

PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES COM RELAÇÃO À BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA E O IOGURTE

Coordenador: MARCIA MONKS JANTZEN

Autor: CLÁUDIA DE MORAES MARTINS

O Brasil é um dos maiores produtores de leite do mundo, estando entre os 10 países com maior produção. Sendo assim, a agroindústria procura saídas para um aproveitamento total dos subprodutos do leite, dentre eles o soro que é originário da produção de queijos. A produção de bebidas lácteas é uma das principais formas de aproveitamento desse soro, dentre as mais comercializadas destacam-se as lácteas fermentadas, com características sensoriais semelhantes ao iogurte. Com essa semelhança entre bebida láctea e iogurte foi proposto a formulação de um questionário para verificar a percepção e conhecimento dos consumidores sobre as diferenças entre iogurte e bebida láctea. O local escolhido para aplicação do questionário foi a EXPOINTER, por ser considerada a maior feira ao ar livre da América Latina, atingindo assim um grande público e uma maior diversidade de dados. O questionário teve um caráter informativo, já que, ao término das entrevistas, os visitantes foram esclarecidos sobre as suas dúvidas. Foram aplicados 80 questionários com 11 questões de múltipla escolha sobre a existência de diferença na qualidade nutricional entre o iogurte e a bebida láctea; o que seria o soro de leite; quais ingredientes compõem o iogurte; quais ingredientes compõem a bebida láctea fermentada; qual seria a consistência do iogurte e da bebida láctea e quais seriam as embalagens do iogurte e da bebida láctea. Dentre os entrevistados, 66% acreditam haver diferença nutricional entre o iogurte e a bebida láctea e 25% responderam não saber. Sobre o que é soro do leite, 58,8% respondeu, de forma correta, que é o produto resultante da elaboração do queijo, sendo a parte líquida que sobra, enquanto outros 22,5% responderam que o soro é resultante da separação da gordura do leite. Em relação as questões sobre o iogurte, 61,3% dos entrevistados respondeu que é formulado com leite e outras substâncias saborizantes, que a consistência pode ser firme ou líquida (66,2%) e que são embalados em bandejas/copinho (85%), garrafa (70%) e em saquinhos (46%). Quando questionados sobre a composição da bebida láctea fermentada, apenas 28,7% dos entrevistados respondeu corretamente que a formulação é com leite e soro de leite. Os demais 28,7% dos entrevistados acreditavam que bebidas lácteas fermentadas são formuladas a partir do leite, 25% disseram não saber qual a formulação e 15% apontaram que a composição desse alimento seria composto somente do soro de leite. A

consistência da bebida láctea foi apontada por 73,8% sendo somente líquida e em embalagem de garra (75%), saquinho (52,5%) e em bandejas/copinhos (46,3%). A ação de extensão universitária atingiu o objetivo de estabelecer interação entre discentes da graduação e o público leigo, havendo uma troca de saberes para que os consumidores percebam o que realmente estão adquirindo e consumindo de lácteos fermentados.