

PERCEPCIONES DEL CONSUMIDOR SOBRE LA CARNE DE CAPRINO EN ESPAÑA

Muela E.¹, Campo M.M.¹, Cilla I.¹, Alcalde M.J.², Horcada A.² y Sañudo C.¹

¹ Dpto. de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Zaragoza, C/ Miguel Servet 177, 50013 Zaragoza. (España). E-mail: csanudo@vetez.unizar.es

² Dpto. de Ciencias Agroforestales, Universidad de Sevilla, Ctra. Utrera km 1, 41013, Sevilla

RESUMEN

Se ha realizado una encuesta a consumidores ($n=119$) con el fin de conocer la percepción que tenían de la carne de caprino frente a la carne de ovino en función de diversos aspectos relacionados con la intención de compra y la percepción de su calidad. El cuestionario constó de 11 enunciados afirmativos, respondidos hedónicamente mediante una escala categórica de 7 puntos (1: "totalmente en desacuerdo", 7: "totalmente de acuerdo"). El análisis de las respuestas se realizó mediante frecuencias. Los resultados obtenidos han demostrado, globalmente, una sensibilidad positiva hacia la carne de caprino tanto en parámetros decisivos a la hora de la intención de compra como en parámetros de calidad sensorial de la carne. Esto ha sucedido en contra de lo que podría pensarse dado, en nuestro país, el alto consumo y consideración de calidad que tiene la especie ovina.

Palabras clave: encuestas, preferencias, marcas de calidad, caprino, consumo.

INTRODUCCIÓN

Casi el 75% de los animales de la especie caprina sacrificados en España se corresponden con animales lechales, con un peso canal medio de 5,1 kg (MAPA, 2004). Este porcentaje en la especie ovina y para animales de tipo lechal se reduce al 25%, con un peso canal medio de 7 kg. Sin embargo, la especie ovina cuenta con 2 marcas de calidad para el tipo lechal, lo que garantiza un producto y una calidad al consumidor, hecho que no se produce en la especie caprina. Por otra parte, a la diferenciación entre especies no ayuda demasiado el que ambas se lleguen a confundir a nivel comercial (Ruiz de Huidobro *et al.*, 2003a). Aunque, en general, el consumo de carne caprina sigue siendo minoritario (Dubeuf *et al.*, 2004) (comparado con otras especies), las tendencias en la comercialización de carne y el propio consumidor demandan la necesidad de analizar los parámetros que determinan la aceptación o rechazo de la misma, ya que ello será fundamental para conocer su situación en el mercado. Además, la comparación de la carne caprina con la de la especie ovina en una misma investigación hace más interesante el estudio, ya que se trata de su máximo competidor, beneficiado del desconocimiento por el consumidor del ganado caprino (Jonhson *et al.*, 1995). Para conocer estos aspectos se ha desarrollado el presente estudio.

MATERIAL Y MÉTODOS

Un total de 119 consumidores (Tabla 1) respondieron a la encuesta propuesta, la cual constó de 11 afirmaciones. Los enunciados planteados aludieron al consumo de carne ovina y caprina y a la percepción de la especie caprina, frente a la ovina, para los siguientes atributos: precio, salubridad, sabor, cantidad de grasa, moda, aspecto, facilidad de cocinado, perspectiva de consumo, oferta y marcas de calidad y su precio. Las respuestas de los consumidores eran hedónicas y los enunciados eran valorados mediante una escala categórica de 7 puntos (1: "totalmente en desacuerdo", 7: "totalmente de acuerdo"). El análisis estadístico de los datos se realizó con el paquete estadístico SPSS 14.0 (2007) para Windows XP. Para facilitar la comprensión de los datos, a la hora de analizar los resultados, se establecieron 3 grupos: "desacuerdo", "indiferente" y "de acuerdo". Se obtuvieron las frecuencias de respuesta para cada grupo y se halló la significación mediante test de Chi cuadrado. El efecto sexo del consumidor fue tratado con la misma metodología.

Tabla 1. Características de los consumidores (n=119).

	%		%
≤ 29 años	19,3	Mujer	50,4
30-44 años	33,6		
45-59 años	32,0	Hombre	49,6
≥ 60 años	15,1		

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la Tabla 2 se presentan los enunciados de la encuesta realizada. Para todos los enunciados planteados existieron diferencias significativas entre los 3 grupos de respuestas (Tabla 3), reforzando el hecho de que la intención de compra de los consumidores se ve influenciada por muchos y diversos factores (Webb *et al.*, 2005). Asimismo, en cualquiera de los enunciados, no existieron diferencias significativas entre sexos dentro de cada grupo de respuestas, excepto en la cuestión "la carne de caprino está más de moda que la ovina", en donde las mujeres opinaron de forma distinta a los hombres ($p < 0,05$), indicando estar, mayoritariamente, en desacuerdo con la afirmación del enunciado (60,0% de las respuestas de las mujeres frente a 45% de los hombres, que estuvieron mayoritariamente indiferentes). Dentro de cada pregunta, existieron diferencias significativas ($p < 0,01$) entre los grupos de respuestas en toda la encuesta, excepto en el enunciado "la carne de caprino tiene mejor aspecto que la carne ovina", donde los hombres se repartieron casi por igual entre los 3 grupos de respuestas (NS), mientras que las mujeres ($p < 0,01$) opinaron, mayoritariamente, indiferentes al enunciado (43,3% de respuestas).

Tabla 2. Encuesta realizada a consumidores.

Nº	Enunciado
1	La carne de caprino es más cara que la carne ovina
2	La carne de caprino es más saludable que la carne ovina
3	La carne de caprino es más sabrosa que la carne ovina
4	La carne de caprino tiene más grasa que la carne ovina
5	La carne de caprino está más de moda que la carne ovina
6	La carne de caprino tiene mejor aspecto que la carne ovina
7	La carne de caprino es más fácil de cocinar que la carne ovina
8	Me gustaría consumir más carne de caprino de la que consumo habitualmente
9	No consumo más cabrito por no encontrarlo en el mercado
10	Prefiero (o preferiría) carne de cabrito con marca calidad (DO, IGP) que sin marca
11	Pagaría más por una carne con marca de calidad (DO, IGP) que por una sin marca

De las respuestas mayoritarias de la encuesta se deduce que, respecto a parámetros relacionados con el consumo, la carne de caprino es considerada como igual de saludable y de aspecto, más sabrosa, menos grasa y más difícil o con igual facilidad de cocinado que la carne ovina, por lo que tendría una apreciación de buena calidad bromatológica y sensorial (Ruiz de Huidobro *et al.*, 2003b). En relación a parámetros de compra, la carne de caprino se considera más cara y menos de moda que la ovina. Por último, a la mayoría de los consumidores encuestados les gustaría consumir más carne de caprino de la que consume pero no la encuentran con facilidad en el mercado y, además, les gustaría que estuviera amparada por una marca de calidad, por la que estarían dispuestos a pagar un mayor precio.

AGRADECIMIENTOS

Este proyecto se ha realizado con financiación CICYT AGL2005-05777-C02-01/GAN.

Tabla 3. Porcentaje de respuesta y valor de significación.

Nº enunciado (Tabla 2)	Respuesta			Significación ⁽¹⁾
	Desacuerdo	Indiferente	Acuerdo	
1	25,8 b	18,3 b	55,9 a	**
2	28,4 b	48,3 a	23,3 b	*
3	29,2 b	8,3 c	62,5 a	**
4	56,3 a	22,7 b	21,0 b	**
5	47,5 a	34,2 b	18,3 c	**
6	31,7 b	43,3 a	25,0 b	*
7	43,3 a	42,5 a	14,2 b	**
8	23,3 b	19,2 b	57,5 a	**
9	33,3 b	15,0 a	51,7 a	**
10	9,2 b	5,8 b	85,0 a	**
11	9,2 b	3,3 b	87,5 a	**

⁽¹⁾: * (p< 0,05); ** (p< 0,01)

a,b,c: diferentes letras en la misma fila indican diferencias significativas (p< 0,05).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Babiker, S.A., El Khider, I.A. y Shafie, S.A. 1990. Chemical composition and quality attributes of goat meat and lamb. *Meat Science*, 28: 273-277.
- Dubeuf, J.P., Morand-Fehr, P. y Rubino, R. 2004. Situation, changes and future of goat industry around the world. *Small Ruminant Research*, 51: 165-173.
- Jonhson, D.D., McGowan, C.H., Nurse, G., Anous, M.R. 1995. Breed type and sex effects on carcass traits, composition and tenderness of young goats. *Small Ruminant Research*, 17: 57-63.
- MAPA: www.mapa.es
- Ruiz De Huidobro, F., Blázquez, B. y Miguel, E. 2003a. Analogías y diferencias entre el cordero y el cabrito lechales. *Producción ovina y caprina*, XXVII SEOC, 352-355. Badajoz.
- Ruiz de Huidobro, F., Miguel, E. y Blázquez, B. 2003a. Calidad de la canal y de la carne del cabrito de Guadarrama. *FEAGAS*, 23: 110-114.
- Webb, E., Casey, N.H., Simela, L. 2005. Goat meat quality. *Small Ruminant Research*, 60: 153-166.