

## DETERMINANTES CULTURAIS E SUAS IMPLICAÇÕES NOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

### CULTURAL DETERMINANTS AND THEIR IMPLICATIONS IN FOOD PRODUCTION PROCESSES

Viviane de Oliveira Lopes<sup>1</sup>  
Sílvia Panetta Nascimento<sup>2</sup>

**RESUMO:** A produção de alimentos no Brasil é influenciada por uma diversidade cultural e religiosa, refletindo a complexidade da alimentação humana. Essas questões influenciam não só as escolhas alimentares dos consumidores, mas também a industrialização e os métodos de processamento de alimentos. Por exemplo, as práticas religiosas podem restringir o consumo de determinados produtos, influenciando na produção. Essas restrições não apenas moldam a demanda por alimentos específicos, mas também incentivam as empresas a adaptar seus processos produtivos. Neste contexto, por meio de uma revisão bibliográfica em artigos científicos e técnicos publicados nos últimos dez anos, objetivou-se analisar como as culturas e religiões influenciam os processos de produção de alimentos, considerando o mercado interno e as exportações. Considerando-se os dados estatísticos sobre a diversidade religiosa no Brasil, verificou-se que 94% da população se autodeclara religiosa e, conseqüentemente, segue preceitos estabelecidos por religiões diversas, entre os quais alguns específicos aos alimentos e formas de alimentação. Entre esses preceitos, destaca-se o vegetarianismo, direcionado por muitas religiões e seguido também por outros grupos não religiosos por motivos relacionados à sustentabilidade. Conseqüentemente produtos *plant based*, carne cultivada e impressa em 3D é uma tendência na produção de alimentos. Por ser o principal exportador de alimentos industrializados, certificações, como *kosher* e *halal*, já se consolidaram entre muitas indústrias alimentícias brasileiras, principalmente aquelas que exportam proteína animal. Conclui-se, portanto, que as empresas do segmento alimentício devem estar cientes da conexão genuína da cultura e da religião com os alimentos, bem como das tendências trazidas por essas influências.

**Palavras-chave:** Diversidade; Etnia; Industrial; Preceitos; Religião.

**ABSTRACT:** Food production in Brazil is influenced by cultural and religious diversity, reflecting the complexity of human nutrition. These issues influence not only consumers' food choices, but also industrialization and food processing methods. For example, religious practices can restrict the consumption of certain products, influencing production. These restrictions not only shape the demand for specific foods, but also encourage companies to adapt their production processes. In this context, through a bibliographic review of scientific and technical articles published in the last ten years, the objective was to analyze how cultures and religions influence food production processes, considering the domestic market and exports. Considering the statistical data on religious diversity in Brazil, it was found that 94% of the population declares itself religious and, consequently, follows precepts established by different religions, including some specific to foods and forms of food. Among these precepts, vegetarianism stands out, directed by many religions and also followed by other non-religious groups for reasons related to sustainability. Consequently plant-based products, cultured meat and 3D printed is a trend in food production. As the main exporter of industrialized foods, certifications, such as *kosher* and *halal*, have

already been consolidated among many Brazilian food industries, especially those that export animal protein. It is therefore concluded that companies in the food segment must be aware of the genuine connection of culture and religion with food, as well as the trends brought about by these influences.

**Keywords:** Diversity; Ethnicity; Industrial; Precepts; Religion.

## 1 INTRODUÇÃO

A produção de alimentos sofre influência considerável de novas ideias e novos modos de alimentação, tendo em vista que existem diversas culturas, sendo algumas delas inovadoras e outras já bem consolidadas na sociedade.

Em função de crenças e hábitos adquiridos, etnia, cultura e religião interferem também nas escolhas alimentares e formas de alimentação, visto que essas práticas contribuem para a formação da identidade coletiva que define um grupo específico, além de trazer a noção de pertencimento ao mesmo.

Sendo o Brasil um país de grande diversidade étnica, cultural e religiosa (IBGE, 2022), além de principal exportador de alimentos industrializados (ABIA, 2024), é fundamental identificar as demandas dos diversos grupos que consomem os alimentos produzidos no país, seja, internamente ou não.

É importante que as indústrias estejam cientes em relação às interferências nos métodos de produção, considerando que os ideais culturais ou as crenças religiosas da população influenciará na escolha de alimentos e isso afetará diretamente os aspectos técnicos e de produtividade.

O presente trabalho aborda os fatores culturais, nos quais se insere a religião, visando o quanto tais fatores podem influenciar os métodos industriais na produção de alimentos, abrangendo algumas das religiões presentes no Brasil atualmente, seja por consumidores internos ou externos, no caso das exportações de alimentos, o que será feito por meio de uma revisão bibliográfica.

Neste contexto, o trabalho visa analisar quais as implicações das culturas e religiões nos processos de produção de alimentos, indicar o quanto a cultura está associada também na alimentação e avaliar o quão visível é a interferência das culturas e religiões na produção de alimentos no país.

## 2 METODOLOGIA

Para elaboração do presente trabalho a metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica, descrita por Mattos (2015), como o processo de busca, análise e descrição de um corpo do conhecimento em busca de resposta a uma pergunta específica. O estudo apresentado tem como base discursiva algumas das diferentes religiões e culturas que podem interferir nos métodos de produção de alimentos no Brasil, como: cristianismo, judaísmo e islamismo.

Para investigação da influência dessas culturas e religiões na produção de alimentos, foram considerados artigos científicos e técnicos, disponíveis nas bases de dados Google Acadêmico e Scielo publicados nos últimos dez anos a partir dos seguintes descritores: diversidade, etnia, cultural, religião e alimentos. Foram consultados também o site do IBGE, para verificação das estatísticas oficiais sobre as religiões seguidas pela população brasileira e os sites das certificações *kosher* e *halal*, a fim de identificar a interferência dessas culturas na produção de alimentos no Brasil.

A análise dos dados obtidos foi realizada por meio da leitura exploratória do material reunido, em uma abordagem qualitativa, a qual permite examinar as informações de forma organizada para sua compreensão (Kniess, 2022).

### **3 REFERENCIAL TEÓRICO**

#### **3.1 ALIMENTAÇÃO, CULTURA E RELIGIÃO**

Cada nação, etnia ou grupo social difere dos demais nos seus costumes, valores intelectuais e morais, bem como nos padrões de comportamento, religião e, por último, mas não menos importante, na alimentação (Bertolino, 2020).

O alimento pode revelar as propriedades culturais, pois o início da civilização está diretamente relacionado à busca por alimentos, assim como os rituais e costumes no cultivo e preparação dos mesmos. Desta forma, o sujeito aprende a apreciar e a recusar certos alimentos no âmbito específico da sua cultura e, ao fazê-lo, contribui para a formação de uma identidade coletiva que irá defini-lo como um povo. Sobre prática culinária, ressalta-se que o preparo culinário ressignifica, sofre e exerce influências. É necessário, portanto, compreender esses processos por meio dos quais ocorrem as práticas alimentares. Deve-se primeiro procurar assimilar as trocas culturais envolvidas e como elas mudam ao longo do tempo (Amorim; Dias 2019).

Tanto a religião como a cultura estão interligadas com a alimentação e, considerando-se que o Brasil é um país com grande diversidade de grupos étnicos, há também grande variedade de culturas alimentares (Queiroz, 1989). Os principais grupos que habitam o país são: os indígenas, os africanos e os europeus, sendo os indígenas os povos originários, que já habitavam o país quando os europeus invadiram e os africanos foram trazidos para a escravidão, de modo que parte do que o povo brasileiro adquiriu como costumes, religiões e culturas vem dessas etnias (Pena, 2024).

Assim entende-se o quanto os grupos de etnias citados acima podem ser influentes na questão alimentar. Com a amplitude territorial, as etnias se espalharam e se adaptaram às regiões e, por ser o Brasil um país com grande multiplicidade climática e de solos, as pessoas tiveram que desenvolver hábitos alimentares característicos à oferta do local (Fundação Cargill, 2018).

Realçando o quanto isso pode transcender à questão econômica, alcançando também as culturas, religiões, tradições, simbolismos e identificação com as suas perspectivas e crenças alimentares (Azevedo, 2017).

### **3.1.1 Influência da religião na alimentação humana**

Um dos motivos pelo qual algumas pessoas escolhem suas religiões é o sentimento de pertencer a uma comunidade, um sentimento de continuidade dos seus familiares, das suas tradições, de modo que as escolhas dos itens que consomem são metodicamente pensadas para contribuição direta com as suas crenças e a sua identidade (De Araujo; Tinoco 2014).

Para algumas pessoas esses ideais se tornam algo comum, sem perceber que na sua alimentação existem interferência das suas crenças, já que se tornou um hábito que veio dos seus povos de origem, uma vez que a alimentação é uma revelação da sua religiosidade, algo que transparece quanto a suas vontades, de modo a ter suas correlações (Leitão, 2016).

A partir disso pode-se considerar a grande influência dessas questões nas indústrias alimentícias, já que as pessoas com identidade religiosa procuram consumir alimentos que vão além do gostar, itens que tem função exercida pelo significado, fatores que se relacionam com a sua fé (De Araujo; Tinoco 2014).

É possível identificar que a interferência da religião nos alimentos consumidos é mais ou menos rígida dependendo dos preceitos de cada uma, entretanto independentemente de quais religiões as pessoas seguem, pode-se observar que, para elas, há uma justificativa espiritual e lógica, o que contribui para se tornar hábito e passar em forma de sucessão para as próximas gerações, de modo a se tornar uma progressão histórica, podendo se tornar algo cultural para o povo que segue tais preceitos, conforme aponta Frigo et al. (2022).

Sendo assim, para alguns há uma maior obediência quanto às leis estabelecidas em suas crenças, como no Judaísmo, quanto ao que eles comem e acreditam ser o correto, seguindo as leis da Torá, ou Pentateuco<sup>1</sup>, de modo que seus hábitos alimentares seguem fielmente o que está escrito no Livro do Levítico e Deuteronômio (Ferrari, 2016).

A alimentação humana sofre, portanto, interferência de diversos segmentos religiosos, em função do que eles acreditam ser a melhor escolha para as suas vidas. Segundo o Censo demográfico (IBGE, 2022) no Brasil, 190.755.799 de pessoas seguem alguma religião, dentre elas 123.280.172 são católicos apostólicos romanos, 42.275.440 seguem as religiões evangélicas, 107.329 se identificam com a religião Judaica e 35.167 seguem o Islamismo, entre outras. Somando-se esses grupos religiosos, em média, correspondem a 94% da população, já que no Brasil a população residente nesse período era de 203.080.756 de pessoas.

### 3.2 INTERFERÊNCIA DA CULTURA E RELIGIÃO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

A alimentação pode ser abordada a partir de diferentes perspectivas independentes e complementares: econômica, nutricional, social e cultural. Sendo um ato complexo e significativo que vai além do simples ato de consumir alimentos. A comida é uma experiência agradável que permite conectar com o patrimônio cultural, memórias emocionais e momentos de sociabilidade. A escolha dos alimentos envolve não apenas aspectos econômicos e nutricionais, mas também questões sociais,

---

<sup>1</sup> Para os ocidentais se diz Pentateuco e para os Judeus utiliza-se a palavra Torá, ambos retratam as leis, ensinamentos e instruções segundo Moisés, Torá foi escrita pelo próprio (Torá refere-se a Gênesis, Êxodo, Levítico, Números e Deuteronômio que segundo seu significado são os cinco primeiros livros da Bíblia. Também são chamados de Pentateuco, que vem do grego “volume de cinco partes”). (O QUE É A TORÁ, 2024)

culturais e políticas, que refletem em diversas influências e significados (EMBRAPA, 2024).

A diversidade religiosa no Brasil reflete diretamente na alimentação e no consumo da população, o que, aliado à expansão das exportações de produtos de origem animal para os países asiáticos, criou um mercado específico e cheio de potencial, sendo assim o Brasil regulou abate e processamento de animais para o mercado religioso (Prodiet Medical Nutrition, 2024).

Algumas empresas, portanto, procuram se adequar à demanda e oferta necessárias para atender às diversas culturas e religiões que interferem no processamento dos alimentos, tais como obter o certificado *halal*, o qual identifica que a empresa produz de acordo com os preceitos muçulmanos (Malafaia; Biscola 2023).

Também no caso da certificação *Kosher*, o objetivo é garantir que todos os componentes, incluindo derivados, utensílios e equipamentos, estejam livres de substâncias não *kosher*. O símbolo de certificação *kosher* garante aos consumidores que o produto e seu processo de fabricação atendem a todos os requisitos da lei *kosher* (Kosher Alliance, 2024).

O aprimoramento científico deve levar em consideração a questão religiosa e cultural já que estas interferem na produção de alimentos e são poucos exploradas, afinal, segundo Sales, Ecco e Catro, os cientistas da religião<sup>2</sup>, como agentes na produção de alimentos, não são atuantes como deveriam, já que os mesmos são qualificados para compreender as opções dos religiosos. Sua atuação, portanto, poderia fornecer o melhor entendimento para a área de produção e distribuição de alimentos destinados ao consumo de pessoas religiosas.

### 3.2.1 A produção de alimentos *halal*

A produção *halal* é um padrão moral e ético de produção, que visa um processo permitido, ou seja, lícito para os muçulmanos, já que tem como base os seus valores e princípios, de acordo com o Alcorão, livro seguido pelos muçulmanos (Barbour, 2010).

Definindo que a alimentação interfere na saúde física e moral das pessoas, deve-se garantir que os alimentos são livres de impurezas de acordo com a

---

<sup>2</sup> Os cientistas da religião, são as pessoas que estudam sobre a religião e suas influências na sociedade (SALES et al., 2022)

determinação da Sharia (Jurisprudência Islâmica). No caso das carnes, deve-se seguir o abate *halal*, que é um método considerado justo e correto, segundo os preceitos muçulmanos, que não faça o animal sofrer, garantindo que o alimento seja saudável e seguro, assim ele não libera hormônio de estresse, não causando danos para os consumidores. Para os muçulmanos as carnes não podem ter elementos *haram* (carne de porco e derivados), além de outros elementos como: enzimas, colágeno, sangue, pelos, ossos e gorduras. Também é necessário que os alimentos não contenham certos componentes que coloquem em risco suas vidas e sua saúde, como, por exemplo, elementos venenosos e intoxicantes (Energy, [s.d.])

As empresas que atuam no mercado *halal*, precisam atender certos requisitos, como ser 100% lícito, respeitoso e humanista em todas as suas áreas, incluindo mão-de-obra e bem-estar dos animais, nos produtos usados para fabricação dos alimentos, além disso, as mesmas precisam de um sistema de qualidade que garanta as boas práticas de fabricação (Fambras *Halal*, 2024).

O mercado consumidor muçulmano inclui aproximadamente 1,9 mil milhões de pessoas em todo o mundo, a maioria das quais reside nos 57 países da OIC (Organização de Cooperação Islâmica). Além destes países, grandes comunidades muçulmanas também estão presentes nos Estados Unidos, no Reino Unido, na França e na Alemanha. Essas comunidades têm uma procura constante por produtos que respeitem as suas tradições culturais, especialmente no que diz respeito à alimentação. O Brasil entrou nesse mercado no final da década de 1970, quando começou a exportar frango *halal* para a Arábia Saudita em troca de petróleo durante a crise do petróleo. Desde então, o país tornou-se o maior exportador mundial de frango e carne *halal*, apesar da sua pequena população muçulmana. A participação brasileira no mercado de alimentos *halal*, entretanto, continua limitada a produtos básicos como carne, frango, trigo, açúcar e cereais (Conexão Safra, 2024)

Dall'Orto destacou durante Global *Halal* Brazil Business Forum (GHB), evento organizado pela FAMBRAS *Halal* em 2023, o propósito da Marfrig e da BRF, que são duas das principais empresas brasileiras no mercado *halal*. A BRF, conhecida pelas marcas Sadia, Perdigão e Batavo, exportou cerca de 700 mil toneladas de aves para o mercado *halal* em 2020. Já a Marfrig exportou mais de 250 mil toneladas de carne bovina no mesmo ano. Juntas, estas empresas alcançaram a impressionante marca de 1 bilhão de quilos de produtos alimentares exportados para o mercado *halal*.

Dall'Orto acrescenta ainda que a Marfrig e a BRF são as líderes mundiais e as maiores produtoras de produtos de origem animal *halal* do mundo (*Halal Brazil News*, 2023).

Cerca de 30% das exportações brasileiras de proteína animal com certificação *halal* seguem para países muçulmanos, o que garante que a produção segue as tradições islâmicas de criação, abate e processamento de animais. O Brasil é atualmente, o maior fornecedor de gêneros alimentícios ao mercado muçulmano. Em 2022, o Brasil exportou US\$ 23,41 bilhões em alimentos e bebidas para os 57 países de maioria muçulmana da Organização da Conferência Islâmica. Durante o Fórum Global de Negócios *Halal* Brasileiro, o presidente da Câmara de Comércio Árabe-Brasileira (CCAB) indicou que os negócios relacionados a produtos e serviços que atendem aos padrões islâmicos geram entre 5 e 6 bilhões de dólares por ano no Brasil. Esses setores empregam centenas de milhares de pessoas, desempenham um papel crucial na economia brasileira e continuam a crescer significativamente (INVESTSP, 2023).

A Cdial *Halal*, que confere a certificação *Halal*, encerrou 2022 com um aumento de 100% nas certificações para o setor agrícola em relação a 2021. Em 2023, a empresa estava comprometida em aumentar em 25% o número de certificações em todas as categorias. Apesar dos desafios encontrados ao longo do ano, os resultados foram notáveis, impulsionados pela expansão do mercado e pelo crescente interesse das empresas brasileiras em exportar em um mercado global que deverá atingir US\$ 11,2 trilhões a partir de 2028 (Canal Rural, 2023).

### **3.2.2 A produção de alimentos *kosher***

*Kosher* é uma palavra hebraica que significa limpo ou puro e que remete aos preceitos da lei alimentar judaica, seguindo suas regras e rituais que também se refere aos alimentos que são adequados ou não para o seu consumo. A certificação *kosher* de alimentos é um selo de aprovação concedido por uma agência rabínica que avalia com precisão os ingredientes, instalações e processo de fabricação do produto, a fim de comprovar que o alimento não apresenta nada de origem dos animais proibidos, que são os suínos, lebres, camelos, mariscos, lagostas, ostras e camarões, além de derivados como órgãos, ovos e leite dos mesmos. Insetos também são proibidos, por isso é necessária a inspeção de legumes e vegetais. Alimentos que não seguem o

conceito *kosher* não podem dividir utensílios no processo de produção com os que seguem esse conceito (*Kosher Alliance*, 2024).

Quaisquer carnes de animais para alimentação dos judeus devem seguir as regras de abate *kosher* e não podem ser misturadas com nenhum tipo de alimento que seja não *kosher*, assim como carnes e produtos lácteos não podem ser misturados entre si na produção. Como citado acima, os Judeus seguem as leis da Torá, segundo a qual eles devem se alimentar somente de peixes que tenham escamas e barbatanas e somente animais que ruminam e têm cascos fendidos (*Kosher Alliance*, 2024).

A produção de alimentos *kosher* segue regras dietéticas judaicas específicas, que incluem os tipos de alimentos permitidos e como são preparados e processados. São 24 tipos de espécies diferentes de aves que não podem ser ingeridas pelos judeus religiosos segundo a Torá, dentre outros alimentos apresentados (*Caravaggi*, 2023).

Os alimentos *Kosher* precisam seguir a forma de produção adequada e receber a identificação de que são produtos que seguiram as regras exigidas como o símbolo representados pelas letras K ou U, assim o fornecedor garante que é uma produção *kosher*. Outro conceito importante que deve ser levado em consideração é que a inspeção desses alimentos é feita por rabinos e especialistas que estudam a fundo o conceito *kosher* (*Bertolino*, 2020).

Na produção de vinhos também é necessário seguir algumas regras, como as plantações de uvas ter idade superior a quatro anos e não podem ser cultivadas outras plantas no mesmo local (*Essential Nutrition*, 2021). Estes são alguns dos critérios necessários para a produção de alimentos *kosher*.

O Brasil se tornou o primeiro país do mundo a exportar frango *kosher* para o mercado israelense. Este importante passo destaca a grande confiabilidade e sustentabilidade do sistema de proteção agropecuária brasileiro (*Agrishow Digital*, 2024), além de ser um mercado muito atrativo por pagar valores mais altos. Enquanto o Egito paga entre US\$ 3,2 mil e US\$ 3,3 mil dólares por tonelada de carne bovina, Israel paga US\$ 4,9 mil dólares por tonelada pelo mesmo corte de carne bovina (*CRMVSP*, 2018).

Segundo *Globo Rural* (2021), a JBS, que é detentora das marcas Swift e Friboi, reportou lucro de 7 bilhões de reais no período de 2019 e todas as suas unidades de negócio registaram crescimento de receitas em termos reais. Reconhecida como uma das maiores empresas do mundo, segundo a empresa certificadora BDK DO BRASIL

(2024), a JBS também detém a certificação *kosher*, com o selo BDK, para suas carnes *Swift Kosher*.

O Certificado *Kosher* é emitido por uma entidade judaica reconhecida, assegurando que os alimentos atendem a essas normas. No Paraná, a empresa Vapza Alimentos produz produtos embalados a vácuo e a vapor, obteve o selo *kosher* que garante o processo industrial de acordo com os preceitos judaicos, e segundo a Confederação Israelita no Brasil, a comunidade judaica do país é a segunda maior da América Latina, atrás da Argentina e à frente do México (Revista Rural, 2021).

### 3.2.3 Preceitos cristãos na alimentação

O Cristianismo é uma religião baseada na fé em Jesus Cristo e em seus mandamentos. Com cerca de 2,2 bilhões de seguidores, o Cristianismo é a religião com maior número de seguidores no mundo, o que representa cerca de 29% da população mundial. No Brasil, o cristianismo é a religião mais declarada, correspondendo a 86% da população, sendo o catolicismo a maior denominação cristã no país (Alves, 2024).

Dentro do cristianismo, é possível perceber que não existem restrições alimentares tão severas em comparação com outras crenças religiosas. Os seguidores cristãos têm liberdade para se alimentar de uma grande diversidade de alimentos, com exceção do período da quaresma<sup>3</sup> e outras datas em que será realizado o jejum. Durante esse tempo, é comum a recomendação da igreja para que os fiéis pratiquem o jejum e/ou se abstenham de carne vermelha (Tempesta, 2019).

A quaresma, abreviado de quadragésima, refere-se ao período de 40 dias, em que os católicos se preparam para a Páscoa, momento mais importante do almanaque litúrgico cristão, que celebra a Ressurreição de Jesus. Durante este tempo, que começa na Quarta-feira de Cinzas e termina na Quarta-feira da Semana Santa, os fiéis são convidados a dedicar a sua vida de forma especial à mensagem cristã dos Evangelhos. É um momento de arrependimento, abstinência, penitência e jejum que são fundamentais durante a Quaresma. Também se evita o consumo de carne, havendo, conseqüentemente, aumento na demanda de pescados quando, de acordo

---

<sup>3</sup> Quaresma vem da frase em latim “Quadragésima die Christus pro nobis tradétur” que diz “Daqui a 40 dias (quadragésimo dia) Cristo será entregue por nós” (Canção Nova, 2024)

com Mazocoli (2024), o crescimento de venda desses produtos pode chegar a 30% em algumas regiões.

Durante o mês de março de 2024, o aumento na demanda por pescados impactou diretamente os preços nesse período. De acordo com dados do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) e do IBGE, a inflação do setor alcançou 1,73% no mês de fevereiro. Isso contribuiu para uma elevação anual de 3,53%, com uma variação acumulada de 3,87% nos últimos 12 meses. Durante o mês de fevereiro, quando essa análise foi realizada, e há poucos dias do início da Quaresma no Brasil, havia uma confiança generalizada entre os produtores de que o setor se manteria abastecido. Isso necessita do envolvimento e da colaboração estreita entre a indústria, armadores e pescadores quanto à preparação dos pescadores para a época de alta demanda. O sucesso da atividade pesqueira depende da cooperação eficaz entre esses grupos e da estabilidade de cada um deles (Seafood Brasil, 2024).

Com uma década de dados sobre preços, a equipe do Cepea Egg pode analisar detalhadamente as questões com a sazonalidade do âmbito de ovos. A demanda é um dos principais fatores que explicam essa sazonalidade. Segundo o Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), entre fevereiro e abril, os preços dos ovos tendem a ser mais elevados devido à grande procura durante a Quaresma. Em março de 2023, os preços dos ovos alcançaram a maior alta mensal já registrada na série histórica do Cepea, marcando um preço excepcional para o mês. Na cidade de Bastos (SP), o preço médio pago ao produtor por uma caixa com 30 dúzias de ovos brancos e vermelhos foi de R\$ 176,11 e R\$ 202,15, respectivamente, em março de 2023, o que representou um aumento real de mais de 20 % em relação a março 2022 (Ogino; Ferraz, 2023).

### **3.2.4 Outros preceitos religiosos que interferem na alimentação**

Além dos citados, há outros grupos religiosos no Brasil, como os Adventistas do Sétimo Dia, que também consideram a questão alimentar um fator muito importante. Segundo dados do IBGE (censo demográfico 2022), que abrange os anos de 2000 a 2010, existem cerca de 1.142.377 de pessoas que seguem essa religião no Brasil. Originária dos Estado Unidos, demonstra como os hábitos das pessoas podem interferir na saúde espiritual, física e mental. A maioria dos Adventistas do Sétimo Dia segue uma dieta vegetariana, conforme recomendado pela igreja, abstando-se de

vários alimentos, incluindo bebidas estimulantes, café e chá preto. Além disso, evitam carne, ovos e laticínios. Seguindo os preceitos de Levíticos 11, também evitam alimentos considerados impuros, como carne suína, peixes de couro e crustáceos. Em vez disso, procuram consumir alimentos mais naturais, mantendo uma dieta rica em verduras, legumes e frutas (Guimarães, 2024).

No Budismo, da mesma forma, de acordo com Lopes (2023), também os seguidores são orientados a seguir uma prática saudável e respeitosa para com os alimentos que consomem, levando em consideração a prática alimentar consciente, mantendo uma relação harmoniosa com todos os seres vivos e expressando gratidão pelos alimentos. Acreditam que os alimentos interferem em outros aspectos e, portanto, devem praticar a moderação, sem exageros e com consciência, não fazendo uso de alimentos intoxicantes que prejudiquem suas faculdades mentais. Alimentos de origem animal são considerados proibidos no budismo pois, segundo eles, na sua obtenção há violência e sofrimento, sendo encorajados, portanto, a manter uma alimentação vegetariana. Outros fatores proibidos englobam quaisquer alimentos feitos com álcool, alimentos ultraprocessados e com alto teor de gordura. Esses preceitos contribuem com a evolução espiritual, com a saúde mental, uma alimentação consciente e com compaixão leva o ser humano a capacidades melhores de vida, respeitando todos os seres vivos, se tornando uma pessoa mais pacífica e amorosa para com o próximo e seus iguais, segundo o Budismo.

O Brasil, sendo um lugar plural de naturalidades, é um país com muitas religiões, abrangendo diversas crenças, as quais interferem em vários setores, principalmente na alimentação. Esse conjunto de preceitos, abdições e deveres alimentares inclui o vegetarianismo, seguido por muitas religiões e que, portanto, tem atraído populações significativas atualmente, além de outros grupos não religiosos, mas que buscam esse ideal alimentar mais natural (BEIG, 2009).

Com isso a indústria buscou opções como a proteína texturizada de soja (TSP), que é uma das formas mais populares de proteína vegetal, pois é muito versátil, podendo ser utilizada em diversos produtos, como hambúrgueres, almôndegas, entre outros, sendo uma alternativa nutritiva e saborosa à proteína animal (Prodiel Medical Nutrition, 2024).

### 3.3 PERSPECTIVAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

A pesquisa em carne cultivada avançou consideravelmente nos últimos anos, de modo que empresas e grupos de pesquisa globais se empenham em torná-la um fato acessível. Essa carne é composta por células organizadas do tecido muscular animal, reproduzindo seu perfil sensorial e valor nutricional, mas é confeccionada em biorreatores, assim não há necessidade da criação e abate de animais. É um método inovador que responde à crescente preocupação com a previsão de que a população mundial alcance 10 bilhões até 2050, assim aumentando o consumo de carne, destacando a necessidade de soluções que atendam à demanda de produção de alimentos, reduzindo o impacto ambiental de produção da carne convencional (Lingopass, 2024).

A fim de diversificar as opções de proteínas comercializadas, a multinacional brasileira JBS, passou a investir em tecnologia de produção de carne cultivada. No final de 2023, a empresa revelou o desenvolvimento de carne cultivada em laboratório, uma inovação que pode extinguir a necessidade de abate de animais e promete redefinir a indústria alimentar. Usando células de expansão, a empresa planeja criar uma linha de produtos que inclui almôndegas, hambúrgueres e, no futuro, bifes e frango (Compre Rural, 2024).

O veganismo continua a crescer, revelando um potencial de mercado, à medida que mais consumidores buscam essa tendência de alimentação, considerada mais saudável. Atualmente, 52% dos consumidores do mundo se identificam como "flexitarianos", que são pessoas que combinam uma dieta flexível com escolhas vegetarianas sempre que possível. Tendo em vista essa demanda crescente, as empresas de ingredientes estão ampliando com diversas ofertas para atender à procura por proteínas de origem vegetal (Lingopass, 2024).

O advento de novos ingredientes de origem vegetal, com cadeia de produção nacional organizada e incorporação de novas tecnologias, favorecerá os produtos *plant-based*, ainda pouco ofertados em função do preço elevado, quando comparados aos similares à base de proteína animal. No entanto, esses alimentos estão se consolidando como uma alternativa promissora e o mercado seguirá ampliando sua oferta (Suleiman, 2021).

A carne impressa em 3D está expandindo no mundo todo, com empresas que buscam inovações, lideradas por Israel e Estados Unidos. No Brasil, a nova regulamentação da Anvisa irá facilitar o crescimento desse mercado emergente. Essa tecnologia emprega células animais cultivadas em laboratório, que são estruturadas

em modelos tridimensionais por impressoras 3D, criando uma carne que copia a textura e o sabor da carne tradicional, não havendo necessidade de abate, sendo uma solução promissora para atender à demanda por alimentos de forma mais sustentável, diante das crescentes preocupações ambientais e éticas (Food Connection, 2024).

A BRF, empresa brasileira, anunciou um investimento de 2,5 milhões de dólares em julho de 2021 na Aleph Farms, uma *startup* israelense focada em carne cultivada. Essa ação não apenas fortaleceu o crescimento do setor, mas também indicou a proximidade de um produto comercial viável. A tecnologia da Aleph Farms para produzir esse estilo de carne deverá estar disponível no Brasil já em 2024, sinalizando um avanço significativo nessa área (GFI BRASIL, 2022).

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A influência da fé na alimentação destaca o quanto as crenças espirituais orientam as escolhas alimentares. Além disso, essa relação entre religião e alimentos no Brasil exige flexibilidade e adaptabilidade. A produção de alimentos no Brasil já vem incorporando a influência da diversidade cultural e religiosa, trazidas também pelas demandas de um mercado globalizado, onde o Brasil aparece como principal exportador de alimentos industrializados.

A indústria alimentícia, portanto, é cada vez mais impulsionada a ajustar métodos e atender às demandas específicas de consumidores locais e internacionais, respeitando restrições e tradições que variam entre culturas e credos. Certificações como *halal* e *kosher* demonstram como é possível atender a preceitos essenciais a fim de manter a relevância nos mercados globais.

Entre as várias tendências que interferem na alimentação, atualmente, o veganismo tem ocupado posição de destaque, sobretudo pelo fato de que muitas religiões e culturas orientam ao consumo dos alimentos de origem vegetal sobre aqueles de origem animal, como forma de não exploração dos animais. Isso também atende às demandas de sustentabilidade.

Em consequência as perspectivas na produção de alimentos estão sendo orientadas para maior produção de alimentos de origem vegetal, assim como as inovações tecnológicas, como a carne cultivada, ou produção de alimentos em 3D, oferecem soluções sustentáveis para o futuro.

É importante, portanto, que as empresas do segmento alimentício estejam cientes da conexão genuína da cultura e da religião com os alimentos, bem como das tendências trazidas por essas influências, o que já vem sendo praticado por algumas empresas do setor.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

**Agência Paulista de Promoção de Investimentos e Competitividade. Mercado halal no Brasil movimentada entre US\$ 5 bilhões e US\$ 6 bilhões por ano.**

INVESTSP, 2023. Disponível em: <<https://www.investe.sp.gov.br/noticia/mercado-halal-no-brasil-movimentada-entre-us-5-bilhoes-e-us-6-bilhoes-por-ano/>> Acesso em: 27 de abr. 2024

**Alimentos Kosher ganham espaço no mercado nacional.** Revista Rural, 2021.

Disponível em: <<https://www.revistarural.com.br/2021/07/13/alimentos-kosher-ganham-espaco-no-mercado-nacional/>> Acesso em: 07 set. 2024.

ALVES, Denise. Cristianismo. **Enciclopédia Significados**, 2024. Disponível em:

<https://www.significados.com.br/cristianismo/>. Acesso em: 14 set. 2024.

AMORIM, Cynthia Padua; DIAS, Alessandro Adrelle. **A igreja católica e suas influências na alimentação: Uma perspectiva histórica**. 2. ed. Revista Eletrônica de Teologia e Ciências das Religiões - Unitas, 2019. 17 p. v. 7.

Antropologia e Sociologia da Alimentação. Embrapa, 2024. Disponível em:

<<https://www.embrapa.br/alimentos-e-territorios/areas-de-atuacao/antropologia-e-sociologia-da-alimentacao/>> Acesso em: 07 set. 2024.

AZEVEDO, Elaine De. **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos**. 44. ed. Porto Alegre: Sociologias, 2017. 287-290 p.

BARBOUR, Ana Maria. **Você sabe o que é alimento Halal? ICArabe**, 2010.

Disponível em: <[https://icarabe.org/geral/voce-sabe-o-que-e-alimento-halal#:~:text=O%20alimento%20permitido%20no%20Isl%C3%A3%2C%20de%20acordo%20com,%C3%A9%20necess%C3%A1rio%20que%20siga%20determinadas%20regras%20de%20fabrica%C3%A7%C3%A3o](https://icarabe.org/geral/voce-sabe-o-que-e-alimento-halal#:~:text=O%20alimento%20permitido%20no%20Isl%C3%A3%2C%20de%20acordo%20com,%C3%A9%20necess%C3%A1rio%20que%20siga%20determinadas%20regras%20de%20fabrica%C3%A7%C3%A3o.)> Acesso em: 07 abr. 2024.

BEIG, Beatriz Bresighello. **A prática vegetariana e os seus argumentos legitimadores: viés religioso**. 11. ed. Rio Claro: Revista Nures, 2009. 2 p.

BERTOLINO, Marcio Tulio. **A alimentação kosher: origem, tradição e certificação**. FOODSAFETYBRAZIL, 2020. Disponível em:

<<https://foodsafetybrazil.org/alimentacao-kosher-origem-tradicao-e-certificacao/>> Acesso em: 13 abr. 2024.

**Brasil pode avançar no mercado mundial de carne kosher: Novas normas obedecem a uma série de leis da tradição judaica e exigem atenção, mas representam uma oportunidade para o País voltar a atuar com protagonismo.**

CRMVSP, 2018. Disponível em: <<https://crmvsp.gov.br/brasil-pode-avancar-no-mercado-mundial-de-carne-kosher/>> Acesso em: 07 set. 2024.

CARAVAGGI, Daniela. **Comida Kosher: o que é, como funciona e as principais regras da alimentação judaica.** CNN BRASIL, 2023. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/comida-kosher-o-que-e-como-funciona-e-as-principais-regras-da-alimentacao-judaica/>> Acesso em: 13 abr. 2024.

**Carne de impressora 3D: novidades e tendências do setor.** FOOD CONECTION, 2024. Disponível em: <https://www.foodconnection.com.br/proteina-animal/carne-de-impressora-3d-novidades-e-tendencias-do-setor>. Acesso em: 28 set. 2024.

Censo Demográfico. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, 2022. Disponível em: < Censo 2022 | IBGE > Acesso em: 07 abr. 2024.

**Certificado Halal: conheça tudo sobre ele.** Energy, [s.d.]. Disponível em: <<https://energy.com.br/blog/certificado-halal/>> Acesso em: 07 abr. 2024.

**Certifique os produtos da sua empresa conosco!** BDK DO BRASIL, 2024. Disponível em: <<https://bdk.com.br/produtos/single/carnes/?produto=4021>> Acesso em: 14 set. 2024.

**Com um mercado de US\$ 4 bilhões, Israel abre as portas para o frango kosher brasileiro: O Brasil se tornou o primeiro país do mundo a ser autorizado a exportar carne de frango kosher para Israel, abrindo uma oportunidade de mercado gigantesca.** AGRISHOW DIGITAL, 2023. Disponível em: <<https://digital.agrishow.com.br/pecuaria/com-um-mercado-de-us-4-bilhoes-israel-abre-portas-para-o-frango-kosher-brasileiro>> Acesso em: 07 set. 2024.

DE ARAUJO, Fábio Francisco; TINOCO, Carollina Fernandes. **A Influência da Religião no Comportamento do Consumidor: Um Estudo Exploratório do consumo de produtos judaicos.** Rio de Janeiro: Revista Alceu, 2015. 56,57 p.

**Entenda o que é e como funciona a alimentação kosher.** Essential Nutrition, 2021. Disponível em: <<https://www.essentialnutrition.com.br/conteudos/kosher/>> Acesso em: 13 abr. 2024.

**Fambras Halal: Da América Latina para o mundo, From Latin America to the world.** Fambras Halal, 2024. Disponível em:< FAMBRAS Halal>. Acesso em: 07 abr. 2024.

FERRARI, Evandro Sérgio. **Religiões e Hábitos alimentares: Uma construção histórica.** 2. ed. Vitória-ES: Revista Eletrônica de Teologia e Ciências das Religiões, 2016. 81 p. v. 4.

FRIGO, Giovana. et al. **A religião e consumo de alimentos: Revisão.** 10<sup>a</sup>. ed. Maringá: Research, Society and Development, 2022. 8 p. v. 11.

**GFI Brasil apresenta panorama sobre a indústria de carne cultivada em publicação inédita.** GFI Brasil, 2022. Disponível em: <https://gfi.org.br/gfi-brasil-apresenta-panorama-sobre-a-industria-de-carne-cultivada-em-publicacao-inedita/#:~:text=Em%20julho%20de%202021,%20a%20empresa%20brasileira.> Acesso em: 28 set. 2024.

**GHB: BRF, Seara e Minerva Foods falam sobre suas experiências no mercado Halal.** HALAL BRAZIL NEWS, 2023. Disponível em: [https://halalnews.com.br/2023/10/24/ghb-brf-seara-e-minerva-foods-falam-sobre-suas-experiencias-no-mercado-halal/.](https://halalnews.com.br/2023/10/24/ghb-brf-seara-e-minerva-foods-falam-sobre-suas-experiencias-no-mercado-halal/) Acesso em: 07 set. 2024.

**GUIMARÃES, Alessandra. O que os adventistas comem? Quer entender o que os adventistas comem e como a fé impacta suas escolhas alimentares? Veja a conexão entre dieta, saúde e espiritualidade.** quero vida e saúde, 2024. Disponível em: [https://querovidaesaude.com/o-que-os-adventistas-comem/.](https://querovidaesaude.com/o-que-os-adventistas-comem/) Acesso em: 27 abr. 2024.

**Hábitos alimentares no Brasil: conheça a cultura em cada região brasileira.** Fundação Cargill, 2018. Disponível em: [https://fundacaocargill.org.br/habitos-alimentares-brasil/.](https://fundacaocargill.org.br/habitos-alimentares-brasil/) Acesso em: 17 abr. 2024.

**IPCA: Quaresma e Semana Santa puxam valores do pescado em março.** Seafood Brasil, 2024. Disponível em: <https://seafoodbrasil.com.br/ipca-quaresma-e-semana-santa-puxam-valores-do-pescado-em-marco.> Acesso em: 14 set. 2024.

**JBS abalou indústria mundial ao anunciar, há três anos, que iria produzir carne sem abater animais: Uma das maiores empresas de alimentos do mundo, a multinacional brasileira JBS, deu mais um passo no sentido de diversificar as alternativas de produção de proteínas ao anunciar, em 2022, que daria início aos investimentos para produzir carne cultivada.** COMPRE RURAL, 2024. Disponível em: [https://www.comprerural.com/jbs-abala-industria-mundial-ao-anunciar-que-vai-produzir-carne-sem-abater-animais/.](https://www.comprerural.com/jbs-abala-industria-mundial-ao-anunciar-que-vai-produzir-carne-sem-abater-animais/) Acesso em: 07 set. 2024.

**JBS lucra mais de R\$ 4 bilhões em 2020.** GLOBO RURAL, 2021. Disponível em: <https://globorural.globo.com/Noticias/Empresas-e-Negocios/noticia/2021/03/jbs-lucra-mais-de-r-4-bilhoes-em-2020.html.> Acesso em: 07 set. 2024.

**KNISS, A.B. O que é pesquisa qualitativa?** 2022, Disponível em: <https://ibpad.com.br/politica/o-que-e-pesquisa-qualitativa/> Acesso em 13 nov 2024

**LEITÃO, Emília João. Dissertação A influência da religião na alimentação: estudo exploratório.** Local: Universidade aberta www.uab.pt, 2016. 49-52 p.

**LOPES, Joaquim. Budismo e a Alimentação.** Estado de buda, 2023. Disponível em: <https://estadodebuda.com.br/vida-e-cultura-monastica/budismoalimentacao/#:~:text=Os%20budistas%20adotam%20uma%20dieta%20baseada%20em%20alimentos,a%20import%C3%A2ncia%20da%20moderac%C3%A7%C3%A3o%20e%20do%20n%C3%A3o%20exagero.> Acesso em: 27 abr. 2024.

MALAFAIA, Guilherme Cunha; BISCOLA, Paulo Henrique. **Anuário CiCarne da cadeia produtiva da carne bovina - 2023**. 1. ed. Campo Grande, MS: Embrapa Gado de Corte, 2023. 23 p.

MATTOS, P.C. **Tipos de revisão de literatura**. Faculdade De Ciências Agrônômicas UNESP Botucatu. 2015. 9p. Acesso em 14 nov 2024.

MAZOCOLI, Elisabetta. **Durante a Quaresma, venda de pescados aumenta até 30% em JF**: Juiz-foranos que seguem a fé católica buscam alternativas alimentares à carne, o que leva a incremento no consumo de peixes, frutos do mar e ovos durante o período. **Tribuna de Minas**, 2024. Disponível em: <Durante a Quaresma, venda de pescados aumenta até 30% em JF (tribunademinas.com.br)>. Acesso em: 16 abr. 2024.

**Mercado halal prevê faturamento de US\$ 11,2 trilhões em 2028: A Cdia Halal fecha 2022 com crescimento de 100% na certificação halal para o segmento de agricultura, quando comparado com 2021**. CANAL RURAL, 2023. Disponível em: <<https://www.canalrural.com.br/agricultura/mercado-halal-preve-faturamento-de-us-112-trilhoes-em-2028/>>. Acesso em: 07 set. 2024.

**O que é a certificação Kosher?** Kosher Alliance, 2024. Disponível em: <<https://www.kosheralliance.org/pt/certification/what-is-kosher-certification/>>. Acesso em: 18 abr. 2024.

**O que é a Torá? Testemunhas de Jeová**, 2024. Disponível em: <<https://www.jw.org/pt/ensinos-biblicos/perguntas/tora-pentateuco/>>. Acesso em: 23 abr. 2024.

OGINO, Cristiane Mitie; FERRAZ, Juliana. **Há 10 anos, setor de ovos conta com parâmetros confiáveis de preços**. CEPEA ESALQ USP, 2023. Disponível em: <<https://www.cepea.esalq.usp.br/br/opinioao-cepea/ha-10-anos-setor-de-ovos-conta-com-parametros-confiaveis-de-precos.aspx>>. Acesso em: 14 set. 2024.

PENA, Rodolfo F. Alves. **Composição étnica do Brasil: A composição étnica do Brasil envolve uma ampla diversidade de raças e etnias, tradições, culturas, idiomas e outros elementos**. Brasil Escola, 2024. Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/geografia/composicao-etnica-brasileira.htm>>. Acesso em: 17 abr. 2024.

**Projeto Halal do Brasil ensina a exportar para países islâmicos**. CONEXÃO SAFRA, 2024. Disponível em: <<https://conexaosafra.com/geral/projeto-halal-do-brasil-ensina-a-exportar-para-paises-islamicos/>>. Acesso em: 07 set. 2024.

**Proteína de soja: benefícios, composição e melhor suplementação**. PRODIET MEDICAL NUTRITION, 2024. Disponível em <<https://prodietsnutrition.com/blog/proteina-da-soja/>>. Acesso em: 07 set. 2024.

**Qual é a origem e o sentido da Quaresma?** Canção Nova, 2024. Disponível em: <<https://formacao.cancaonova.com/liturgia/tempo-liturgico/quaresma/qual-e-origem-e-o-sentido-da-quaresma/>>. Acesso em: 13 abr. 2024.

**Quaresma e Semana Santa impulsionam setor pesqueiro.** Seafood Brasil, 2024. Disponível em: <<https://www.seafoodbrasil.com.br/quaresma-e-semana-santa-impulsionam-setor-pesqueiro>> Acesso em: 14 set. 2024.

QUEIROZ, Maria Isaura. **IDENTIDADE CULTURAL, IDENTIDADE NACIONAL NO BRASIL.** 1. ed. São paulo: Tempo Social, Rev. Sociol. USP, 1989. 30 p. v. 1.

SALES, Omar Lucas; ECCO, Clóvis; CASTRO, Janaína Josias De. **Alimento e religião: o cientista da religião como agente de regulação e de inspeção da produção de alimentos consumidos por pessoas religiosas:** Food and religion: The scholar of religion as a regulation and inspection agent for the production of food consumed by religious people. 2. ed. São Paulo: REVER, 2022. 60-61 p. v. 22.

SULEIMAN, K. **Evolução dos alimentos plant-based no Brasil.** Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2021. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/67002613/artigo-evolucao-dos-alimentos-plant-based-no-brasil>> Acesso em: 14 nov 2024.

TEMPESTA, Orani João. **O JEJUM E A QUARESMA.** CNBB, 2019. Disponível em: <<https://www.cnbb.org.br/o-jejum-e-a-quaresma/>> Acesso em: 13 abr. 2024.

**6 principais tendências e desafios no setor de alimentos e bebidas para ficar atento em 2024.** lingopass, 2024. Disponível em: <https://www.lingopass.com.br/blog/6-principais-tendencias-e-desafios-no-setor-de-alimentos-e-bebidas-para-ficar-atento-em-2024>. Acesso em: 28 set. 2024.