

AVALIAÇÃO DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE QUEIJO DE COALHO NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA - PE

Dayane de Melo Barros¹; Danielle Feijó de Moura; Tamiris Alves Rocha, Silvio Assis de Oliveira Ferreira; Eriane de Castro Lima Machado

1- Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória – UFPE/CAV, dayane.mb@hotmail.com

Resumo: O queijo de coalho é um produto típico do Nordeste e largamente consumido pela população regional, exercendo influência de âmbito social e econômico. Frente a isso, o conhecimento sobre o perfil dos consumidores é de considerável relevância, pois permite orientar o trabalho de produção e direcionar o processo de divulgação e comercialização. Logo o objetivo do presente trabalho foi avaliar o perfil do consumidor de queijo de coalho no município de Vitória – PE. Para a caracterização do consumidor, foi aplicado um questionário com um número amostral de 100 participantes selecionados conforme a disponibilidade e critérios de inclusão, posteriormente, os participantes foram direcionados a cabines individuais a fim de, responder perguntas específicas que continham informações acerca do consumo de queijo de coalho. A avaliação do perfil do consumidor demonstrou que a maioria dos consumidores, consomem este laticínio em uma frequência entre 2 ou mais vezes por semana (42%) devido a hábito alimentar (73%) e adquirem preferencialmente o produto em supermercados ou mercados (66%) porém, ainda existe a compra por meio de feira livre e vendedores ambulantes (totalizando 34%), e sobre o tipo de embalagem, 35%, costumam comprar o queijo de coalho embalado por plástico de polietileno. Diante dos achados, pôde-se verificar que o queijo de coalho é um componente alimentar comum na dieta e apesar da maior parte da sua aquisição ser através de supermercados ou mercados, há uma porcentagem significativa de indivíduos que adquirem este produto em feiras livres ou por vendedores informais, podendo causar riscos a saúde do consumidor.

Palavras-chave: Caracterização. Laticínio. Nordeste. Produção.

Introdução

A compreensão do que leva o indivíduo a optar ou não pela aquisição de um determinado produto e os fatores que estão associados no processo de compra de um alimento é essencialmente obtida mediante o estudo do comportamento do consumidor (ENDO et al., 2009). O sucesso ou insucesso de um produto está sujeito à reação do consumidor a ele (DAGEVOS, 2005; RODRIGUES, 2004; SOLOMON, 2002). Nesta perspectiva, a pesquisa de mercado, tem mostrado-se uma estratégia significativamente útil para elucidação do comportamento dos consumidores de alimentos (ENDO et al., 2009).

O queijo de coalho dentre os laticínios fabricados no Nordeste do Brasil é um dos mais difundidos na região. Tanto a fabricação quanto a comercialização deste produto são atividades importantes para a economia da região, e são desenvolvidas em sua maioria por um número

relevante de pequenos produtores situados, sobretudo na zona rural, e representa sua principal fonte de renda, visto que, são produtos amplamente consumidos (NASSU et al., 2003).

Assim sendo, o conhecimento acerca do perfil/preferências dos consumidores é relevante, uma vez que, viabiliza orientar o trabalho de produção, direcionar o processo de marketing e comercialização além de, transmitir uma ideia da importância desse segmento de consumo no mercado regional (GOLDBARG, 2007).

Menezes et al. (2007) realizaram um estudo sobre o perfil dos fornecedores e consumidores do queijo de coalho comercializado e consumido no município de Água Branca – AL, e observou que a maior parte dos vendedores e consumidores deste laticínio não conhece as Doenças Veiculadas aos Alimentos (DVAs) e transmitidas pelo queijo de coalho.

Vidal (2011), em seu estudo descritivo, caracterizou o consumidor de queijo de coalho da cidade de Natal – Rio Grande do Norte (RN) e verificou que muitos indivíduos consomem o queijo devido ao sabor e a maior parte adquire o derivado lácteo em supermercado, contudo, ainda existe uma parcela de pessoas que compra em feira livre, este produto de maneira geral, é oriundo do interior do estado do RN, trazido por vendedores ambulantes, que em sua maioria não têm instalações compatíveis e desconhecem sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPFs), não permitindo consequentemente, a obtenção do produto em condições higiênico-sanitárias adequadas. Diante disso, o estudo do perfil do consumidor pode prover ao próprio consumidor e ao mercado informações acerca do comportamento e mudança de hábito.

Vale salientar que, um dos métodos mais utilizados para conseguir o conhecimento sobre os consumidores é a aplicação de questionários, visando traçar um perfil de suas preferências e, por conseguinte ofertar no mercado produtos com maior qualidade que atendam às novas demandas (ROZADOS e PIFFER 2009). Em vista disso, este estudo teve como objetivo avaliar o perfil do consumidor de queijo de coalho no município de Vitória – PE.

Metodologia

O perfil do consumidor caracterizou-se como perfil descritivo de pesquisa populacional, onde foi aplicado um questionário em um plano amostral incluindo 100 participantes do município de Vitória de Santo Antão – Pernambuco, escolhidos de acordo com a disponibilidade e critérios de inclusão (gostar de queijo de coalho e ter idade acima de 18 anos).

Previamente a aplicação do questionário, os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido-TCLE em conformidade com o projeto de pesquisa submetido e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco - UFPE (CAAE 56538416.7.0000.5208), em conformidade com a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

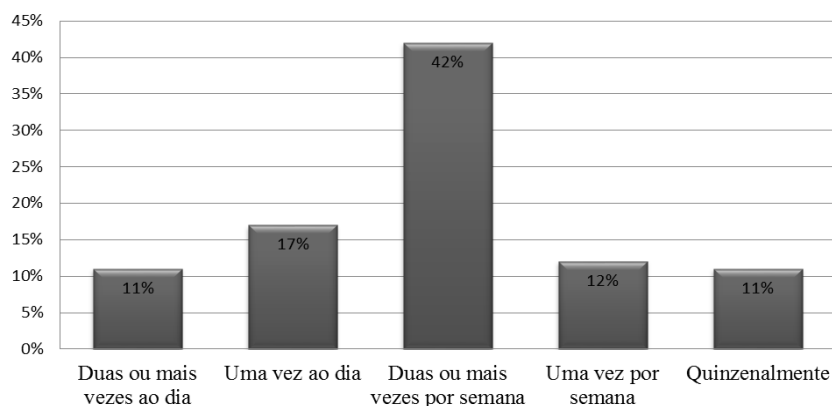
A aplicação do questionário foi realizada no CAV/UFPE, onde cada participante foi direcionado para responder as perguntas em cabines individuais. O questionário continha informações sobre: sexo, faixa etária, intolerância à lactose ou alergia a qualquer ingrediente da fórmula, frequência do consumo, causas do consumo, local de aquisição e tipo de embalagem do produto. Quanto às análises estas foram realizadas mediante cálculo do percentual de cada pergunta proposta no questionamento.

Resultados e Discussão

Participaram do questionário 100 participantes (incluindo docentes, discentes e técnicos do Centro Acadêmico de Vitória - CAV/UFPE), dispostos da seguinte forma: 51 do sexo masculino e 49 do sexo feminino, com idade entre 18 e 49 anos. Todos os avaliadores afirmaram não possuir nenhum tipo de doença, intolerância à lactose ou alergia a queijo de coalho.

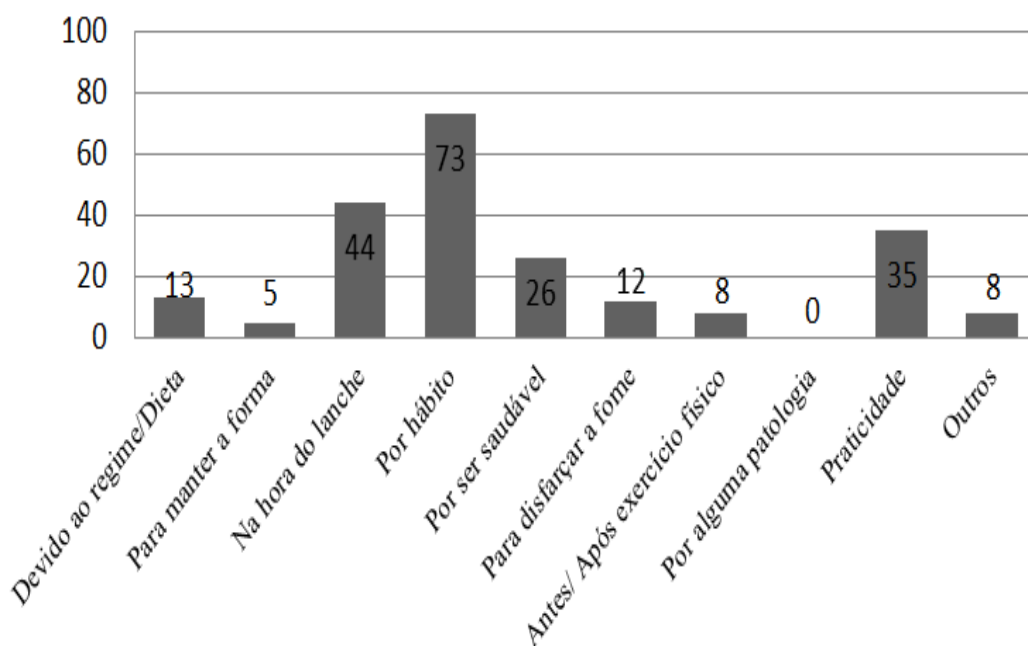
A respeito da frequência do consumo de queijo de coalho, a maioria dos provadores (Figura 1) relatou que o consome duas ou mais vezes por semana (42%) ou pelo menos uma vez ao dia (17%). Conforme Vidal (2011), 45,25% dos apreciadores de queijo de coalho da cidade de Natal-RN, consomem este derivado lácteo de uma a três vezes/semana e 17,5% disseram consumi-lo diariamente, demonstrando sinergia com este estudo.

Figura 1- Frequência do consumo de queijo de coalho



Em relação às causas pelas quais as pessoas consomem queijo de coalho (Figura 2), 73% dos indivíduos garantiram consumi-lo por hábito, reafirmando que este laticínio é um alimento típico da região, o que reforça ser um produto habitual e popular pertencente à cultura nordestina (MENEZES, 2011; ALMEIDA, PAIVA JÚNIOR e GUERRA, 2013).

Figura 2- Causas atribuídas ao consumo de queijo de coalho em percentual.

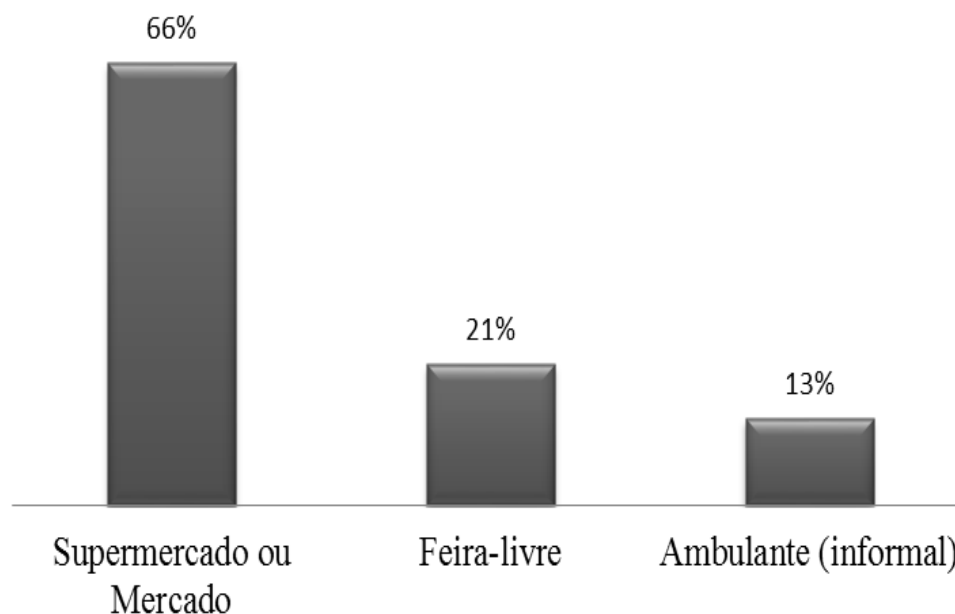


Além disso, as características nutricionais e sensoriais do queijo de coalho possuem boa aceitação comercial, fazendo com que este produto seja consumido nas mais diversas refeições e pode ser utilizado devido a sua versatilidade em receitas como ingrediente principal ou secundário, agradando aos mais diversos grupos sociais, econômicos e étnicos (OPAS, 2009; ALMEIDA, PAIVA JÚNIOR e GUERRA, 2013).

Quando questionados acerca do local de compra, 66% dos participantes afirmaram que o local em que mais compram queijo de coalho é no supermercado ou mercado (Figura 3). Achados semelhantes foram obtidos por Vidal (2011), que ao realizar uma entrevista sobre o perfil dos consumidores de queijo de coalho na cidade de Natal- RN verificaram que pouco mais de 87,00% dos consumidores preferiam comprar o queijo em supermercados ou mercados, 5,25% e 7,75% dos indivíduos questionados relataram comprá-lo de vendedores ambulantes, o que pode contribuir para

a aquisição de um alimento sem os devidos cuidados de higiene e por consequência ausente de segurança microbiológica (PEIXOTO et al., 2007; OLIVEIRA et al., 2010; SILVA, FURTADO e VARGAS, 2017).

Figura 3- Local de aquisição do queijo de coalho

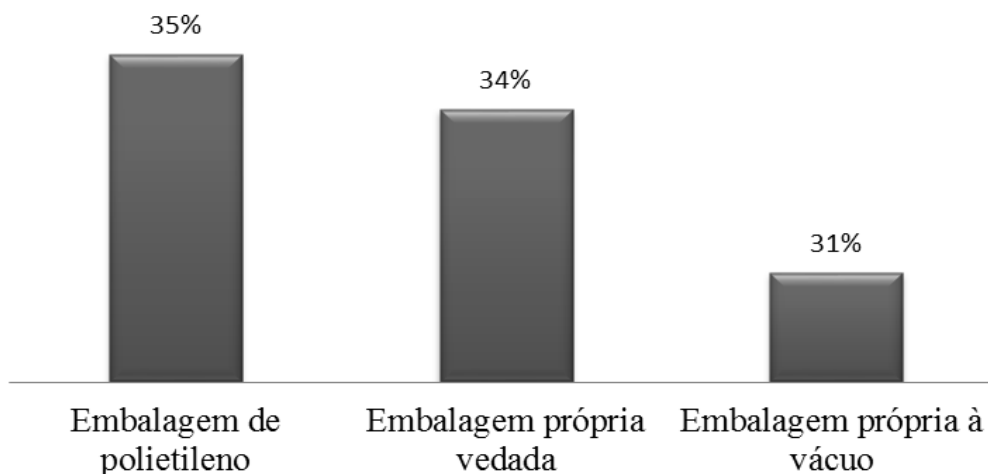


Alguns estudos indicam os motivos pelos quais os consumidores optam por adquirir alimentos principalmente em supermercados. De acordo com Andrade et al. (2013), ao avaliarem o perfil dos consumidores de alimentos de duas grandes cidades brasileiras (Campinas-SP e Rio de Janeiro-RJ), eles analisaram que o supermercado é o ambiente de compra mais utilizado pelos consumidores pois dentre outros fatores, transmitia maior confiabilidade, quanto a segurança microbiológica sobretudo, no que diz respeito aos alimentos perecíveis quando comparado com outros ambientes de comercialização de produtos alimentícios. Além disso, os clientes de supermercado optam por este espaço, devido a outros razões tais como: familiaridade ao estabelecimento (o que torna-os mais habituados e direcionados ao espaço físico), diversidade de produtos e preços, agilidade de atendimento e funcionários com atuação bastante prestativa (RINALDI, MORABITO e TACHIBANA, 2009).

E acerca do tipo de embalagem de aquisição do queijo, as respostas distribuíram-se de maneira proporcional, onde dos 100 provadores, 35% afirmaram adquirir o queijo de coalho

embalado em plástico de polietileno seguido de 34% em embalagem de PVC e 31% de embalagem a vácuo (Figura 4).

Figura 4- Tipo de embalagem para aquisição do queijo de coalho



Quanto à embalagem, o queijo de coalho deve ser acondicionado em embalagem plástica, com etiqueta de identificação (data de fabricação, data de validade e dados completos do produtor), seguindo as normas Portaria nº 371 de 1997 e da RDC nº 259 de 2002 (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002; NASSU, MACEDO e LIMA, 2006). Segundo Dantas (2012), as embalagens primárias, devem adequar-se as BPFs a fim de, não causar risco de contaminação do queijo evitando consequentemente intoxicações alimentares decorrentes de alimentos comprometidos a nível microbiológico.

Conclusões

O queijo de coalho é consumido como parte da dieta habitual dos residentes do município de Vitória de Santo Antão – PE e a maior parte destes indivíduos adquire o produto em supermercados, contudo, 34% destes consumidores ainda compram através de feira livre e vendedores ambulantes, o que pode representar um grande risco à saúde da população, dada as condições de trabalho que envolve a ausência de: instalações compatíveis (inseguras para a comercialização) e o conhecimento acerca dos aspectos higiênicos e sanitários adequados ao ambiente de trabalho.

Agradecimentos

A minhas professoras Erilane Machado e Roberta Bento pela oportunidade, paciência e apoio na elaboração desta pesquisa.

Ao Centro Acadêmico de Vitória (CAV), técnicos dos laboratórios de alimentos, direção e administração por oferecerem um ambiente ético, seguro e respeitável.

A CAPES, pelo suporte financeiro, o qual foi necessário para o desenvolvimento desta pesquisa.

Referências

ALMEIDA, S. L.; PAIVA JÚNIOR, F. G. GUERRA, J. R. F. Representação da Produção e Consumo do Queijo Coalho Artesanal. **Revista interdisciplinar de gestão social**, v.2 n.2, 2013.

ANDRADE, J.C; DELIZA, R.; YAMADA, E.A.; GALVÃO, M.T.E.L. Percepção do Consumidor Frente aos Riscos Associados aos Alimentos, sua Segurança e Rastreabilidade. **Food Technology**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 184-191, 2013.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº259** de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, 2002.

BRASIL, Ministério de Estado da Agricultura e do Abastecimento. **Portaria nº 371** de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, 1997.

DAGEVOS, H. Consumers as Four-faced Creatures: Looking at Food Consumption from the Perspective of Contemporary Consumers. **Appetite**, v. 45, n. 1, p. 32-39, 2005.

DANTAS, D. S. **Qualidade Microbiológica do Queijo de Coalho Comercializado no Município de Patos, PB**. 2012. 79 p. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Saúde e Tecnologia Rural, Campina Grande, 2012.

ENDO, E.; BERTOLDI, M. C.; PINHEIRO, N. M. S.; ARRUDA, A. C.; MINIM, V. P. R. Caracterização do Mercado Consumidor de Água Aromatizada da Cidade de Juiz de Fora/MG. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 29, n. 2, p. 1-6, 2009.

GOLDBARG, M. **Perfil do Consumidor de Leite do Município de Volta Redonda - RJ**. 2007. Monografia (Especialização)- Pós-Graduação em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vigilância Sanitária em Alimentos, Universidade Castelo Branco, RJ, 2007.

MENEZES, F.S.; SANTOS, T.M.C.; COSTA, J.H.Q.; MONTALDO, Y.C.; CALHEIROS A.C.A.; GUEDES, E.L.F. **Perfil dos Fornecedores e Consumidores do Queijo de Coalho Comercializado e Consumido no Município de Água Branca – Alagoas em 2006**. 62ª reunião anual da SBPC, 2007.

MENEZES, S. S. M. **Queijo de Coalho: Tradição Cultural e Estratégia de Reprodução Social na Região Nordeste**. Revista de Geografia (UFPE) v.28, n.1, 2011. Disponível em: <<http://www.revista.ufpe.br/revistageografia/index.php/revista/article/viewFile/318/339>>, acessado em 28 de maio de 2015.

NASSU, R.T.; ARAÚJO, R.S.; GUEDES, C. G. M.; ROCHA, R. G.A. **Diagnóstico das Condições de Processamento e Caracterização Físico-química de Queijos Regionais e Manteiga no Rio Grande do Norte**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2003.

NASSU, R. T.; MACEDO, B.A.; LIMA, M.H.P. **Queijo de Coalho**. EMBRAPA Informação Tecnológica. Brasília, 2006.

OLIVEIRA, O.M.A.; BASTOS, M.R.S.; FONTENELLE, M.A.; OLIVEIRA, C.W.; SILVA, A.P.V. Adequação da Produção de Leite para Queijo Coalho, Conforme Instrução Normativa Nº 51. **Revista Higiene Alimentar**, v. 24, nº 182, 2010.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. **Guias para o Gerenciamento dos Riscos Sanitários em Alimentos**. Rio de Janeiro: Área de Vigilância Sanitária, Prevenção e Controle de Doenças - OPAS/OMS; 2009.

PEIXOTO, A. M. S.; PRAÇA, E. F.; GÓIS, V. A. A Potencialidade Microbiológica de Coagulação do Coalho Líquido Artesanal. **Revista Verde**, v.2, n.2, p. 52-64, 2007.

RINALDI, J.G. S; MORABITO, R. TACHIBANA, V.M. A Importância da Rapidez de Atendimento em Supermercados: um Estudo de Caso. **Gestão e Produção**, São Carlos, v. 16, n. 1, p. 1-14, 2009.

RODRIGUES, M. A.; JUPI, V. S. O Comportamento do Consumidor: Fatores que Influenciam em sua Decisão de Compra. **Revista de Administração Nobel**, n. 3, p. 59-70, 2004.

ROZADOS, H. B. F.; PIFFER, B. P. Pesquisa de Marketing e Estudos de Usuários: um Paralelo entre os Dois Processos. **Em Questão**, Porto Alegre, v. 15, n. 2, p. 169-182, 2009.

SOLOMON, M. R. **Comportamento do Consumidor: Comprando, Possuindo e Sendo**. Porto Alegre: Bookman, p.445, 2002.

VIDAL, R.H.L. **Diagnóstico Regional do Processo de Queijo de Coalho Comercializado em Natal/RN**. 96p. 2011. Dissertação (Mestre) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2011. Disponível em:<
http://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/15817/1/RogeriaHLV_DISSERT.pdf >, acesso em 05 de junho de 2015.