



Research, Society and Development
ISSN: 2525-3409
ISSN: 2525-3409
rsd.articles@gmail.com
Universidade Federal de Itajubá
Brasil

Perfil do consumidor de Queijo de Coalho no Estado da Paraíba

de Medeiros Júnior, Francisco Cesino; Pereira, Irislene Costa; Cardoso Miranda Junior, Raimundo Nonato; Silva Oliveira, Renan Elan da; dos Santos, Esmeralda Paranhos
Perfil do consumidor de Queijo de Coalho no Estado da Paraíba
Research, Society and Development, vol. 8, núm. 5, 2019
Universidade Federal de Itajubá, Brasil

Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=560662196039>

DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v8i5.1007>



Este trabalho está sob uma Licença Internacional Creative Commons Atribuição 4.0.

Perfil do consumidor de Queijo de Coalho no Estado da Paraíba

Consumer profile of Coalho Cheese in the State of Paraíba


Perfil del consumidor de Queso de Cobre en el Estado de Paraíba

Francisco Cesino de Medeiros Júnior
cesinocaico@yahoo.com.br

Centro Universitário de Ciências e Tecnologia do Maranhão –
UNIFACEMA, Brasil

 <http://orcid.org/0000-0002-3252-7830>

Irislene Costa Pereira irislleny_cx@hotmail.com
Universidade Federal do Piauí – UFPI, Brasil

 <http://orcid.org/0000-0001-8993-2020>

Raimundo Nonato Cardoso Miranda Junior
jrfarmaceutico@hotmail.com

Centro Universitário de Ciências e Tecnologia do Maranhão –
UNIFACEMA, Brasil

 <http://orcid.org/0000-0003-2937-6143>

Renan Elan da Silva Oliveira renaesoliveira@gmail.com
Universidade Federal de Lavras – UFLA, Brasil

 <http://orcid.org/0000-0002-4146-2581>

Esmeralda Paranhos dos Santos
esmeraldaparanhos@ig.com.br

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, Brasil

 <http://orcid.org/0000-0002-0823-1634>

Research, Society and Development, vol.
8, núm. 5, 2019

Universidade Federal de Itajubá, Brasil

Recepção: 25 Fevereiro 2019

Revised: 28 Fevereiro 2019

Aprovação: 01 Março 2019

Publicado: 06 Março 2019

DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v8i5.1007>

Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=560662196039>

Resumo: O queijo de Coalho é um produto típico que faz parte da cultura e das tradições da região Nordeste do Brasil, sendo bastante consumido *in natura* ou como ingrediente em vários pratos típicos da região. O objetivo desta pesquisa foi caracterizar o perfil do consumidor de queijo de Coalho no estado da Paraíba. O estudo caracterizou-se pela utilização de um questionário contendo 18 questões, no formato de entrevista, com total amostral de 400 entrevistados nas cidades de João Pessoa, Campina Grande, Santa Rita e Patos. A faixa etária predominante foi maior que 45 anos, a maioria cursou o ensino médio e todos os entrevistados consumiam leite ou derivados. O queijo é o produto lácteo mais consumido, seguido de leite e iogurte. Os entrevistados gostam de consumir mais o queijo de Coalho assado, natural e frito. A maioria não observa a validade do queijo, no entanto, tem cuidado com a higiene na hora da compra. Portanto, observou-se que o consumidor de queijo coalho das cidades avaliadas são do gênero masculino, com ensino médio e idade superior a 45 anos, em sua maioria consome o queijo de coalho uma vez na semana, no café da manhã, principalmente assado.

Palavras-chave: Queijo de Coalho, Consumo, Método quantitativo.

Abstract: Coalho's cheese is a typical product that is part of the culture and traditions of the Northeast region of Brazil, being consumed *in natura* or as an ingredient in several dishes typical of the region. The objective of this research was to characterize the consumer profile of Coalho cheese in the state of Paraíba. The study was characterized by the use of a questionnaire containing 18 questions, in the interview format, of a total

sample of 400 interviewees in the cities of João Pessoa, Campina Grande, Santa Rita and Patos. The predominant age group was older than 45 years, most of them attended high school and all the interviewees consumed milk or milk products. Cheese is the most consumed milk product, followed by milk and yogurt. Respondents like to consume more of the roasted, natural and fried Coalho cheese. Most do not observe the validity of the cheese, however, be careful about hygiene at the time of purchase. Therefore, it was observed that the consumers of rennet cheese from the cities evaluated are male, with secondary school and age over 45 years, mostly consumed Rennet cheese once a week, at breakfast, mainly roasted.

Keywords: Cheese Rennet, consumer, method quantitative.

Resumen: El queso de Coalho es un producto típico que forma parte de la cultura y las tradiciones de la región Nordeste de Brasil, siendo bastante consumido in natura o como ingrediente en varios platos típicos de la región. El objetivo de esta investigación fue caracterizar el perfil del consumidor de queso de Coalho en el estado de Paraíba. El estudio se caracterizó por la utilización de un cuestionario que contenía 18 preguntas, en el formato de entrevista, de total muestral de 400 entrevistados en las ciudades de João Pessoa, Campina Grande, Santa Rita y Patos. El grupo de edad predominante fue mayor que 45 años, la mayoría cursó la enseñanza media y todos los entrevistados consumían leche o derivados. El queso es el producto lácteo más consumido, seguido de leche y yogurt. Los entrevistados les gusta consumir más el queso de Coelho asado, natural y frito. La mayoría no observa la validez del queso, sin embargo, tiene cuidado con la higiene a la hora de la compra. Por lo tanto, se observó que el consumidor de queso cuajo de las ciudades evaluadas es del género masculino, con enseñanza media y edad superior a 45 años, en su mayoría consume el queso de cuajo una vez a la semana, en el desayuno, principalmente asado.

Palabras clave: Queso de Cuajo, Consumo, Método cuantitativo.

1. INTRODUÇÃO

Segundo Menezes et al. (2014), o leite é considerado um alimento fundamental para alimentação do homem, tendo em vista que consiste em uma excelente fonte de cálcio, proteínas e gorduras. Dentre os derivados do leite, o queijo é um dos produtos mais consumidos e pode ser utilizado em diversas preparações. Além disso, confere agregação de valor e modificação das características sensoriais de acordo com o tipo e método de preparo.

O queijo consiste em um alimento maturado ou fresco adquirido a partir do isolamento parcial ou total do soro do leite, leite reconstituído ou soro de lácteos, coagulado com auxílio enzimas, coalho, bactérias ou de ácidos orgânicos (Brasil, 1996, Silva, Furtado & Vargas, 2017). No Brasil pode-se encontrar uma diversidade de queijos regionais, como manteiga, minas e coalho, sendo este último um dos mais produzidos e consumidos na Região Nordeste do país (Freitas Filho, Souza Filho, Oliveira, Angelo & Bezerra., 2009).

Entende-se por queijo de Coalho, o produto obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 dias após a fabricação, cuja umidade varia de média a alta. Geralmente armazenado e comercializado em locais como padarias, supermercados e pontos de venda especializados nos produtos, sob temperatura de refrigeração (Brasil, 2001, Freitas, 2011, Silva, Muniz & Vieira, 2012).

O queijo de coalho é considerado um patrimônio imaterial brasileiro, principalmente devido à fabricação artesanal, altamente consumido pela população local e muito valorizado por turistas e apreciadores. Além disto, constitui-se a principal renda ou complementação da renda das famílias desta região (Freitas, Travassos & Maciel, 2013).

De acordo com Coelho, Aguiar e Fernandes (2009) os consumidores nos últimos anos tem buscado cada vez mais por produtos alimentícios com elevado valor nutricional, de qualidade higiênica e microbiológica e preço acessível. Neste contexto é fundamental investigar o comportamento e o perfil do consumidor em relação aos critérios que possuem em adquirir um produto bem como os fatores associados (Secco, Oliveira & Amorim, 2014).

Diante disso, este estudo teve como objetivo caracterizar o perfil do consumidor e o comportamento de consumo de queijo de Coalho no estado da Paraíba, criando ferramenta para que auxilie em estratégias de comercialização e divulgação do queijo de Coalho.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado nas seguintes cidades do estado da Paraíba (PB): João Pessoa, Campina Grande, Santa Rita e Patos. No qual os participantes foram abordados em praças e feiras livres destas cidades. A amostra foi composta por 400 pessoas, sendo 100 entrevistados por cidade, selecionados de forma aleatória (Tagliacarne, 1989).

O perfil dos consumidores de queijo de Coalho foi determinado a partir da aplicação de um questionário composto por dezoito perguntas (fechadas e abertas). As perguntas abordaram os seguintes temas: gênero, idade e escolaridade; ao consumo de leite ou derivados e ao consumo de queijo de Coalho: frequência com que consome; como consome; horário que mais consome; se conhecia alguma marca de queijo de Coalho; o fator que mais influenciava na compra do queijo de Coalho; se observa a validade e higiene do queijo de Coalho; se já encontrou queijo de Coalho vencido na prateleira do local de venda; se concordava que o queijo de Coalho sacia a fome e se já adoeceu devido ao consumo do mesmo, quem decidia a compra do queijo de Coalho na família e citar entre outros queijos, qual o mais consumido.

Os dados obtidos foram tabulados em planilha do Microsoft Excel 2013, analisados quanto à frequência relativa e organizados em forma de tabelas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quanto ao perfil dos consumidores, observou-se que entre os 400 entrevistados 58% são do gênero masculino, o que corresponde a 232 pessoas. Nota-se que em João Pessoa e Santa Rita predominou o número de consumidores do gênero feminino (Tabela 1).

No estudo realizado por Miranda, Santos, Dias e Baptista. (2015) sobre o perfil de consumidores de produtos lácteos no município de Contagem-MG, verificou-se que maior número de entrevistados eram do gênero feminino correspondendo a 59,33%, o que não condiz com os achados do presente trabalho. Entretanto na pesquisa de Lopes et al. (2017) 60,1% dos avaliados foram do sexo masculino corroborando assim com este estudo.

Tabela 1.

Perfil dos consumidores de queijo de Coalho das quatro cidades da Paraíba com mais de 100 mil habitantes

Perfil dos entrevistados (%)		Cidade				
		João Pessoa	Campina Grande	Santa Rita	Patos	Paraíba
Gênero	Masculino	44,00	63,00	49,00	76,00	58,00
	Feminino	56,00	37,00	51,00	24,00	42,00
	Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Escolaridade	Fundamental	36,00	37,00	32,00	54,00	39,75
	Médio	33,00	51,00	50,00	38,00	43,00
	Superior	20,00	12,00	17,00	7,00	14,00
	Pós-Graduação	11,00	0,00	1,00	1,00	3,25
	Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Faixa etária	< 18	4,00	3,00	7,07	3,00	4,26
	18 - 25	18,00	16,00	27,27	11,00	18,05
	26 - 35	34,00	21,00	11,11	31,00	24,31
	36 - 45	19,00	20,00	14,14	21,00	18,55
	> 45	25,00	40,00	40,40	34,00	34,84
	Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Em relação ao grau de escolaridade verificou-se que em João Pessoa e Patos, a maior parte dos consumidores tinha ensino fundamental, enquanto em Campina Grande e Santa Rita houve predomínio do ensino médio. Quanto à faixa etária foi observado que nas cidades de Campina Grande, Santa Rita e Patos, grande número de participantes apresentava idade superior a 45 anos, somente em João Pessoa que a principal faixa etária predominante foi entre 26-35 anos. Na avaliação de Lima, Montalvão, Pereira Neta, Maciel e Seixas (2017) 64% dos consumidores avaliados apresentavam idade entre 30 a 59 anos e 14% idade superior a 60 anos, semelhante ao resultado deste trabalho em relação à idade dos consumidores.

Todos os entrevistados apresentavam o hábito de consumir algum derivado do leite, dentre as opções apresentadas na entrevista, verificou-se que o queijo é o produto mais consumido, o que equivale a 39,75% da amostra, seguido do leite 33,75% e o iogurte 14,50%. Dos participantes que afirmaram consumir algum derivado do leite 89,75% referiram ingerir o queijo de Coalho. Entre os que afirmaram que não consomem derivado de leite a maior frequência corresponde aquele que não gostam deste queijo 75,61%, e 17,07% devido a problemas de saúde como hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus, colesterol elevado, e 7,32% devido à alergia ou intolerância a lactose a algum componente de produto.

Em estudo realizado por Campos, Moraes, Gomes, Araujo e Vilarinho (2016) sobre o consumo de leite, verificou-se que 64% dos avaliados possuem o hábito de consumir o leite integral, seguido pelo leite desnatado e uma pequena parte preferia o leite cru. Sobre os derivados do leite, a maior preferência se deu aos queijos, o que condiz com os achados deste estudo.

O consumo de leites e derivados é fundamental para garantir a ingestão de cálcio conforme a recomendação diária com intuito de proporcionar a adequada densidade óssea e crescimento, assim como prevenir o desenvolvimento de patologias como osteopenia e osteoporose (Nogueira & Sichieri, 2009, Carvalho, Oliveira & Santos, 2010). No Brasil observa-se que a ingestão de leite e derivados, a partir dos dez anos de idade, não é suficiente para atingir as recomendações para sexo e idade, o que colabora para elevação da prevalência de deficiências de cálcio (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010).

Rocha, Silva, Souza, Moreira e Faria. (2014) observaram em seu estudo que 8,73% dos consumidores afirmaram não consumir leites e derivados devido a intolerância a lactose, semelhante aos resultados desta pesquisa que 7,32% não consumiam devido a algum tipo de alergia. Calcula-se que aproximadamente 2% da população adulta possua alguma alergia alimentar, em que a alergia a proteína do leite de vaca (caseína) é uma das mais comuns na infância, porém as manifestações clínicas podem ocorrer em qualquer idade (Fiocchi et al., 2015, Koletzko et al., 2012).

É importante que o diagnóstico de alergia a caseína seja realizado de forma apropriada, por meio de exames laboratoriais, porque a exclusão do leite e derivados da alimentação pode ocasionar deficiências nutricionais. O leite é uma excelente fonte de proteínas de alto valor biológico, gorduras (ácido linoleico conjugado), vitaminas do complexo B, cálcio e fosforo (Mattanna, 2011).

Na Tabela 2 verifica-se a frequência, forma e horário de consumo do queijo de Coalho nas quatro cidades da Paraíba com mais de 100 mil habitantes. Quanto à frequência de consumo do queijo de Coalho nas cidades da Paraíba, averiguou-se que foi majoritariamente semanal correspondendo a 32,87 % dos entrevistados, e 32,31 % consomem três vezes por semana. Na cidade de Campina Grande observou-se o maior consumo diário com 27, 17% dos entrevistados, e em Patos 7,32% consomem raramente. Isso indica o alto potencial do mercado do queijo de coalho e reforça a necessidade de aplicação de práticas que colabore para melhoria constante da qualidade do produto.

Nos últimos anos notou-se uma intensa redução do consumo de leites e derivados, em algumas regiões do mundo, no qual o principal motivo consiste nos efeitos negativos atribuídos a ingestão destes produtos, principalmente devido conter quantidade considerável de gorduras saturadas, e estas estarem associados ao acometimento de doenças cardiovasculares e excesso de peso corporal (Haug, Hostmark & Harstad, 2007).

No estudo de Muniz, Madruga e Araújo (2013) verificaram que 45,9% dos consumidores apresentavam o hábito de consumir leites e derivados

diariamente, destes 51,4 equivalem a mulheres, 64,4% a pessoas com idade entre 60 anos ou mais. Notaram também que a diminuição do consumo diário destes alimentos reduzia de acordo com a redução das condições econômicas. Conforme Braga, Leal, Monteiro, Fernandes e Fernandes (2013) o queijo é um produto presente na alimentação do povo brasileiro, no qual 99% dos avaliados consomem este produto, dos quais 48% ingerem toda semana e 35% diariamente.

Quanto à forma de consumo do queijo de Coalho, ao se perguntar qual a melhor maneira de consumir o produto, 56,82 % dos entrevistados responderam que gostam de consumir o queijo assado, seguido da forma natural (25,91 %). Detectou-se aqui a necessidade de conscientização dos consumidores quanto à qualidade dos queijos de Coalho industrializados e o incentivo do seu consumo natural.

No trabalho de Vidal (2011) verificou-se que 90,25% dos consumidores preferem consumir o queijo assado. Neste estudo o maior percentual de consumo do queijo de coalho assado foi na cidade de Campina Grande. O queijo de coalho é um produto que pode ser consumido tanto cru como assado, sendo bastante apreciado na região Nordeste do Brasil.

Em relação ao horário de preferência para o consumo do queijo de Coalho nas cidades da Paraíba, podemos observar que 77,14 % dos entrevistados consomem durante o café da manhã, seguidos do lanche da tarde e antes de dormir, com 6,96 % e 6,69 %, respectivamente. Em Campina Grande, 80 % dos habitantes entrevistados têm o café da manhã como horário de preferência.

Lima et al. (2017) observaram que maior parte dos entrevistados da pesquisa apresentam o comportamento de consumir queijos nos lanches, discordando assim dos nossos resultados, em que a população avaliada consumia em maior percentual no café da manhã. Já Freitas (2011) averiguou que 59% dos avaliados ingeriam o queijo no café da manhã, condizendo com os resultados deste estudo.

Tabela 2.

Frequência, forma e horário de consumo do queijo de Coalho nas quatro cidades da Paraíba com mais de 100 mil habitantes

Variáveis	Cidade				Paraíba	
	João Pessoa	Campina Grande	Santa Rita	Patos		
Frequência	Diariamente	15,05	27,17	20,65	17,07	20,06
	3x por semana	30,11	36,96	32,61	29,27	32,31
	1x por semana	43,01	22,83	33,70	31,71	32,87
	1x por mês	6,45	7,61	6,52	14,63	8,64
	Raramente	5,38	5,43	6,52	7,32	6,13
	Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Forma de consumo	Natural	24,73	23,91	36,96	17,07	25,91
	Assado	55,91	63,04	46,74	62,20	56,82
	Frito	11,83	9,78	15,22	14,63	12,81
	Natural e assado	1,08	1,09	0,00	2,44	1,11
	Natural e frito	1,08	1,09	0,00	0,00	0,56
	Natural/assado/frito	5,38	0,00	1,09	2,44	2,23
	Outros	0,00	1,09	0,00	1,22	0,28
	Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Horário	Café da manhã	76,34	80,43	77,17	75,61	77,14
	Lanche da tarde	5,38	4,35	8,70	9,76	6,96
	Antes de dormir	3,23	10,87	9,78	2,44	6,69
	Café/lanche	3,23	0,00	0,00	2,44	1,39
	Café/noite	6,45	0,00	2,17	1,22	2,51
	Café/lanche/noite	0,00	3,26	1,09	3,66	1,95
	Outros	5,38	1,09	1,09	4,88	3,06
	Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

A influência, decisão de compra e tipos de queijos consumidos nas quatro cidades da Paraíba com mais de 100 mil habitantes, podem ser observados na Tabela 3.

Tabela 3.

Influência, decisão de compra e tipos de queijos consumidos nas quatro cidades da Paraíba com mais de 100 mil habitantes

Variáveis	Cidades				Paraíba	
	João Pessoa	Campina Grande	Santa Rita	Patos		
Influência	Hábito	63,44	53,26	67,39	89,02	67,69
	Valor nutritivo	23,66	28,26	20,65	8,54	20,61
	Embalagem	2,15	9,78	1,09	0,00	3,34
	Preço	9,18	8,70	9,78	1,22	7,52
	Marca	1,08	0,00	1,09	1,22	0,84
	Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Decisão de Compra	Entrevistado	62,37	76,09	59,78	70,73	67,13
	Pais	20,43	14,13	20,65	8,54	16,16
	Companheiro (a)	12,90	7,61	10,87	18,29	12,26
	Todos	1,08	0,00	0,00	0,00	0,28
	Outros	3,23	2,17	8,70	2,44	4,18
Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	
Tipos de Queijo	Manteiga	30,11	52,17	42,39	62,20	46,24
	Mussarela	16,13	5,43	13,04	10,98	11,42
	Prato	3,23	3,26	11,96	1,22	5,01
	Manteiga/Mussarela	20,43	9,78	4,35	12,20	11,70
	Mussarela/Prato	13,98	0,00	8,70	0,00	5,85
	Manteiga/Mussarela/Prato	5,38	1,09	2,17	0,00	2,23
	Outros	4,30	5,43	7,61	0,00	4,46
	Não citou	6,45	22,83	9,78	13,41	13,09
Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	

Quanto aos fatores que levam os entrevistados a consumo deste queijo, 67,69% concordaram que é o principal motivo é o hábito de consumir o produto, seguido do valor nutricional com 20,61 % e do preço do queijo de Coalho com 7,52%. Também foi citado como um fator decisivo para a compra atributos como o sabor e aroma do queijo de Coalho. Os resultados em relação ao poder de decisão da compra do queijo de Coalho, 67,13 % dos entrevistados relataram serem eles que decidiam a compra do produto na família, seguido de 16,16 % dos pais e 12,26 % dos companheiros (Tabela 3).

Com relação a outros tipos de queijo consumidos pelos entrevistados, 46,24 % responderam consumir o queijo de manteiga, 11,42 % queijo mussarela, 5,01 % queijo prato, 11,70 % queijo manteiga/mussarela e 5,85 % queijo mussarela/prato, outros queijos como do reino e parmesão também foram citados em 4,46%. Enquanto 13,09 % dos entrevistados não citaram destacando que o queijo de Coalho era a única preferência. Ressalta-se que também há prevalência do consumo de queijo de Manteiga entre os entrevistados e que a preferência da grande maioria é pelo fabricado de forma artesanal.

Pesquisa realizada por Medeiros Júnior et al. (2017) com queijo de coalho com adição de probióticos, verificou-se que a quantidade de proteínas em 100 gramas variou entre 16,96 a 18,96 gramas, e de lipídeos em 100 gramas correspondeu entre 19,06 a 20,97 gramas. Os autores

destacaram importância da adição de probióticos em queijos regionais, pois colabora na agregação de valor nutricional assim como ação funcional ao consumidor. Enquanto Santos et al. (2011) verificaram que o teor de proteínas variou entre 19,44 gramas a 25,66 gramas em 100 gramas de queijo de coalho e em relação aos lipídeos 16,83 a 24,00 gramas em 100 gramas.

De acordo com Assis (2011) nos últimos anos o consumidor está cada vez mais informado e exigente, diante de diversas opções de produtos no mercado, o que fortalece a necessidade do fabricante de elaborar produtos conforme as necessidades e expectativas do consumidor. Neste estudo observou-se que a maioria avaliados consumiam o queijo de coalho por opção própria, o que evidencia que este se encontra com autonomia em relação a suas escolhas alimentares.

A Tabela 4 contém as observações feitas pelos consumidores durante a compra do queijo de Coalho, tais como marca ou origem do queijo, a validade e higiene do produto, produto vencido a venda. Verificou-se que 88,30 % dos consumidores não observam a marca ou origem do queijo na hora da compra, por confiarem no local onde a compra é realizada. Destacam-se os consumidores das cidades de Campina Grande, Santa Rita e Patos que mais de 90 % dos entrevistados afirmaram comprar queijo de Coalho sem marca, o que configura a prevalência de queijo de Coalho artesanal no mercado.

Segundo Amorim, Couto, Santana, Ribeiro e Ferreira (2014) os queijos de todos os tipos são alimentos bastante manipulados, o que colabora para contaminação por micro-organismos. Os queijos elaborados de forma artesanal são os mais apreciados, apesar de sua elaboração muitas vezes não corresponder às condições preconizadas pela legislação, o que compromete a qualidade do produto. O que justifica o elevado consumo de queijos artesanais trata-se de hábitos alimentares tradicionais relacionados aos benefícios destes produtos a saúde, além do valor inferior aos industrializados (Chalita, 2012).

Tabela 4.

Observações realizadas na compra do queijo de Coalho pelos consumidores nas quatro cidades da Paraíba com mais de 100 mil habitantes

Observações (%)	Cidade					
	João Pessoa	Campina Grande	Santa Rita	Patos	Paraíba	
Marca	Sim	23,66	9,78	6,52	6,10	11,70
	Não	76,34	90,22	93,48	93,90	88,30
Validade	Sim	73,12	64,13	68,48	63,41	67,41
	Não	26,88	35,87	31,52	36,59	32,59
Higiene	Sim	92,47	90,22	90,22	92,68	91,36
	Não	7,53	9,78	9,78	7,32	8,64
Queijo vencido	Sim	27,96	20,65	15,22	12,20	19,22
	Não	72,04	79,35	84,78	87,80	80,78
Adoeceu	Sim	11,83	6,52	6,52	6,10	7,80
	Não	88,17	93,48	93,48	93,90	92,20

Os queijos elaborados de forma artesanal são mais atraentes aos consumidores, pois destacam os aspectos culturais da região em que são produzidos, apresentam características únicas e não seguem protocolo para elaboração (Cruz, 2012). Diversos trabalhos mostram que a qualidade higiênica do queijo está diretamente relacionada à qualidade da matéria prima, ao processo de manipulação excessiva, não adoção de práticas higiênicas e teor de umidade do produto (Zocche, Liro, Granja, Campos & 2012; Amorim et al., 2014).

Ao avaliar a qualidade microbiológica do queijo de coalho na cidade de Taió (SC) observou que duas das quatro amostras avaliadas apresentaram-se impróprias para comercialização, devido a presença de coliformes totais e termotolerantes, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella ssp.* (Freitas, 2015).

Quanto à validade do produto, 67,41 % dos entrevistados confirmaram que verificam a validade do produto na hora da compra, assim como, 91,36 % dos entrevistados observam a higiene quando na aquisição do queijo de Coalho, através da observação dos hábitos higiênicos dos manipuladores, móveis e utensílios.

Quando perguntado se já haviam encontrado queijo de Coalho vencido à venda, 19,22 % dos entrevistados responderam que sim. Em relação a problemas de saúde por ter consumido queijo de Coalho estragado 7,80 % confirmaram já terem adoecido. Os consumidores da cidade de João Pessoa relataram ter adoecido devido ao consumo deste produto (11,83 %).

No trabalho desenvolvido por Santos, Momesso, Calil e Calil (2015) verificaram que 30% dos consumidores afirmaram que já consumiram alimentos fora do prazo de validade, nota-se que o percentual deste estudo foi superior ao encontrada na presente pesquisa. Ainda destacaram que todos os avaliados relataram que se o produto já apresentar alterações das características sensoriais mesmo dentro do prazo de validade não ingerem.

4. CONCLUSÃO

O consumidor paraibano mantém a tradição do consumo de queijos artesanais, evidenciando a necessidade de conscientização do consumo de queijo de Coalho com qualidade e segurança. Portanto, observou-se que o consumidor de queijo coalho das cidades avaliadas são do gênero masculino, com ensino médio e idade superior a 45 anos, em sua maioria consome o queijo de coalho uma vez na semana, no café da manhã, principalmente assado.

Em termos de limitação desta pesquisa, destaca-se quanto ao número de amostra deveria ser baseado no cálculo amostral para obter uma amostra representativa dos consumidores de queijo de Coalho em relação as cidades incluídas no estudo.

AGRADECIMENTOS

A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pela concessão da bolsa de mestrado.

REFERÊNCIAS

- Amorim, A. L. B. C., Couto, E. P., Santana, A. P., Ribeiro, J. L., & Ferreira, M. A. (2014). Avaliação da qualidade microbiológica de queijos do tipo Minas padrão de produção industrial, artesanal e informal. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, 73 (1), 364-367.
- Assis, F. (2011). Comportamento do consumidor. Trabalho de Conclusão de Curso, Centro Universitário Filadélfia, Londrina, PR, Brasil.
- Braga, C. N. R., Leal, N. S., Monteiro, V. F., Fernandes, L. D., & Fernandes, S. (2013). Pesquisa sobre o hábito de consumo de leite e queijo de ovelha. In: Synergismuss científica UTFPR, Pato Branco, *Anais [...]* 1-3.
- Brasil. (1996). Portaria nº 146 de 7 de março de 1996. Aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade dos queijos. *Diário Oficial da União, Brasília*, 11 de março de 1996.
- Campos, F. L., Moraes, R. C., Gomes, D. C., Araujo, L. F., & Vilarinho, R. C. (2016). Percepção sobre o consumo de leite e derivados por participantes do congresso internacional do leite em Porto Alegre, Rio Grande do Sul. *Revista Científica de Medicina Veterinária*, 14 (1), 1-9.
- Carvalho, A. P., Oliveira, V. B., & Santos, L. C. (2010). Hábitos alimentares e práticas de educação nutricional: atenção a crianças de uma escola municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais. *Pediatria*, 32 (1), 20-27.
- Chalita, M. A. N. (2012). O Consumo de Queijo como Referência para a Análise do Mercado de Qualidade do Produto. *Rev. Econ. Sociol. Rural*, 50 (3), 545-562.
- Coelho, A. B., Aguiar, D. R. D., & Fernandes, E. A. (2009). Padrão de consumo de alimentos no Brasil. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, 47 (2), 335-362.
- Cruz, F. T. (2012). *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS*. Tese de Doutorado em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil.
- Fiocchi, A., Brozek, J., Schumemann, H., Bahna, S. L., Berg, A., Beyer, K., Bozzola, M., Bradsher, J., Compalati, E., Ebisawa, M., Guzman, M. A., Li, H., Heine, R. G., Keith, P., Lack, G., Landi, M., Martelli, A., Ranco, F., Sampson, H., Stein, A., Terracciano, L., & Vieths, S. (2015). World Allergy Organization (WAO) diagnosis and rationale for action against cow's milk allergy (DRACMA) guidelines. *WAO Journal*, 3 (1), 57- 161.
- Freitas Filho, J. R., Souza Filho, J. S., Oliveira, H. B., Angelo, J. H. B., & Bezerra, J. D. C. (2009). Avaliação da qualidade do queijo "coalho" artesanal fabricado em Jucati - PE. *Revista Eletrônica de Extensão*, 6 (1), 35-39.
- Freitas, M. P. (2015). Avaliação microbiológica de queijos artesanais produzidos na cidade de Taió, Santa Catarina. *Saúde Meio Ambiente*, 4 (1), 103-114.

- Freitas, W. C. (2011). Aspectos higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiota lática de leite cru, queijo de coalho e soro de leite produzido no Estado da Paraíba. Tese de Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, PB, Brasil.
- Freitas, W. C., Travassos, E. R. A., & Maciel, J. F. (2013). Avaliação Microbiológica e Físico-Químico de Leite Cru e Queijo de Coalho Produzido no Estado da Paraíba. *Revista Brasileira de Produtos Agroindústria*, 15 (1), 35-42.
- Haug, A., Hostmark, A. T., & Harstad, O. M. (2007). Bovine milk in human nutrition: a review. *Lipids in Health and Disease*, 6 (25), 1-16.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2010). Pesquisa de orçamentos familiares 2008- 2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil.. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv45419.pdf>. Acesso em: 24 de Janeiro de 2019.
- Koletzko, S., Niggemann, B., Arato, A, Dias, J. A., Heuschkel, R., Husby, S., Mearin, M. L., Papadopoulou, A., Ruemmele, F. M., Staiano, A., Scha, M. G., & Vandenplas, Y. (2012). Diagnostic approach and management of cow's milk protein allergy in infants and children: ESPGHAN GI Committee practical guidelines. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 55 (2), 221-229.
- Lima, J. L. S., Montalvão, P. N. A., Pereira Neta, I. B., Maciel, A. R., & Seixas, V. N. C. (2017). Perfil do consumidor e determinação de Cloreto de Sódio em queijo artesanal. *Revista Ciência e Tecnologia*, 20 (1), 35-44.
- Lopes, M. A., Maia, E. M., Bruhn, F. R. P., Custódio, I. A., Rocha, C. M. B. M., & Faria, P. B. (2017). Fatores associados à percepção e atitude de consumidores de carne bovina com certificação de origem em Uberlândia, Minas Gerais. *Revista Ceres*, 64 (1), 31-39.
- Mattanna, P. (2011). Desenvolvimento de requeijão cremoso com baixo teor de lactose produzido por acidificação direta e coagulação enzimática. Dissertação de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, Brasil.
- Medeiros Júnior, F. C., Pereira, I. C., Miranda Junior, R. N. C., Oliveira, R. E. S., Santos, J. G., & Santos, E. P. (2017). Análise microbiológica do queijo de coalho probióticos. In: I Congresso Brasileiro de Alimentos e Nutrição – CONBAN e I Congresso Brasileiro de Saúde e Nutrição – CONNUS, Teresina-PI, *Anais*, [...] 117-121.
- Menezes, M. F. C., Simeoni, C. P., Etchepare, M. A., Huerta, K., Bortoluzzi, D. P., & Meneze, C. R. (2014). Microbiota e conservação do queijo. *Revista Eletronica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental*, 18 (1), 76-89.
- Miranda, M. P. C., Santos, E. M. P., Dias, A. M. N., & Baptista, E. B. (2015). Pesquisa de mercado: perfil de consumidores de produtos lácteos (iogurte, manteiga e queijo) no município de Contagem – MG. In: 42º Congresso Bras. de Medicina Veterinária e 1º Congresso Sul-Brasileiro da ANCLIVEPA. *Anais*, [...] 1585-1589.
- Muniz, L. C., Madruga, S. W., & Araujo, C. L. (2013). Consumo de leite e derivados entre adultos e idosos no Sul do Brasil: um estudo de base populacional. *Ciênc. saúde coletiva*, 18 (12), 3515-3522.
- Nogueira, F. A. M. & Sichieri, R. (2009). Associação entre consumo de refrigerantes, sucos e leite, com o índice de massa corporal em escolares da

- rede pública de Niterói, Rio de Janeiro, Brasil. *Cad Saúde Pública*, 25(1), 2715-2724.
- Rocha, B. B., Silva, M. R., Souza, G. N., Moreira, M. A. S., & Faria, L. S. (2014). Prevalência e fatores associados ao consumo de queijo não pasteurizado entre pacientes com tuberculose de uma área urbana do Brasil. *Revista Brasileira de Ciência Veterinária*, 21 (2), 96-100.
- Santos, B. M., Oliveira, M. E. G., Sousa, Y. R. F., Madureira, A. R. M. F. M., Pintado, M. M. E., Gomes, A. M. P., Souza, E. L., & Queiroga, R. C. R. E. (2011). Caracterização físico-química e sensorial de queijo de coalho produzido com mistura de leite de cabra e de leite de vaca. *Rev Inst Adolfo Lutz*, 70 (1), 302-310.
- Santos, K. M. O., Momesso, A. P., Calil, R. M., & Calil, B. E. M. (2015). Percepção do consumidor em relação à validade de produtos alimentícios. *Atas de Saúde Ambiental – ASA*, 3 (1), 66-73.
- Secco, C. F. C., Oliveira, E. M., & Amorim, R. M. (2014). Comportamento do consumidor: fatores que determinam o processo de compra no mercado varejista em Palmas – TO. *Revista Científica do ITPAC*, 7 (3), 1-13.
- Silva, A. S., Furtado, S. C., & Vargas, B. L. (2017). Avaliação microbiológica do queijo coalho produzido com leite pasteurizado sob refrigeração. *Revista Nanbiquara*, 6 (1), 118-133.
- Silva, N. V. P., Niz, L. C., & Vieira, M. F. A. (2012). Consumo de refrigerantes e sucos artificiais por crianças menores de cinco anos: uma análise da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher, 2006. *Nutrire*, 37, 163-173.
- Tagliacarne, G. (1989). Pesquisa de mercado: técnica e prática. Atlas: São Paulo, Atlas.
- Vidal, R. H. L. (2011). Diagnóstico regional do processo de queijo coalho comercializado em Natal/RN. Dissertação de Mestrado em Engenharia Química, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, RN, Brasil.
- Zocche, F., Liro, C. V., Granja, R. E. P., & Campos, R. M. L. (2012). Perfil do consumidor de leite no município de Juazeiro-Bahia-Brasil. *Revista Eletrônica Nutritime*, 10 (1), 2860 – 2873.

Porcentagem de contribuição de cada autor no manuscrito

Francisco Cesino de Medeiros Júnior – 30%

Irislene Costa Pereira – 20%

Raimundo Nonato Cardoso Miranda Junior – 20%

Renan Elan da Silva Oliveira – 20%

Esmeralda Paranhos dos Santos – 10%