

PERFIL DO CONSUMO DE LEITES FERMENTADOS EM CIDADES DO ESTADO DO CEARÁ

V Encontro de Iniciação Acadêmica

Gabriel Beserra de Castro, Vitória Cunha Cruz, Antonio Silva, Juliane Döering Gasparin
Carvalho, Gizele Almada Cruz

Os leites fermentados são obtidos pela ação de bactérias lácticas do leite, a qual promove a sua coagulação pela redução do pH. Utilizou-se formulário digital, elaborado na plataforma Google Formulários, constando de 18 perguntas sobre o nível de conhecimento, preferência de sabores e consumo de leites fermentados. Analisou-se o perfil de consumo de 155 pessoas, sendo 67% de mulheres e 33% de homens, com a faixa etária predominante entre 18 a 25 anos, residentes em 18 cidades do estado do Ceará, no período de Maio a Junho de 2020. A análise estatística para comparação dos dados qualitativos foi realizada por teste Qui-quadrado ($p < 0,05$) e histogramas de distribuição de frequência para análise das respostas recebidas, utilizando o software Microsoft Excel versão 2010. Um percentual de 54% dos entrevistados declararam ter pouco conhecimento sobre leites fermentados. As pessoas que responderam conhecer bem o tema (24%) possuem ensino superior. Os participantes que consomem ou moram com alguém que consome leites fermentados totalizaram 68%, sendo observado que pessoas com maior renda são as que mais consomem leites fermentados. Para 55% dos respondentes, o sabor é o fator mais relevante no momento da compra dos produtos lácteos fermentados, seguido do preço (16%). Sobre as embalagens e as quantidades oferecidas no mercado, os participantes responderam preferir produtos em “garrafa” e com massa de 900g. Conforme os dados apresentados, é perceptível a relação direta entre maior renda, grau de escolaridade, conhecimento e maior frequência de consumo de leites fermentados no estado do Ceará. No momento da compra, os fatores mais importantes observados são o sabor e o preço.

Palavras-chave: Laticínios. Mercado. Preferências.