

Perfil dos consumidores de leite de cabra e derivados no município de Silveira Martins - RS

STRIDER, Débora de Oliveira¹; AOZANI, Luana Millani²; SILVA, Daniel Gonçalves¹; SCHEREINER, Tiago³; PINHO, Angélica Pereira dos Santos⁴

¹Acadêmicos do curso de Zootecnia – UNIPAMPA; ²Acadêmica do curso superior de Tecnologia em Agronegócio - UNIPAMPA; ³Acadêmico do curso de veterinária - UNIPAMPA; ⁴Professora Adjunta - UNIPAMPA, Departamento de Zootecnia. angelicapinho@unipampa.edu.br

1 INTRODUÇÃO

O desenvolvimento de derivados do leite de cabras, como queijos, doce de leite e iogurtes, é uma alternativa para o desenvolvimento da atividade e aumento da demanda (Rohenkohl et al. 2011).

Neste sentido, os produtos de origem animal de qualidade tornam-se cada vez mais visados pelo mercado consumidor gerando a busca pela produção e processamento de alimentos cada vez mais elaborados e com certificação de qualidade garantida (Costa et al., 2009).

Em relação aos aspectos econômicos, a produção de leite de cabra viabiliza pequenas e médias propriedades, uma vez que participa na composição da renda familiar, na fixação do homem ao meio rural e na melhoria das condições nutricionais da população (Richards et al., 2001).

Aliado a estes fatores, há a escassez de trabalhos que abordem aspectos relacionados ao perfil dos consumidores de leite de cabra e derivados no estado do Rio Grande do Sul.

Neste contexto, o objetivo deste trabalho é identificar e analisar o perfil dos consumidores de leite de cabra e derivados no município de Silveira Martins, Região central do Rio Grande do Sul, demonstrando os motivos pelos quais ocorre o consumo e os que restringem o mesmo.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

A pesquisa de campo consiste em 333 entrevistas realizadas no município de Silveira Martins – RS e abrange 10 bairros distintos.

As entrevistas foram conduzidas em locais onde há maior concentração de habitantes: supermercados, terminais de ônibus e praças públicas, e a amostra populacional foi definida através da metodologia descrita no manual SEBRAE, disponível a partir do ano de 2005. Neste contexto, foi utilizado o slipt 80/20, para máxima homogeneidade, e erro amostral de mais ou menos 5%, compreendendo um nível de confiança de 95%.

O desenvolvimento deste trabalho ocorreu no período de janeiro a março de 2012, utilizando amostragem aleatória simples. O instrumento de coleta de dados consiste em um questionário estruturado, constituído por 12 questões que abrangem aspectos socioeconômicos, tais como sexo, idade, renda familiar composição da família. Estes indicadores contribuem para caracterizar o perfil e hábito dos consumidores de leite de cabra e derivados.

Para análise dos dados foi utilizado o *software* SPSS 18.0. A principal ferramenta utilizada foi a análise descritiva, basicamente teste de frequência.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com os dados analisados, 49,8% dos entrevistados são do sexo feminino, e se caracteriza como o elemento perfil predominante da amostra dos consumidores de leite de cabra e seus derivados no município de Silveira Martins – RS; 47,7% são do sexo masculino e 2,4% dos entrevistados que não responderam a questão.

Entre os considerados na pesquisa, 20,7% dos entrevistados possuíam a faixa etária inferior a 20 anos; 25,8% de 21 a 30 anos; 19,8% de 31 a 40 anos, 19,2% de 41 a 50 anos e 14,4% com mais de 50 anos de idade. Também foi avaliada a renda familiar. Assim, 29,7% destes com renda menor ou igual a um salário mínimo, 61,9% com renda de dois a cinco salários mínimos, 7,8% com renda de seis a dez salários mínimos e 0,3% com renda superior a 10 salários mínimos e 0,3% de não respondentes.

Analisando a composição familiar dos questionados, 20,1% dos entrevistados residem com uma família composta por quatro (4) pessoas ou mais, 23,1% com três (3), 25,8% com duas (2) pessoas, 17,7% com uma (1) pessoa, 9,9% das pessoas consideradas na amostra, residem sós e 3,3% dos entrevistados não responderam a pergunta.

Ao questionar o conhecimento e o consumo de leite de cabra e derivados aos pesquisados 48,3% destes relatam consumir e/ou já terem consumido leite de cabra.

Entretanto, dos 51,7% dos entrevistados, 0,9% não responderam à pergunta e 50,8% afirmaram não terem consumido. Ao questionar sobre a apreciação do produto; os indivíduos considerados na amostra, que afirmam consumir e/ou já terem consumido (48,3%), 32,1% relatam apreciar e/ou ter apreciado o sabor do leite.

No que se refere aos derivados de leite de cabra (iogurte, doce de leite, leite em pó e sorvete), 77,8% dos entrevistados não consomem e/ou nunca consumiram, apontando a falta de produtos à disposição para comercialização como principal entrave ao consumo dos mesmos. 20,7% consomem e/ou já consumiram e 1,5% da amostra não responderam a esta pergunta.

Ao questionar aos entrevistados que consomem e/ou consumiram leite de cabra (49,8%), quais as razões que os levam e/ou levaram a consumir este produto foi obtido os seguintes resultados: 15,6% por motivos de saúde, 3,9% por motivos de viagem, 14,7% por ser o leite disponível no momento, 3,6% por motivos de cultura, e 10,5% dos entrevistados responderam outros motivos assim como 2,1% dos entrevistados não respondeu à questão, demonstrando pouco conhecimento às vantagens que o leite de cabra traz à saúde alimentar. Entre as vantagens de consumo do leite de cabra destacam-se a alta digestibilidade e o valor hipoalergênico deste produto.

No que se refere ao local de aquisição, os consumidores de Silveira Martins que mencionaram consumir leite de cabra, apurou-se que 19,2% adquiriam o leite consumido junto à feira ou ao produtor, 15% no supermercado, 8,7% produz ou produzia leite de cabra, 1,8% responderam outros locais e 6% não responderam à pergunta.

Entretanto, a Tabela 1 aponta as razões para o não consumo de leite de cabra e derivados, observado pela população entrevistada que afirma não consumir e/ou nunca ter consumido estes produtos (50,8%).

Tabela 1 – Razões para o não consumo de leite de cabra e derivados.

Razões	Frequência (nº)	Frequência (%)
Poder aquisitivo	29	17,05
Preconceito	32	18,82
Falta de informação	45	26,47
Por desconhecer	53	31,18
Outros	4	2,35
Não respondeu	7	4,13
Total	170	100

Acredita-se que, o número de pessoas que padece de sintomas alérgicos ao leite bovino, no mundo, serviria para alavancar o consumo de leite de cabra (CLEMENTINO et al; 2006). Neste sentido, Corrêa (2010) afirma que, existe hoje, na caprinocultura leiteira, uma demanda de produtos maior que a produção de nosso país, onde o Rio Grande do Sul possui oportunidades de produção de leite e derivados devido às demandas destes produtos e sua regulamentação.

4 CONCLUSÃO

A maior percentagem dos entrevistados no município de Silveira Martins – RS (51,7%) não consomem leite de cabra ou derivados, apontando a falta de informação e poder aquisitivo como os principais motivos, entretanto, há um percentual de consumidores que o fazem (48,3%), que pode ser considerado expressivo, dada a pouca tradição neste tipo de produto. Uma das principais razões é saúde.

5 REFERÊNCIAS

CLEMENTINO, I.M; NASCIMENTO, J; CORREIA, R.T.P. Sobremesa láctea aerada tipo mousse produzida a partir de leite caprino e frutas regionais. **Revista PubliCa**, Vol. 3, No 1, p.1-8, 2007.

CORRÊA, C.M. **Qualidade do leite, comportamento e saúde do úbere: aspectos sobre cabras leiteiras**. 2010. Dissertação (Mestrado em Veterinária) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Veterinária, Programa de Pós – Graduação em Ciências Veterinárias, Porto Alegre, RS – BR, 2010.

COSTA, R.G; QUEIROGA, R.C.R.E; PEREIRA, R.A.G. Influência do alimento na produção e qualidade do leite de cabra. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.38, p.307-321, 2009.

MARTINS, E.C.; WANDER, A.E.; CHAPAVAL, L., BOMFIM, M.A.D. O mercado e as potencialidades do leite de cabra na cidade de Sobral: A visão do consumidor. In:

CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO, 7., Fortaleza, 2007. Anais... Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2007. 15 f. 1 CD-ROM.

RICHARDS, N.S.P.S.; PINTO, A .T.; SILVA, M.E.; CARDOSO, V.C. Avaliação físico-química do leite de cabra pasteurizado comercializado na Grande Porto Alegre, RS. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, n. 321, v. 56, p. 212 - 216, 2001.

ROHENKOHL, J.E; CORRÊA, G.F; AZAMBUJA, D.F; FERREIRA, F.R. **Indicadores Econômicos FEE**, Porto Alegre, v. 39, n. 2, p. 97-114, 2011.