

## PERFIL DOS CONSUMIDORES DE MANTEIGA, MANTEIGA DE GARRAFA E CONDIMENTOS NO MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DA GLÓRIA, SE

### PROFILE OF BUTTER CONSUMERS, BOTTLE BUTTER AND CONDIMENTS IN THE MUNICIPALITY OF NOSSA SENHORA DA GLÓRIA, SE

#### **Matheus Vinícius Alencar Souza**

Discente do curso Superior de Tecnologia em Laticínios do Instituto Federal de Sergipe, Campus Glória. E-mail: matheus.vini2.a@gmail.com

#### **Ângela Melo Silva**

Discente do curso Técnico Subsequente em Alimentos do Instituto Federal de Sergipe, Campus Glória. E-mail: angela1999melo@gmail.com

#### **Acenini Lima Balieiro**

Professora da Universidade Federal de Sergipe (UFS), Campus Sertão. E-mail: acenini.balieiro.ufs@gmail.com

#### **João Batista Barbosa**

Professor do Instituto Federal de Sergipe (IFS), Campus Glória. E-mail: joabatista.barbosa@ifs.edu.br

#### **Simone Vilela Talma**

Professora do Instituto Federal de Sergipe (IFS), Campus Glória. E-mail: simone.talma@ifs.edu.br

**Resumo:** A manteiga, manteiga de garrafa e a nata são produtos lácteos biológicos complexos que são compostos principalmente de gordura do leite e outros componentes menores: água, minerais, vitaminas e enzimas. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil dos consumidores de manteiga, manteiga de garrafa e condimentos em Nossa Senhora da Glória, Sergipe. Foi elaborado um questionário estruturado, através do *Google Forms*, específico para esta pesquisa e aplicado a 250 indivíduos no município de Nossa Senhora da Glória, Sergipe. Do total de entrevistados, 95,2% responderam que consumiam manteiga, dos quais 91,6% deles disseram que consumiam no café da manhã e 54,2% também marcaram a opção de consumir no jantar. No que diz respeito à manteiga de garrafa, apenas 33,2% dos entrevistados disseram que consomem o produto. Apesar do consumo de manteiga de garrafa ser inferior ao consumo de manteiga, verificou-se que a maioria das pessoas que consomem a manteiga de garrafa consomem no mesmo tipo de refeição que a manteiga. Foi observado que os entrevistados demonstraram interesse em provar e adquirir as manteigas condimentadas com orégano,

bem como alho, coentro e pimenta calabresa. Dessa forma, verifica-se que a manteiga faz parte das refeições dos entrevistados e sua diversidade de uso aliada à sua boa aceitação favorece a adição de condimentos para elaboração de novos produtos.

**Palavras-Chave:** Consumo de Lácteos. Gordura do Leite. Manteiga da Terra.

**Abstract:** Butter, bottle butter and cream are complex biological dairy products that are mainly composed by milk fat and other minor components: water, minerals, vitamins and enzymes. The objective of this work was to evaluate the profile of butter, bottle butter and condiments consumers in Nossa Senhora da Glória, Sergipe. A specific structured questionnaire, through *Google Forms*, was prepared for this research and applied to 250 belonging to the municipality of Nossa Senhora da Glória, Sergipe. From the total of respondents, 95,2% replied that they have consumed butter, of which 91,6% said they have consumed it for breakfast and 54,2% also marked the option to consume it at dinner. Regarding bottle butter, only 33,2% of the respondents said they consume the product. Although the consumption of bottle butter is lower than the

consumption of butter, it was found that the majority of people who consume bottle butter consume it on the same meal as butter. It was observed that the interviewees showed interest in trying and purchasing the butters seasoned with oregano, as well as garlic, coriander and pepperoni. Thus, it appears that butter is part of the respondents' meals and its diversity of use combined with its good acceptance favors the addition of condiments to the creation of new products.

**Keywords:** Dairy Consumption. Milk Fat. Butter of the Earth.

## INTRODUÇÃO

Uma alimentação adequada deve atender as demandas do organismo, abastecendo as necessidades de nutrientes, bem como envolve alguns aspectos que devem ser levados em consideração, como os valores afetivos, culturais, sociais e sensoriais (ROSA *et al.*, 2018).

A alimentação diária deve mostrar seis características fundamentais: ser variada, equilibrada, suficiente, acessível, colorida, e, também, segura, sendo os principais objetivos de uma alimentação saudável e equilibrada a promoção da saúde e a prevenção de doenças (ROSA *et al.*, 2018).

O leite é um dos principais alimentos da alimentação mediterrânea proposto pela Organização Mundial da Saúde. Nos últimos anos, os consumidores estão cada vez mais atentos à composição dos alimentos de maneira combinada com a saúde e dieta (LEMOS; BRITO 2019). Nesse contexto, para as empresas do setor do leite e laticínios, é básico assegurar a qualidade do leite que depende, sobretudo, de sua composição química, especificamente, em termos de gordura e proteína (LEMOS; BRITO 2019).

É atribuído pela indústria de laticínios à gordura do leite a condição de ser um componente com grande valor agregado, podendo ser utilizada para

produção de outros produtos na indústria, como queijo, creme, manteiga, *chantilly*, sorvetes e entre outros (SILVA *et al.* 2012).

A manteiga, manteiga de garrafa, manteiga *ghee* e a nata são produtos lácteos biológicos complexos que são compostos, principalmente, de gordura do leite e outros componentes menores, como água, minerais, vitaminas e enzimas. Os componentes da gordura do leite são altamente concentrados em *ghee*, seguido de manteiga e nata, e grande parte das frações de proteína são perdidas durante a preparação da manteiga, e alguns componentes benéficos são gerados durante a fermentação do creme, manteiga e *ghee* (KWAK *et al.*, 2013). Esses produtos lácteos são altamente nutritivos, ricos em componentes bioativos que são benéficos para a saúde, tais como ácido linoleico conjugado, membrana de glóbulos de gordura do leite e ácidos gordos (KWAK *et al.*, 2013).

Em concordância com a Portaria nº 146 do Ministério da Agricultura, do Abastecimento (MAPA) e da Reforma Agrária (BRASIL, 1996), manteiga é entendida como o produto gorduroso, obtido, exclusivamente, pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados, sendo que a matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

A manteiga de garrafa, conhecida, também, como manteiga da terra ou, ainda, manteiga do sertão, pode ser definida como o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado (BRASIL, 2001).

Os condimentos ou especiarias são geralmente utilizados no preparo de alimentos, com a finalidade de melhorar as características sensoriais, uma vez que agrega sabor e aroma, altera a coloração, bem como atua como agente conservante por suas propriedades antioxidantes e antimicrobianas (SOUSA, 2015).

O consumo de produtos, em países em desenvolvimento, como o leite e seus derivados tem muita relação com elementos como a economia, a renda e os preços, de acordo com a demografia como urbanização e fatores socioculturais (SIQUEIRA, 2019). Pessoas que tem um crescimento na renda juntamente com o aumento da economia da localidade tendem a aumentar o consumo de produtos de origem animal (SIQUEIRA, 2019).

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil dos consumidores de manteiga, manteiga de garrafa e condimentos em Nossa Senhora da Glória, Sergipe.

## MATERIAL E MÉTODOS

Primeiramente, foi elaborado um questionário estruturado, através do *Google Forms*, específico para esta pesquisa, com o intuito de identificar o perfil de consumidores de manteiga, manteiga de garrafa e condimentos.

O questionário foi aplicado a 250 indivíduos, dentre eles, estudantes, servidores do IFS Campus Glória e moradores de Nossa Senhora da Glória que consomem pelo menos um desses produtos.

Após a aplicação do questionário, foi montado um banco de dados em uma planilha eletrônica do EXCEL 2010, sendo os resultados expressos em porcentagens, com a finalidade de facilitar as comparações entre quantidades.

Todos os entrevistados preencheram o Termo

de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Instituto Federal de Sergipe (IFS) com o parecer número 3.050.044.

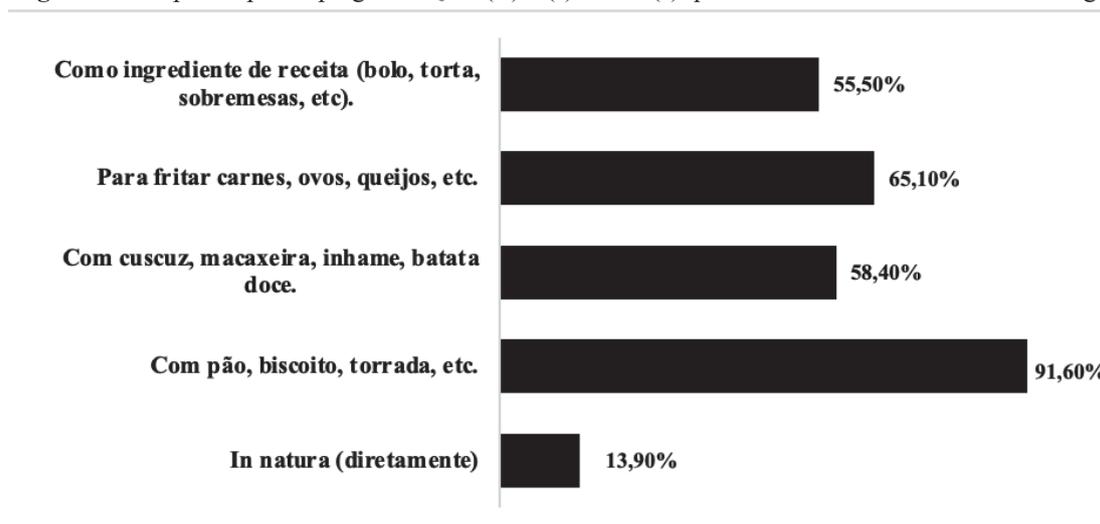
## RESULTADO E DISCUSSÃO

Na aplicação do questionário, todos os indivíduos aceitaram participar da pesquisa, sendo o perfil dos consumidores respondentes: 59,6% do sexo feminino e 40,4% do sexo masculino. A maior parte das respostas (55,2%) foram pessoas da faixa etária com até 20 anos, caracterizado pelos estudantes, 32,0% dos entrevistados possuíam faixa etária entre 21 a 30 anos, 7,2% situavam-se entre 31 a 40 anos e os demais apresentaram idade acima de 41 anos.

Do total de entrevistados, observamos que 95,2% responderam consumir manteiga, dos quais 91,6% deles disseram que consumiam no café da manhã e 54,2% também marcaram a opção de consumir no jantar.

De acordo com a Figura 1, observa-se uma grande abrangência acerca da forma de consumo da manteiga, na qual a maior parte dos questionados responderam consumir com pão, biscoito, torrada, etc., sendo esses 91,6%; em seguida, com 65,1%, as pessoas demonstraram usar a manteiga para fritar ovos, carnes e queijos e com 58,4% o consumo do produto com cuscuz, inhame, macaxeira, batata doce, etc.

**Figura 1** - Respostas para a pergunta: Qual (is) a (s) forma (s) que você costuma consumir a manteiga?



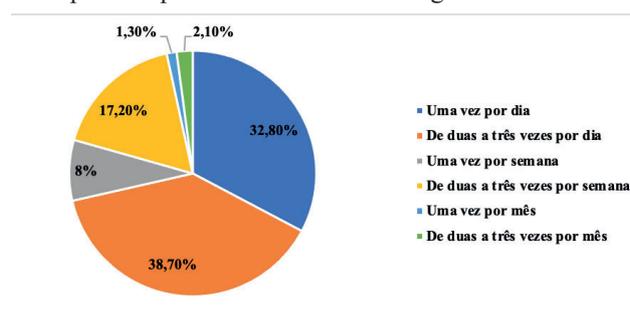
Fonte: Elaborada pelos autores.

A manteiga é muito utilizada em todos os momentos, sendo um acompanhamento até para o preparo dos alimentos, como por exemplo com uma fatia de pão (GUEDES, 2019).

Possa, Castro e Sichieri (2017) realizaram um trabalho que teve por objetivo estimar o consumo de laticínios na população brasileira, analisando 34.003 indivíduos brasileiros participantes do Primeiro Inquérito Nacional de Alimentação (2008-2009), com dez anos ou mais de idade, de ambos os sexos. Dentre os produtos de laticínios, o leite com 21,1% e o queijo com 20,7% levam a denominação de serem os mais consumidos, iogurte e outros produtos lácteos, incluindo a manteiga, foram consumidos em uma frequência de aproximadamente 7%.

Em relação a frequência do consumo de manteiga apresentada na Figura 2, constatou-se que 38,7% dos entrevistados responderam consumir o produto de duas a três vezes por dia e 32,8% disseram consumi-lo apenas uma vez por dia, demonstrando o alto consumo desse derivado lácteo.

**Figura 2** - Respostas para a pergunta: Qual a frequência que você consome manteiga?



Fonte: Elaborada pelos autores.

Os entrevistados responderam não ter consumido a manteiga condimentada com orégano (93,7%), sendo que 85,7% disseram que gostariam de experimentar o produto adicionado dessa especiaria e 73,9% afirmaram que comprariam esse produto.

As especiarias ou condimentos detêm diversas utilidades, sendo capazes de agregar melhor paladar e coloração, de conservar os alimentos, para os povos antigos, ou seja, duradouro, como forma de medicamentos, aromatizantes de perfumes ou como incenso em rituais de religião (NELUSKO, 2019).

Por fim, 77,7% disseram que gostariam de experimentar a manteiga com outro tipo de condimento.

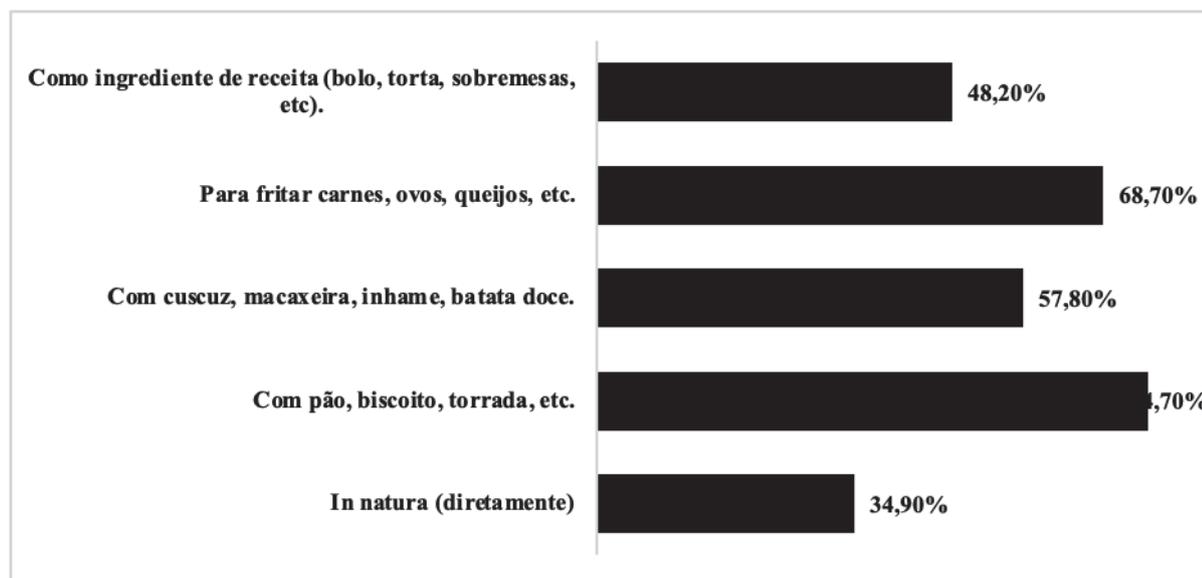
No que diz respeito à manteiga de garrafa, apenas 33,2% dos entrevistados disseram que consomem o produto.

Apesar do consumo de manteiga de garrafa ser inferior ao consumo de manteiga, verificou-se que a maioria das pessoas que consomem a manteiga de garrafa consomem no mesmo tipo de refeição que a manteiga (75,9% no café da manhã e 56,6% no jantar) como também na

forma de consumo (74,7% com pão, torrada, biscoito, etc.; 68,7% para fritar carnes, ovos, queijos, etc.), como exposto na Figura 3.

A manteiga de garrafa é também conhecida como manteiga de gado, da terra, do sertão, de cozinha, dentre outros nomes que variam conforme a região. Esse alimento é ingerido de modo direto com pães, carnes, pipocas, empregado em frituras e em diversas outras aplicações em receitas regionais, bem como serve como matéria-prima para aquisição de outros produtos nordestinos, como exemplo o queijo de manteiga (VAZ, 2015; MOTTIN et al.; 2016).

**Figura 3** - Respostas para a pergunta: Qual (is) a (s) forma (s) que você costuma consumir a manteiga de garrafa?

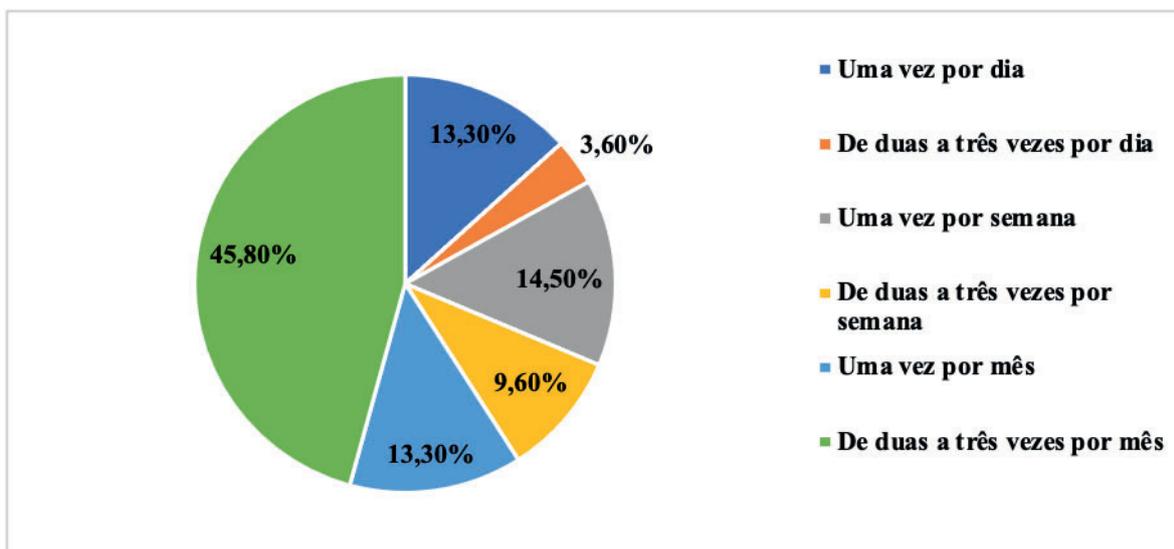


Fonte: Elaborada pelos autores.

A frequência do consumo de manteiga de garrafa também apresentou resultados inferiores quando comparado com a manteiga, ou seja,

grande parte dos entrevistados (45,8%) disseram que consomem manteiga de garrafa de duas a três vezes por mês (Figura 4).

**Figura 4** - Respostas para a pergunta: Qual a frequência que você consome manteiga de garrafa?

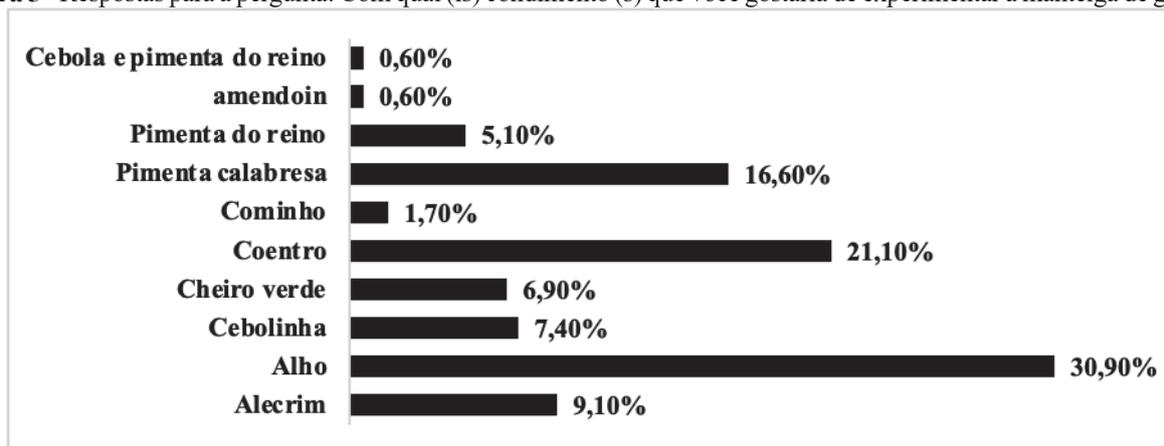


Fonte: Elaborada pelos autores.

Para a manteiga de garrafa, também foram realizadas perguntas com o produto condimentado com orégano, sendo que 87,6% dos entrevistados disseram não ter consumido manteiga de garrafa com orégano, porém, 73,2% gostariam de provar o produto. Além disso, 70% afirmaram que

gostariam de experimentar manteiga de garrafa condimentada com outro condimento. Quando indagados com qual(is) condimento(s) que gostaria de experimentar, constatou-se que alho, coentro e pimenta calabresa se destacaram com 30,9%, 21,1% e 16,6%, respectivamente (Figura 5).

**Figura 5** - Respostas para a pergunta: Com qual (is) condimento (s) que você gostaria de experimentar a manteiga de garrafa?



Fonte: Elaborada pelos autores.

Por fim, quando questionados se comprariam manteiga de garrafa condimentada com orégano, 41,6% responderam positivamente, 46,4% ficaram indecisos, respondendo talvez, e apenas 12% disseram que não.

De acordo com Siqueira (2017), só nos Estados Unidos, em 2016, foram lançados 16 novos tipos de manteiga e todos os lançamentos seguem tendências marcantes de preferências do consumidor, sendo que a maior parte dos produtos introduzidos no mercado estadunidense apresenta sabores diversificados, voltados, principalmente, para o uso culinário. O autor ainda ressalta que *chefs* e consumidores redescobriram a manteiga como ingrediente que confere não só gordura, como também sabor diferenciado aos pratos.

Muniz e Benedetti (2019), com o intuito de desenvolver um novo produto, realizaram a elaboração de três manteigas temperadas que continham nas suas composições as ervas: cebolinha e salsa na primeira; pimenta dedo de moça e limão cravo na segunda; laranja pera e mel na terceira, sendo produtos prático, saborosos, inovadores e saudáveis. Os produtos foram submetidos a análise sensorial por 65 consumidores, obtendo, de forma geral, boa aceitação como índice de aceitabilidade significativo para todas as amostras.

Por outro lado, a produção da manteiga de garrafa é realizada por pequenos produtores e em baixa escala, e sua venda, na maioria das vezes, é efetuada em barracas nas feiras-livres (CLEMENTE; ABREU, 2008). Desse modo, o produto fica isento de impostos, não contém embalagens padronizadas e nem sistemas de comercialização aprimorado. Essas condições fazem com que poucos estudos sejam dirigidos para o desenvolvimento do produto e agregação

de valor (CLEMENTE; ABREU, 2008).

As universidades são os principais incentivadores de pesquisas no Brasil e existe pouca expectativa para que os trabalhos realizados se tornem aplicações comerciais, gerando produtividade e ganho (RODRÍGUES et al., 2008). Existem poucos estudos dirigidos destinados a determinar o perfil dos consumidores de manteiga e manteiga de garrafa condimentada.

Entre 2007 e 2009, a produção científica do Nordeste em todas as áreas citadas no trabalho de Sidone, Haddad e Mena-Chalco (2016) foi apenas de 15% do total nacional. Assim sendo, o trabalho teve por objetivo apresentar elementos sobre o papel da geografia na evolução da produção e colaboração científica no Brasil entre 1992 e 2009, por meio da identificação de padrões espaciais e da importância relativa das regiões em termos de produção, especialização científica e grau de interação colaborativa com outras regiões.

## CONCLUSÃO

Conclui-se que o consumo de manteiga pelos entrevistados foi superior quando comparado com a manteiga de garrafa. Entretanto, ambas são consumidas nas mesmas ocasiões, na qual prevalece sua utilização no “café da manhã” e no “jantar”.

Além disso, o presente trabalho demonstra que os entrevistados mostraram grande interesse em provar manteiga condimentada, como também se mostraram dispostos a comprar o produto caso fosse comercializado, favorecendo que novas pesquisas sejam feitas, com um número maior de provadores, para comprovar se os resultados são satisfatórios a ponto de ocasionar o desenvolvimento de novos produtos no setor lácteo.

## REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001*. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra ou Manteiga de Garrafa; Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abrirArvoreTematicaNew>>. Acesso em: 24 mar. 2020.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Portaria nº 146, 07 de março de 1996*. Regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abrirArvoreTematicaNew>>. Acesso em: 24 mar. 2020.
- CLEMENTE, M. G.; ABREU, L. R. Caracterização química, físico-química e rancidez oxidativa de manteiga de garrafa. *Ciência e Agrotecnologia*, v. 32, n. 2, p. 493-496, 2008.
- SOUSA, P. M. V. *Análise Microbiológica de Especiarias Comercializadas no Município de Palmas-To*. Trabalho de Conclusão de Curso submetido ao Centro Universitário Luterano de Palmas (CEULP/ULBRA), 2015.
- GUEDES, K. A. S. *Produção de manteiga (quase) artesanal: o uso de aparatos tecnológicos e de conhecimento da Ciências*. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade de Brasília. DF. 2019.
- KWAK, H.; GANESAN, P.; AL MIJAN, M. Butter, Ghee, and Cream Products. *Milk and Dairy Products in Human Nutrition: Production, Composition and Health*, First. Wiley Blackwell, p. 390-411, 2013.
- LEMONS, C.; BRITO, M. Análise do leite recolhido e dos teores de gordura e proteína na Região Centro. *Acta Portuguesa de Nutrição*, Revista Portuguesa de Nutrição, n. 17, 2019.
- MOTTIN, V. D.; PIMENTEL, V. J. S.; DAMÁSIO, J. M. A.; SILVA, R. B.; VIEIRA, V. F. Escherichia Coli e Staphylococcus Aureus em manteiga de garrafa comercializada na Região Sudoeste da Bahia. *Ciência & Desenvolvimento-Revista Eletrônica da FAINOR*, v. 9, n. 1, 2016.
- MUNIZ, K. C. B.; BENEDETTI, P. C. D. B. Desenvolvimento e aceitação de manteiga temperada nos sabores: ervas, pimenta com limão e mel com laranja. *Revista Científica*, v. 1, n. 1, 2019.
- NELUSKO, L. N.; FREIRE, R.; LACERDA, I. *Misturando sabores: receitas e harmonização de ervas e especiarias*. Editora Senac São Paulo, 2019.
- POSSA, G.; CASTRO, M. A. D.; SICHIERI, R.; FISBERG, R. M.; FISBERG, M. Consumo de lácteos e derivados no Brasil está associado com fatores socioeconômicos e demográficos: resultados do Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. *Revista de Nutrição*, v. 30, n. 1, p. 79-90, 2017.
- RODRÍGUES, A.; DAHLMAN, C.; SALMI, J. (2008). *Knowledge and Innovation for Competitiveness in Brazil*. The International Bank for Reconstruction and Development/The World Bank, Washington, 2008.
- ROSA, M. S. P.; GLAYCIANE, C. G.; ANDERSON, A. F. S.; FLEMING, S. C.; CRISTINA, A. B. L. Perfil dos consumidores de leite e derivados lácteos do município de Olho D'água – Paraíba. *Nutritime*, v. 15, Nº 02, 2018.
- SIDONE, O. J. G.; HADDAD, E. A.; MENA-CHALCO, J. P. A ciência nas regiões brasileiras: evolução da produção e das redes de colaboração científica. *Transinformação*, v. 28, n. 1, p. 15-32, 2016.
- SILVA, G.; SILVA, A. M. A. D.; FERREIRA, M. P. B. *Processamento de leite*. Recife: EDUFPE, 2012.
- SIQUEIRA, K. B. O mercado consumidor de leite e derivados. *Circular Técnico*. Juiz de Fora, 2019.
- SIQUEIRA, K. B. Cresce o consumo de manteiga no mundo. *Revista Balde Branco*. 17/04/2017 Disponível em: <<https://www.baldebranco.com.br/cresce-o-consumo-de-manteiga-no-mundo/>>. Acesso em: 10 jul. 2020.
- VAZ, L. P. *Caracterização físico-química e sensorial de manteiga da terra durante armazenamento controlado*. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Centro de Tecnologia, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2015.