” (18,2%). Del 12% de encuestados que respondieron “Si”, las principales razones de compra de carne congelada-descongelada fueron “Consumo inmediato” (18,2%) y “Confianza en la cadena de frío” (18,2%).

Por último, la mayoría de los encuestados no consumirían carne congelada y descongelada en restauración (pregunta 7; Tabla 2), poniendo de relieve el desconocimiento de las prácticas habituales en muchos sectores de restauración.

En general, de este trabajo se puede deducir que los consumidores desconfían de la calidad de la carne de cordero congelada y de los procesos de congelación-descongelación industriales. Sin embargo, siendo un contrasentido, un notable porcentaje de consumidores que compra la carne de cordero en fresco, la congela en los hogares y también un notable porcentaje estaría de acuerdo en comprar carne congelada en el punto de venta. Todo ello supone que sobre el tabú de la congelación y la correspondiente promoción del consumo de este tipo de carne, es cuestión de informar y concienciar al consumidor.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bernabéu, R. y Tendero, A. (2005), *Meat Sci.*, 71:464-470.
- Gilbert, S.E., Whyte, R., Bayne, S.M., Paulin, R.J. y Van der Logt, P. (2005), *Int. Jo. Of Food Microb.*, 117:306-311.
- Pietrasik, Z. and Janz, J.A.M. (2009). *Meat Sci.*, 81:523-532.

Agradecimientos: Al personal de la Unidad de Producción Animal de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza por el trabajo realizado y a los consumidores por su participación.

Tabla 1: Caracterización de la población participante en la encuesta

Sexo	Categoría de edad	Categoría de edad			TOTAL
		< 30 años	De 30 a 50 años	> 50 años	
Masculino		9	29	14	52
	Femenino	18	15	15	48
TOTAL		27	44	29	100

Tabla 2: Preguntas y porcentajes de respuesta al cuestionario

Nº Pregunta	Enunciado	Respuesta	% respuesta	Signifi- cación
1	¿Con qué frecuencia compra carne de cordero?	Nunca	0	***
		1 vez / mes	32	
		2-3 veces / mes	42	
		1 vez/ semana	20	
		> 1 vez / semana	6	
2	¿Cómo conserva la carne de cordero habitualmente?	Frigorífico	70	***
		Congelador	30	
		Tª ambiente	0	
3	¿Con qué frecuencia congela la carne de cordero?	Siempre	20	***
		A veces	60	
		Nunca	20	
4	¿Cuánto tiempo conserva la carne de cordero en el congelador?	≤1 semana	21	**
		2-3 semanas	42	
		1 mes	17.3	
		> 1 mes	19.7	
5	¿Compraría carne de cordero congelada si la encontrara?	Sí	24	***
		No	76	
6	¿Compraría carne de cordero sabiendo que ha sido congelada y descongelada?	Sí	12	***
		No	88	
7	¿Consumiría carne de cordero sabiendo que ha sido congelada y descongelada en restauración?	Sí	37	***
		No	63	

p≤0.01; *p≤0.001

CONSUMER SURVEY: PERCEPTION AND CONSUMER HABITS ABOUT FROZEN LAMB MEAT

ABSTRACT. Consumers have some concerns about freezing meat or purchasing frozen meat although freezing meat at home is a common practice. The objective of this study was to know consumer habits about freezing practices and frozen purchase or consumption of lamb meat and the reasons about their habits. A survey was performed with 100 Spanish consumers. In general, consumers doubt about frozen meat quality and industrial freezing and thawing procedures, although a consumer percentage will freeze meat at home, existing a consumer niche which would buy frozen meat at purchase. Therefore, this is a fact to which must be paned on consumers.

Keywords: survey, lamb, freezing