

## **Tipos de produtos lácteos consumidos na cidade de Porto Alegre/RS e possibilidades à agroindústria de base ecológica**

*Dairy product types consumed in the city of Porto Alegre/RS and possibilities for the agro industry of ecological basis*

FERNANDEZ, Victoria Noel Vázquez. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, email: victoria.vazquez@ufrgs.br; ZANELA, Maira Balbinotti, email: maira.zanela@ufrgs.br.

### **Resumo**

É crescente a quantidade de pessoas que valoriza alimentos que tenham características artesanais em busca da retornada 'às origens'. Este fato pode beneficiar produtores familiares de leite que buscam obter o valor justo pelo produto, ao direcionar a produção a mercados específicos. Foram aplicados 150 questionários em Porto Alegre/RS com o objetivo de conhecer quais produtos lácteos são consumidos e os motivos que determinam a compra destes no ponto de venda. Considerando o consumo de leite fluido 79,3% dos entrevistados consome leite UAT, outros 16,7% compram leite pasteurizado. Os resultados também demonstraram que 98% habitualmente consomem algum derivado lácteo - destacando queijos e iogurtes e que 43% escolhem o alimento pela confiança que têm em quem os produz. Tendo como base o observado, a produção artesanal de queijos e outros derivados lácteos pelas agroindústrias de base ecológica constitui boa alternativa de desenvolvimento e inserção no mercado para estes produtores, já que atendem às expectativas de consumidores interessados em características únicas, como sabor e aroma.

**Palavras-chave:** Produtos lácteos, agroindústrias familiar, produção ecológica.

### **Abstract**

*The quantity of persons that value foods with crafted characteristics is increasing, looking for the return to "the origins". This fact can benefit familial dairy producers that want a fair price for the product, when directing the product to specific markets. 150 questionnaires were answered in Porto Alegre/RS with the aim of learning which dairy products are preferentially consumed and the reasons that determine the purchase of these products in the sales outlet. Considering the liquid milk consumption, 79,3 % take UHT milk, while 16,7% buy pasteurized milk prompted by the higher biological value. Results showed that 98% usually consume some dairy product – highlighting cheeses and yogurts, and that 43% choose the food due to the trust they have in those who produce it. Though, based on these observations, the crafted production of cheeses and other dairy products, by the ecologically based agro industry constitute a good alternative for the development and insertion into the market for these producers, due to the fact that they fulfill expectations of consumers interested in unique characteristics, like taste and scent.*

**Keywords:** Dairy products, familial agro industries, ecological production.

### **Introdução**

Na atualidade cresce o número de pessoas que busca um retorno "às origens", e a isto se incorpora a busca por alimentos fabricados artesanalmente de características únicas, com menos aditivos químicos e que sejam produzidos em baixa escala. Por vezes o consumidor associa sua alimentação à busca pela saúde, e assim busca alimentos que tenham mantenham as características sensoriais mais parecidas às do leite recém ordenhado. Ou seja, que Segundo Netto et al., (2007) o consumidor está cada vez mais preocupado em saber a origem do que compra e sentir-se bem com suas escolhas. Nestes termos transfere seus anseios às questões socioambientais e à valorização de traços culturais nos processos de produção dos alimentos, em

contramão ao consumo de tudo o que é produzido em grande escala.

As grandes e medias industrias do setor pagam o leite por qualidade, baseadas nas disposições da Instrução Normativa nº51 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2002), e volume entregue. Prioritariamente é o produtor especializado o beneficiado por este sistema de pagamento, já que esta prática bonifica apenas produtores que entregam mensalmente mais que 1.500 litros de leite.

Como grande parte dos produtores de leite no Rio Grande do Sul produz até 50 litros/dia, independente da qualidade fisicoquímica e microbiológica do leite eles têm menor valor pago por litro, ficando às margens da cadeia produtiva. Para que o produtor familiar obtenha o valor justo pelo que produz uma alternativa viável são as agroindustrias, que podem ter sua produção direcionada ao consumidor que procura alimentos de características únicas e produzidos de forma artesanal em pequena escala. O objetivo deste trabalho foi caracterizar o tipo de produto lácteo consumido na cidade de Porto Alegre/RS e analisar quais as possibilidades para a comercialização do leite da agricultura familiar de base ecológica.

### **Metodologia**

Foi realizada pesquisa com consumidores de leite e derivados na região central da cidade de Porto Alegre/RS próximo a 3 pontos de comercialização de alimentos, considerando na escolha dos locais: fluxo de pessoas; facilidade de acesso desde diversas regiões da cidade e de sua região metropolitana; diversidade socioeconômica dos entrevistados; ter comercialização formal ou informal de leite e derivados.

Foram aplicados 150 questionarios entre fevereiro e abril de 2009, sempre através do mesmo entrevistador e durante as manhãs. Para minimizar interação entrevistador – entrevistado não se fez qualquer esclarecimento a respeito dos itens abordados, e as perguntas realizadas eram todas objetivas, sendo de escolhas simples e múltiplas escolhas.

Os entrevistados foram questionados quanto ao tipo de produto lácteo consumido em sua residência (queijos, doce de leite, iogurte, manteiga, nata) e características que determinam a escolha (artesanal, menor preço, confiança produtor/empresa, estar sob refrigeração adequada), sendo que as informações adicionais citadas eram anotadas, porém não foram quantificadas.

Os entrevistados foram selecionados por amostragem aleatória sistematizada, determinando-se previamente ponto de observação e direção, e só então fazer a abordagem. Os resultados obtidos foram analisados através de estatística descritiva.

### **Resultados e discussões**

Quando questionados quanto ao consumo do leite, todos os entrevistados declararam usar leite em sua alimentação, seja como bebida ou na culinária. Os resultados dispostos na Tabela 1 demonstram que o consumidor de Porto Alegre dá preferência ao consumo de leite UAT (Ultra Alta Temperatura), seguido do leite pasteurizado. Em menores proporções aparecem leite em pó (14%) e in natura (2%).

TABELA 1. Consumo dos diferentes tipos de leite na cidade de Porto Alegre/RS, expressado em frequência total e percentual total (n=150).

| Tipo                   | Frequência | Percentual |
|------------------------|------------|------------|
| UAT                    | 119        | 79,3 %     |
| Pasteurizado           | 25         | 16,7 %     |
| Em pó                  | 14         | 9,3 %      |
| <i>In natura</i> (cru) | 2          | 1,3 %      |

Segundo os entrevistados que consomem leite UAT, o motivo da escolha é prioritariamente a facilidade de aquisição, armazenamento e validade extensa do produto. Entre os que declararam preferir o leite pasteurizado (16,7%) a motivação estava ligada ao sabor, preço e à manutenção das características sensoriais mais parecidas às do leite recém ordenhado. Os dados observados refletem a tendência de consumo do brasileiro impulsionada pela praticidade do 'UAT' em detrimento do leite pasteurizado, como citado por Kamogawa et al., (2007). Ainda assim, a fabricação deste produto pelas agroindústrias familiares pode não ser uma boa estratégia para comercializar o leite ecológico dado o alto custo de produção.

Entre os derivados lácteos consumidos, 98% dos entrevistados declararam consumir com frequência um ou mais produtos. Os queijos e iogurtes ocupam lugar de destaque na preferência de consumo – 90% e 77% respectivamente – os dados são observados na Tabela 2.

TABELA 2. Tipos de derivados lácteos consumidos na cidade de Porto Alegre/RS, expressado em frequência total e percentual total de entrevistados (n=150).

| Derivado         | Frequência | Percentual |
|------------------|------------|------------|
| Queijos em geral | 135        | 90 %       |
| Iogurtes         | 115        | 77 %       |
| Nata             | 51         | 34 %       |
| Manteiga         | 54         | 36 %       |
| Doce de leite    | 30         | 20 %       |

Um estudo sobre os preços de mercado de derivados lácteos demonstrou que houve maior valorização destes em comparação ao leite, considerando dados de 2007 e 2008 (CEPEA, 2008), o Rio Grande do Sul foi onde se observaram os maiores aumentos percentuais. Lunardi et al., (2006) sugerem que os pequenos produtores busquem a agregação de valor através do processamento do leite a iogurte, queijos e outros derivados. Esses autores relataram os benefícios econômicos que o processamento do leite a derivados pode trazer à agroindústria familiar de base ecológica.

Em contrapartida, é notório pelos dados obtidos durante a pesquisa que os consumidores de Porto Alegre decidem sua compra por preço (77,3%) e confiança na empresa ou produtor (43,3%), conforme demonstrado nos dados da Tabela 3.

TABELA 3. Fatores decisivos para o consumidor de Porto Alegre/RS na escolha de lácteos no ponto de venda, valores expressados em frequência e percentual.

| Fator decisivo        | Frequência | Percentual |
|-----------------------|------------|------------|
| Refrigeração adequada | 51         | 34 %       |
| Preço                 | 116        | 77,3 %     |
| Produto Artesanal     | 11         | 7,3 %      |
| Confiança             | 65         | 43,3 %     |

Segundo Oliveira e Thébaud-Mony (1997) as relações entre produção e consumo não são apenas determinadas por fatores de ordem econômica, fatores culturais, sociais e nutricionais também estão envolvidos. Ainda que seja baixo o índice de entrevistados que respondeu ser o processamento 'artesanal' (7,3%) fator determinante da compra, a fabricação de derivados lácteos por pequenas agroindústrias pode inserir-se no mercado para atender consumidores que não priorizam preço.

Os atributos 'natural' e 'não industrializado' são valorizados pelos consumidores por remeterem à "tradição" e assim consideram-se estes bons argumentos para a venda (GARCIA, 2003). Mesmo que o produto das agroindústrias não seja a priori 'natural' ele se aproxima da definição, já que o uso de aditivos químicos na fabricação geralmente é menor, e juntando à pequena escala o consumidor à idéia do '*natural, não industrializado*'. Em adição, a confiança buscada por 43,3% dos entrevistados em relação a quem produz seu alimento favorece a produção familiar, pois de forma geral ela está muito mais próxima ao consumidor que as grandes empresas do setor.

### Conclusões

Como demonstrado pelos resultados, um grande número de entrevistados consome derivados lácteos, sendo queijos e iogurtes os preferidos. A fabricação destes produtos permite que as famílias agreguem valor à produção e saiam das margens da cadeia produtiva ao adotar estratégias que valorizam o caráter 'artesanal' dos alimentos. Isto auxilia na consolidação das agroindústrias familiares de base ecológica, pois as insere em mercados específicos onde os consumidores procuram características peculiares de qualidade, sabor e traços culturais.

### Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Instrução Normativa n. 51, de 18 de setembro de 2002*. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta>>. Acesso em: maio 2009.

CENTRO DE ESTUDOS AVANÇADOS EM ECONOMIA APLICADA (CEPEA/USP). *Normativa 51 – Padrões mais rigorosos para CCS e CBT*. Boletim do Leite, Piracicaba, v. 14, n. 167, 2008. Disponível em: <[www.cepea.esalq.usp.br](http://www.cepea.esalq.usp.br)>. Acesso em: mar. 2009.

GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas:, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003. Disponível em: <[www.scielo.br](http://www.scielo.br)>. Acesso em: maio 2009.

KAMOGAWA, L.F. et al. Clusters de perfis de consumo de produtos lácteos no município de Piracicaba-SP: uma aplicação da análise de correspondência. IN: CONGRESSO DA SOBER, 45., 2007, Londrina. *Apresentação oral...* Londrina: SOBER, 2007. Disponível em: <[www.sober.org.br/palestra/6/40.pdf](http://www.sober.org.br/palestra/6/40.pdf)>. Acesso em: maio 2009.

LUNARDI, R. et al. Cadeia produtiva do leite: o caso das mini-usinas de Cachoeira do Sul.

### Resumos do VI CBA e II CLAA

Palestra proferida no In: ENCONTRO DE ECONOMIA GAÚCHA, 3., 2006, Porto Alegre. *Anais...* Porto Alegre: PUCRS, 2006. Disponível em: <[www.fee.tche.br/3eeg](http://www.fee.tche.br/3eeg)>. Acesso em: abr. 2009.

NETTO, V.N. et al. Perspectivas para o mercado lácteo. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DO LEITE, 6., 2007, Resende. *Anais...* Resende: EMBRAPA Gado de Leite, 2007. 1 CD-ROM.

OLIVEIRA, S.P.; THÉBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 31, n. 2, p. 201-208, 1997. Disponível em: <[www.scielo.br](http://www.scielo.br)>. Acesso em: maio 2009.