



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
CAMPUS CATOLÉ DO ROCHA PB
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE AGRÁRIAS E EXATAS
CURSO ESPECIALIZAÇÃO EM SISTEMAS PRODUTIVOS SUSTENTÁVEIS
PARA O SEMIÁRIDO

RENATA COSTA DA SILVA

ANÁLISE SOCIAL E PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR DE LEITE DE CABRA E
DERIVADOS NA PARAÍBA

CATOLÉ DO ROCHA – PB
2024

RENATA COSTA DA SILVA

ANÁLISE SOCIAL E PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR DE LEITE DE CABRA E
DERIVADOS NA PARAÍBA

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Coordenação do Curso apresentado ao Centro de Ciências Humanas e Agrárias, da Universidade Estadual da Paraíba, como requisito parcial para a conclusão do curso de Especialização em Sistemas Produtivos Sustentáveis para o Semiárido

Área de concentração: Produção animal

Orientador: Prof. MSC. Luciano Campos Targino

CATOLÉ DO ROCHA

2024

S586a Silva, Renata Costa da.

Análise social e percepção do consumidor de leite de cabra e derivados na Paraíba [manuscrito] :
/ Renata Costa da Silva. - 2024.

38 p. : il. colorido.

Digitado. Monografia (Especialização em Sistemas Produtivos Sustentáveis Para O Semiárido) - Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Ciências Humanas e Agrárias, 2025. "Orientação : Prof. Me. Luciano Campos Targino, Departamento de Agrárias e Exatas - CCHA. "

I. Título

21. ed. CDD 636.39

RENATA COSTA DA SILVA

ANÁLISE SOCIAL E PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR DE LEITE DE CABRA E DERIVADOS NA PARAÍBA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Coordenação do Curso de Especialização em Sistemas Produtivos Sustentáveis para o Semiárido da Universidade Estadual da Paraíba, como requisito parcial à obtenção do título de Especialista.

Aprovada em: 04/11/2024.

BANCA EXAMINADORA


Mathews Henrique Marinho Gurgel
Secretário do curso


Prof. MSc. Luciano Campos Targino
Orientador(a)


Prof.ª Dra. Rayane Nunes Gomes
Membro Titular

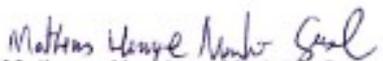

Prof. Dr. Danilo Dantas da Silva
Membro Titular



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa
Coordenação Geral dos Programas de Pós-Graduação *Lato Sensu*

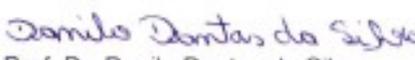
ATA DE DEFESA DE MONOGRAFIA

Aos quatro dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e quatro, às dezesseis horas e trinta minutos, através da plataforma virtual Google Meet, reuniu-se, na forma e termos do Art. 26 do Regulamento Geral dos Programas de Pós-Graduação *Lato Sensu* da UEPB, a banca examinadora, composta pelos professores MSc. Luciano Campos Targino, na qualidade de Presidente/orientadora, Dra. Rayane Nunes Gomes, Dr. Danilo Dantas da Silva, na qualidade de membros titulares, para julgamento da monografia do(a) aluno(a) Renata Costa da Silva intitulada **"PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE OS DERIVADOS DO LEITE DE CABRA NA PARAÍBA"**. A sessão pública foi aberta pelo Presidente Prof. MSc. Luciano Campos Targino que convidou a Profa. Dra. Rayane Nunes Gomes para iniciar a arguição. Dando continuidade, o Prof. Dr. Danilo Dantas da Silva prosseguiu com a arguição e o Prof. Luciano fez os comentários finais. Posteriormente, o presidente da banca examinadora solicitou a retirada da Assembleia para, em sessão secreta, avaliar o(a) candidato(a). Após a análise da banca examinadora foi atribuído o conceito **APROVADO(A)**, com a nota 80 (oitenta), o qual foi proclamado pela presidência perante o público presente. Face à aprovação, declarou a presidente achar-se o(a) candidato(a) legalmente habilitada a receber o certificado de Especialista em Sistemas Produtivos Sustentáveis para o Semiárido, cabendo à Universidade Estadual da Paraíba providenciar a expedição do certificado ao qual a mesma faz jus. Nada mais havendo a tratar eu, Luciano Campos Targino, lavrei a presente Ata, que lida e aprovada, assino juntamente com os demais membros da Banca Examinadora. Catolé do Rocha-PB, 04 de novembro de 2024.


Mathews Henrique Marinho Gurgel
Secretário do curso


Prof. MSc. Luciano Campos Targino
Orientador(a)


Profa. Dra. Rayane Nunes Gomes
Membro Titular


Prof. Dr. Danilo Dantas da Silva
Membro Titular

ANÁLISE SOCIAL E PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR DE LEITE DE CABRA E DERIVADOS NA PARAÍBA

Resumo

A Paraíba concentra grande parte do rebanho leiteiro do Nordeste sendo, em 2017, o estado com a maior produção de leite de cabra do Brasil. Os caprinos têm grande contribuição sociocultural na região, são um símbolo de resistência da cultura nordestina. O objetivo deste trabalho é realizar o levantamento de informações que subsidie o posicionamento do consumidor e quais os conhecimentos dos mesmos sobre o leite de cabra e produtos derivados, buscando quais os parâmetros que levam a suas escolhas. A pesquisa também busca suprir a falta de estudos sobre o assunto no cariri oriental. O trabalho tem caráter exploratório e descritivo tomando como base a resposta de 63 pessoas que vivem ou frequentam o cariri oriental da Paraíba através de questionário estruturado de 13 perguntas. São questões sobre mercado, conhecimento nutricional, atitude e comportamento. Os resultados apontam sobre a curiosidade para conhecer os elementos nutricionais do leite de cabra e também o para nível de desconhecimento sobre os mesmos. Dois fatores sensoriais (odor e sabor) influenciam no poder de compra assim como o desconhecimento sobre a origem do produto, fator benefício à saúde conta como um dos elementos para compra dos produtos de leite de caprinos.

Palavras- chaves: Animais adaptados, Pequenos ruminantes, Características sensoriais.

SOCIAL ANALYSIS AND CONSUMER PERCEPTION OF GOAT'S MILK AND DAIRY PRODUCTS IN PARAÍBA

ABSTRACT

Paraíba concentrates a large part of the dairy herd in the Northeast and, in 2017, is the state with the largest production of goat's milk in Brazil. Goats have a great sociocultural contribution in the region, they are a symbol of resistance of the northeastern culture. The objective of this work is to collect information that subsidizes the consumer's positioning and their knowledge about goat's milk and derived products, seeking the parameters that lead to their choices. The research also seeks to make up for the lack of studies on the subject in eastern cariri. The work has an exploratory and descriptive character, based on the response of 63 people who live or frequent the eastern cariri of Paraíba through a structured questionnaire of 13 questions. These are questions about the market, nutritional knowledge, attitude, and behavior. The results point to curiosity to know the nutritional elements of goat's milk and also the level of ignorance about them. Two sensory factors (odor and taste) influence the purchasing power as well as the lack of knowledge about the origin of the product, a health benefit factor counts as one of the elements for the purchase of goat milk products.

Keywords: Adapted animals, Small ruminants, Sensory characteristics.

Lista de figuras

Figura 1: interesse em conhecer os componentes químicos nutricionais.

Figura 2 resposta do interesse do consumidor em adquirir produtos do leite de cabra.

Figura 3 Resposta do consumidor quanto à decisão e fatores que influenciam a compra dos produtos derivados do leite de cabra.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
2. REVISÃO DE LITERATURA	9
2.1.Cenário da Caprinocultura no Brasil.....	9
2.2.Composição do Leite de Cabra e derivados	11
3. METODOLOGIA	12
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	13
4.1. Perfil do Consumidor.....	13
4.2. Competitividade, conhecimento e frequência de compra.....	13
4.3.Pré-disposição para a compra de produtos derivados do leite de caprinos..	16
4.4.Fatores Influentes na Decisão de Não Compra de Derivados do Leite de Cabra.....	18
4.5.Estrutura da Cadeia Produtiva e Comercialização no Cariri.....	19
4.6.Percepções sobre Malefícios à Saúde e Conhecimento Nutricional.....	19
4.7.Parâmetros importantes para a decisão de compra dos produtos oriundos do leite de cabra.....	20
5. CONCLUSÃO	22
6. REFERÊNCIAS	23
7. ANEXOS	26

1. INTRODUÇÃO

Na microrregião do Cariri Oriental do Estado da Paraíba, a caprinocultura desempenha um papel vital, como geração de empregos e uma fonte de renda (com couro, carne e leite), para as famílias, essas raças são caracterizada pelo criatório de caprinos Sem Padrão de Raça Definida (SPRD), no qual a reprodução ocorre de forma natural, resultando em diversidades fenotípicas locais. Este cenário é moldado pela escassez de recursos forrageiros no Semiárido, que ao longo dos últimos quatro séculos tem influenciado o surgimento de raças adaptadas e resilientes. As raças locais, especialmente adaptadas às condições endofoclimáticas da região, são predominantes na produção familiar, refletindo um manejo tradicional com baixo nível de tecnologia. Assim, com o tempo, o avanço das tecnologias, o auxílio de empresas como SENAR e Embrapa e com assistências técnicas, o cenário vem mudando trazendo o melhoramento genético, manejo de ordenha e geral, melhorando a qualidade dos produtos produzidos.(Neto et al., 2021).

Recentemente, o mercado tem testemunhado uma crescente demanda por produtos derivados da caprinocultura, tanto no consumo interno quanto externo. Este interesse tem impulsionado mudanças significativas nos segmentos de produção e comercialização, com o surgimento de especializações na produção de carne e leite de caprinos. Essa evolução não apenas diversifica as opções disponíveis, mas também torna a caprinocultura uma alternativa acessível e sustentável para pequenos produtores e famílias rurais. Além disso, a cadeia produtiva de leite representa uma valorosa fonte de renda, sendo uma das mais significativas commodities agropecuárias (Delgado, et al., 2020; IBGE, 2017). Dentro desse setor, tem-se destaque para o leite caprino, no qual se encontra um elevado valor nutricional, além de ser uma atividade rentável. (Garcia, 2012; Neto et al., 2021).

O leite de cabra, em particular, tem se destacado não apenas como um alimento funcional com benefícios reconhecidos para a saúde, mas também como uma matéria-prima versátil para a produção de uma variedade de derivados lácteos, como iogurtes, queijos e sorvetes. Estudos têm explorado não apenas suas propriedades nutricionais, mas também a aceitação do consumidor e os desafios enfrentados tanto

pelos produtores quanto pelos consumidores em termos de disponibilidade e conhecimento sobre esses produtos. A caprinocultura é um segmento produtivo que ganha cada vez mais espaço no Brasil e no mundo, principalmente pelo fato de ser uma prática economicamente viável para pequenos produtores, além de possuir um desenvolvimento suficiente, através da comercialização e aproveitamento de carnes, pele e do leite (Dias et al., 2018). Os derivados de leite de cabra são também caracterizados por serem produtos hipoalergênicos e ter boa digestibilidade, ideal para crianças e idosos (Silva et al., 2007; Neto et al., 2021), o que demonstra a importância do seu consumo na rotina das pessoas de diversas faixas etárias.

No entanto, apesar do potencial de mercado e dos benefícios nutricionais, existem lacunas significativas no entendimento do consumo de leite de cabra e seus derivados no Cariri Oriental da Paraíba. Esta pesquisa se propõe a preencher essas lacunas, fornecendo dados confiáveis sobre as preferências e percepções dos consumidores locais. Utilizando uma abordagem exploratória através de um questionário estruturado, o estudo busca identificar os principais fatores que influenciam as escolhas dos consumidores e os possíveis obstáculos à aquisição desses alimentos.

Ao entender melhor o panorama atual do consumo de produtos derivados do leite de cabra na região, espera-se que este trabalho contribua para o desenvolvimento de estratégias que promovam a valorização e o crescimento sustentável dessa importante atividade econômica e cultural. O objetivo deste trabalho é realizar o levantamento de informações que subsidie o posicionamento do consumidor e quais os conhecimentos dos mesmos sobre o leite de cabra e produtos derivados, buscando quais os parâmetros que levam a suas escolhas.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Cenário da caprinocultura no Brasil

O Brasil teve o efetivo de produção no ano de 2024 de 5 mil litros de leite de cabra cru no segundo trimestre. O efetivo de caprinos aumentou 4,0% no ano de 2023, chegando a 12,9 milhões de animais (IBGE, 2023). O Censo Agro do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) 2024 aponta que a Paraíba é o maior produtor de leite de cabra do Brasil com uma produção de 5,627 milhões de litros de leite por ano e um rebanho caprino de 19.397 cabeças. Segundo dados da pesquisa, 72% do total de leite de cabra produzido é comercializado, gerando um faturamento de R\$ 7,6 milhões. Taperoá e Sumé são os municípios que mais produzem e despontam no ranking nacional no primeiro e terceiro lugar, respectivamente.

Até o início da década de 70, o rebanho caprino brasileiro era composto por animais sem raça definida. Em 1975, foi realizada a primeira importação de caprinos leiteiros para o Brasil. Na década de 80 houve a entrada de grandes empresários que fizeram investimentos importantes para o setor. Nos anos 90, foram criados programas estaduais para compra e distribuição do leite de cabra a crianças carentes no Rio Grande do Norte e na Paraíba (Fonseca et al., 2009). Essas iniciativas foram importantes para o desenvolvimento da caprinocultura leiteira no Brasil. A estimativa é que entre 2006 e 2017, a atividade tenha crescido 16% em termos do efetivo rebanho, alcançado 8,25 milhões de cabeças em 2017(Delgado et al., 2020).

O leite de cabra apresenta qualidades que o tornam superior ao leite bovino com relação a propriedades nutricionais e terapêuticas, a exemplo de: melhor digestibilidade, alcalinidade, teor de proteínas de alto valor nutritivo, hipoalergenicidade, entre outros, que são motivos de consumo por grupos especiais como alérgicos ao leite de vaca, idosos e crianças. O leite de cabra gera coalhos menos consistentes e menos concentrados do que os do leite de vaca em consequência da presença de ácidos graxos de cadeia curta na sua composição o

que confere um processo de digestão rápido e eficaz. Sendo assim, esse produto é geralmente indicado como uso terapêutico para crianças, idosos e pessoas com histórico de intolerância ao leite de vaca (Vicente et al., 2020). O leite de cabra é consagrado como um alimento mais completo para o ser humano por constar em sua composição substâncias de elevado valor nutricional (Costa et al., 2009;Silva, 2022).

Outro fator marcante está relacionado às características sensoriais, especialmente o sabor e aroma típicos, que são responsáveis pela aceitação ou rejeição dos produtos por parte dos consumidores. Essas opiniões são descritas e compartilhadas por vários autores como: Park (2007), Ribeiro (2010) e Silva (2022).

No mercado nacional, o leite de cabra tem ganhado espaço, impulsionado pelo consumo de queijos finos e programas governamentais como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que distribui leite e iogurte em áreas carentes e escolas, contribuindo para o crescimento da demanda e gerando empregos no setor. A utilização do leite de cabra para a produção de derivados teve aumentos significativos nos últimos anos e já se assemelha, obviamente em menor escala, ao leite bovino. Há inserção de produtos como o leite longa vida e o leite em pó em grandes redes varejistas, seja na forma integral ou desnatada. Além disso, o leite de cabra e seus produtos lácteos possuem características específicas que podem ser uma alternativa para pessoas que não toleram o leite de vaca. (Delgado et al., 2020).

2.2 Composição do leite de cabra e derivados

Na Paraíba, a composição do leite de cabra varia durante o ano por se encontrar na região semiárida, também com os números de parição, estágio de lactação, saúde, ordenha e posteriores condições de manipulação e conservação. Segundo a ANVISA (1999), e também de acordo com Delgado et al. (2020), o leite de cabra pode ser enquadrado como alimento funcional, dentre outras características, por apresentar propriedades como: (a) altos teores de determinados ácidos graxos benéficos ao organismo; (b) qualidade superior ao leite de vaca em relação a propriedades nutricionais e terapêuticas; e (c) melhor digestibilidade, alcalinidade, teor de proteínas de alto valor nutritivo e

hipoalergenicidade. Portanto, a qualidade nutricional do leite de cabra e a rusticidade do animal que facilita seu manejo fazem desta atividade uma excelente opção para melhoria do nível nutricional da população e também para gerar emprego e renda para a sociedade.(Delgado et al., 2020).

O leite caprino é composto por caseínas, proteínas solúveis e proteases, peptonas, albumina sérica e imunoglobulinas, destacando-se as caseínas por sua ação coagulante as quais apresentam variedade nas suas frações: a) alfa-S caseína (alfa-S1 e alfa-S2), b) β -caseína, e) γ -caseína. Enfatiza-se a caseína como componente imprescindível para o processo de coagulação na tecnologia dos queijos, somado à importante função na estabilidade térmica do leite. Já em relação às proteínas do soro do leite, subproduto da produção de queijos, elas são representadas pela β -lactoglobulina e pela α -lactalbumina, e estão presentes em queijos, como a ricota, e em alimentos processados, como bebidas lácteas (Cruz et al., 2016; Coelho et al., 2019 e Silva, 2022).

O queijo surge como uma opção necessária para os produtores da caprinocultura leiteira no Brasil, agregando valor ao leite, visto que é ínfima a presença de laticínios nas propriedades rurais para conservação do leite inviabilizando a comercialização in natura. Diferente de países europeus, nos quais o emprego na fabricação de queijo chega a 90% leite produzido, no Brasil o leite é consumido nesta mesma proporção de forma fluída (DIAS et al., 2018 e Silva, 2022). O queijo de coalho de cabra é um dos queijos que está se popularizando na Região Nordeste do Brasil, devido ao consumo generoso dos nordestinos, também se ampliando por todas as regiões do Brasil. Seu processamento é uma tarefa fácil, sem maiores complexidade na fabricação, particularmente quando se refere a pequenos produtores que padecem com ausência de laticínios adequados para processamento de leite. Este queijo é provido de características como gosto levemente salgado e ácido, resistência ao calor, portando uma aparência úmida, sabor e aroma de manteiga e textura elástica (BENEVIDES et al., 2021).

iogurte é conhecido como um dos produtos lácteos de maior relevância para o mercado consumidor. A produção de iogurte vem aumentando em todo mundo, a exemplo dos EUA que passou de 1,6 bilhão de kg em 2008 para mais de 2 bilhões de kg em 2018. A fabricação do iogurte de cabra se concretiza mediante adição de

bactérias ácido-láticas ao leite de cabra desnatado, semi desnatado ou integral para fermentação (HAMMAM, 2021).

No leite de cabra, o teor de gordura é em torno de 3,9%, enquanto no leite de vaca a média é 3,7%, uma diferença de 0,2 pontos percentuais. Entretanto, a grande diferença está na composição dos ácidos graxos que constituem os triglicerídeos, sendo os responsáveis pela forte influência no sabor do produto (Delgado et al., 2020). O leite de cabra possui gorduras que são formadas, em grande parte, por ácidos graxos de cadeias médias e curtas. Além disso, os glóbulos de gordura são de tamanho menor comparado ao leite de vaca, sendo mais rapidamente absorvidos pelo organismo humano (apresentam maior digestibilidade), deixando menos resíduos no intestino, evitando fermentação, má digestão, constipação, etc. O leite de cabra apresenta 17% dos ácidos graxos com cadeias de até 10 carbonos, ou seja, o dobro do leite de vaca. Esses ácidos são os principais responsáveis pelo sabor e aroma típicos dos queijos de cabra. Pode ser que esses aspectos sejam alguns dos responsáveis pela rejeição do leite de cabra por parte de alguns consumidores (CRUZ et al. 2016) e (Delgado et al., 2020).

Assim, a caprinocultura leiteira no Brasil não apenas oferece alternativas alimentares mais nutritivas e funcionais, mas também promove o desenvolvimento econômico regional através da produção e comercialização de seus produtos derivados.

3 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada neste estudo foi de natureza survey, caracterizada por um enfoque exploratório e descritivo. O estudo se baseou nas respostas obtidas por meio de questionários estruturados, os quais abordaram variáveis consideradas cruciais na decisão de compra ou rejeição de produtos derivados de caprinos. Cidades abordadas foram 1. Alcantil, Barra de Santana, Barra de São Miguel, Boqueirão, Boa Vista, Cabaceiras, Gurjão, Caraúbas, Caturité, Riacho de Santo

Antônio, São Domingos do Cariri, Santo André, São João do Cariri, Foram colocadas na opção outros: João Pessoa, Bananeiras, Cacimba de Dentro, Catolé Messias targino RN, Solânea PB, Patos/PB, Gado Bravo, Prata, Livramento, Campina Grande e Queimadas.

. O instrumento de pesquisa utilizado (Anexo - A) consistiu em 13 perguntas distribuídas em duas seções distintas. Na primeira seção, foram exploradas as dimensões de conhecimento de mercado (questão 1), conhecimento nutricional (questão 2), atitudes e comportamentos (questões 3 a 7). A segunda seção abordou questões relacionadas ao perfil do consumidor.

As respostas referentes às questões de atitude do consumidor foram categorizadas segundo o tipo Likert, utilizando escalas de frequência (de sempre a quase nunca), importância (de muito a sem importância), conhecimento (de muito conhecimento a pouco conhecimento) e consumo (de certamente consumiria a certamente não consumiria). As entrevistas foram conduzidas por meio de formulários na plataforma Google. Para a análise das respostas, foram empregadas ferramentas de análise estatística descritiva, que apresentaram os valores absolutos e percentuais obtidos. Os dados foram organizados em tabelas e gráficos, considerando os diversos atributos e dimensões exploradas. Os gráficos correspondentes estão disponíveis nos anexos para uma visualização mais clara e detalhada dos resultados.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1. Competitividade, conhecimento e frequência de compra.

A comercialização enfrenta entraves significativos, como a falta de certificações adequadas para os produtos. Isso exige que produtores e cooperativas obtenham selos de distribuição e adaptem-se a diversas regulamentações, um processo custoso e demorado. Em comparação com Pernambuco, a Paraíba oferece menos incentivos, o que contribui para a escassez desses produtos no mercado, levando consumidores a buscar alternativas distantes, com isso a pesquisa realizada revela dados sobre o consumo e compra desses produtos.

Essa pesquisa explora a importância da venda de produtos derivados do leite de cabra em supermercados, como forma de aumentar a competitividade do setor. Para a primeira questão sobre a relevância dessa venda em supermercados os entrevistados tiveram as seguintes opções de escolha (Sem importância, Pouco importância, Pode ser importante ou não, Importante e Muito importante), 36% dos participantes consideraram-na muito importante (conforme observado no gráfico disponível no Anexo B). Esse dado reflete a necessidade de tornar esses produtos mais acessíveis à população em geral.

Em relação às características sensoriais do leite de cabra (Anexo C), 23% dos entrevistados consideraram importante o sabor e o cheiro característicos desse leite. Esse aspecto revela, em parte, uma falta de conhecimento sobre o produto, além de um componente cultural herdado, visto que práticas de ordenha antigas, realizadas sem padrões de higiene, contribuíam para um odor característico no leite. De acordo com o que nos aponta a literatura por meio de escritos como os de Park e Haenlein (2006); Park et al., (2007); Ribeiro(2010); Delgado et al., (2020); Silva, (2022), embora atualmente o processo de ordenha seja mais controlado, persistem preconceitos que afetam a aceitação do produto.

Em uma análise mais profunda, a pesquisa investiga se o conhecimento sobre o processo de pasteurização do leite de cabra alteraria a percepção dos consumidores. Dos participantes, 28% responderam que sim (de acordo com dados contidos no Anexo D), sugerindo que a familiaridade com a produção poderia aumentar o consumo e, por consequência, fortalecer a cadeia produtiva, criando novas oportunidades de emprego. Iniciativas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que distribui leite de cabra pasteurizado para famílias carentes na Paraíba, exemplificam políticas que promovem a produção e distribuição.

No que se refere aos aspectos nutricionais, o leite de cabra destaca-se por sua fácil digestão, deixando menos resíduos no intestino em comparação ao leite de vaca. Essa característica é valorizada por 36% dos entrevistados (conforme dados observados no Anexo E), especialmente os que possuem um nível educacional superior ou pós-graduação, indicando já possuírem algum conhecimento sobre o tema. Com uma composição de ácidos graxos de cadeias médias e curtas, o leite de

cabra oferece maior digestibilidade, com menos resíduos indigestos, prevenindo desconfortos como má digestão e constipação (Delgado et al., 2020).

Quanto ao interesse em aprender mais sobre as propriedades nutricionais do leite de cabra, 36% dos respondentes consideraram esse conhecimento importante e 23%, muito importante, como mostra a **figura 1** no gráfico a seguir (também disponível no Anexo F):

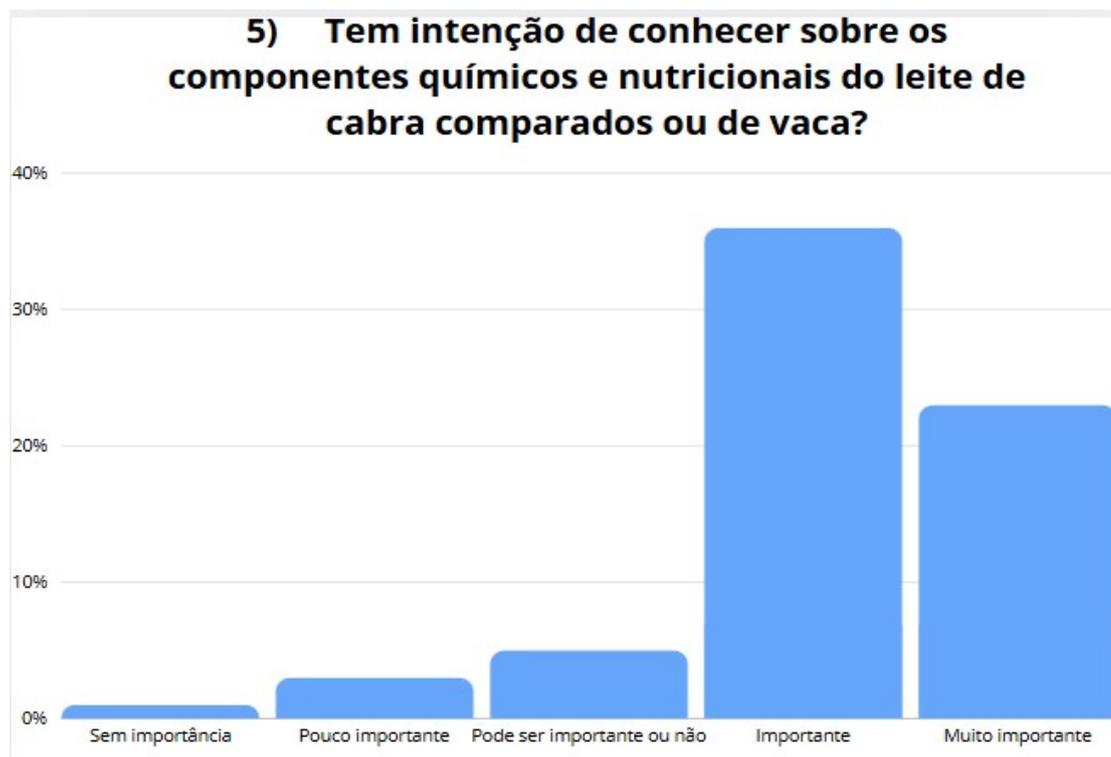


Figura 1: interesse em conhecer os componentes químicos nutricionais

Esse interesse sugere que uma divulgação mais ampla dos benefícios do leite de cabra poderia fomentar o consumo. Dados apontam que o leite de cabra possui uma estrutura auto-homogeneizada, com glóbulos de gordura significativamente menores que os do leite de vaca, além de apresentar níveis mais altos de ácidos graxos, como o ácido caprílico, cáprico e láurico, que contribuem para o seu sabor e aroma característicos (Lad et al., 2017; Silva, 2022). Portanto, o incentivo à comercialização e o aumento da conscientização sobre as características do leite de

cabra podem contribuir para a valorização desse produto no mercado, beneficiando tanto os produtores quanto os consumidores.

4.3. Pré-disposição para a compra de produtos derivados do leite de caprinos.

Esse tópico procura mostrar a disposição existente em adquirir produtos lácteos populares e o conhecimento do público em geral. Iogurte, leite pasteurizado, sorvete, doce de leite, queijo e achocolatado todos esses produtos são tradicionalmente produzidos tendo como base o leite de vaca e tem comercialização em larga escala pelo Brasil. Aqui se procura ver quais produtos os consumidores teriam mais interesse em consumir uma vez que estes derivados estivessem disponíveis em supermercados caso tais produtos fossem fabricados com leite de cabra. Na nossa pesquisa a colona “certamente consumiria” alcançou níveis elevados 27 % iogurte, sorvete 22%, doce de leite 25%, queijo 27%, achocolatado mas o leite pasteurizado 16% não consumiria como mostra a figura 2 (também disponíveis nos Anexo G).

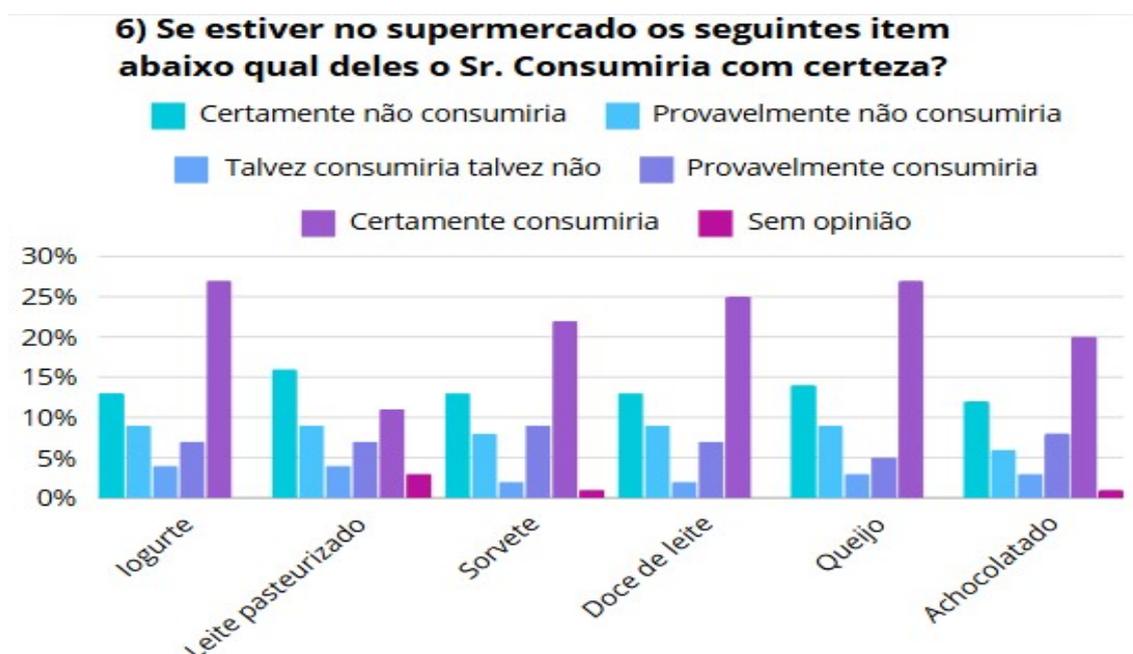


Figura 2 resposta do interesse do consumidor em adquirir produtos do leite de cabra

Os elevados índices de intenção de compra de produtos lácteos caprinos contrastam com uma parcela considerável de consumidores que expressam desinteresse em adquiri-los. Por exemplo, 16% dos respondentes indicaram que não consumiriam leite de cabra pasteurizado. No entanto, outros produtos, especialmente o queijo, apresentaram excelente aceitação. Isso se deve, em parte, à dificuldade dos produtores em comercializar o leite in natura, o que leva à agregação de valor por meio do processamento de derivados, como queijos finos e condimentados, que são amplamente apreciados.

Os queijos caprinos mostraram-se como os produtos de maior penetração comercial entre os derivados de leite de cabra. A produção de queijo se apresenta como uma alternativa essencial para produtores de caprinocultura leiteira, permitindo a valorização do leite em um contexto onde a infraestrutura para laticínios é limitada, inviabilizando a comercialização do leite fluido. No Brasil, essa situação contrasta com a realidade de países europeus, onde até 90% do leite produzido é utilizado na fabricação de queijos (Dias et al., 2018; Silva, 2022). O queijo de coalho de cabra, por exemplo, tem se tornado popular na Região Nordeste devido à sua facilidade de produção e características sensoriais, como sabor levemente salgado e ácido, e textura elástica (Benevides et al., 2021).

4.4. Fatores Influentes na Decisão de Não Compra de Derivados do Leite de Cabra

Os fatores que levaram à decisão de não comprar os derivados de leite de cabra revelam que os consumidores consideram aspectos como qualidade, sabor, odor e falta de conhecimento sobre a origem dos produtos como determinantes. Entre os itens avaliados, o preço também se mostrou relevante para 14% dos respondentes, dado que os derivados caprinos tendem a ser mais caros, o que limita o consumo (conforme gráficos disponíveis nos Anexos I).

A influência dos aspectos sensoriais (sabor e odor) na rejeição do leite de cabra reflete as condições de manejo dos rebanhos e os processos de ordenha, que podem intensificar o flavor característico do leite. O leite de cabra possui um odor peculiar, não necessariamente desagradável, mas que pode ser exacerbado pelo manejo inadequado e pela presença de glândulas odoríferas nos machos, que produzem um odor forte para atrair as fêmeas. Esse aspecto sensorial é um fator de aceitação ou rejeição do produto (Park et al., 2006; Ribeiro et al., 2010; Silva, 2022).

A rejeição cultural ao leite de cabra no Brasil está associada à falta de conhecimento sobre seus benefícios nutricionais e a pouca familiaridade dos consumidores com o produto. Estudos apontam que o consumo de leite de cabra, ainda limitado, poderia ser ampliado se houvesse maior informação sobre seu valor nutricional e se as práticas de manejo fossem aprimoradas para minimizar características sensoriais indesejadas (Costa et al., 2009; Silva, 2022).

4.5. Estrutura da Cadeia Produtiva e Comercialização no Cariri

Na Paraíba, a comercialização de leite de cabra é ainda incipiente, com poucos produtores envolvidos diretamente na venda. O leite é geralmente destinado a cooperativas e usinas para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que distribui o produto para famílias carentes. A produção sazonal e em pequena escala, aliada ao baixo nível tecnológico, gera instabilidade comercial, tanto para o produtor quanto para o consumidor. Consequentemente, os consumidores enfrentam dificuldades em encontrar produtos de qualidade e procedência confiável, recorrendo, em muitos casos, a feiras de exposição para suprir suas necessidades.

A industrialização do leite de cabra demanda investimentos significativos em instalações e equipamentos adequados para processamento, além da regularização junto ao Serviço de Inspeção Sanitária. A obtenção das certificações necessárias para a comercialização dos produtos é um desafio adicional para os pequenos produtores (Delgado et al., 2020).

4.6. Percepções sobre Malefícios à Saúde e Conhecimento Nutricional

Embora os consumidores tenham demonstrado algum conhecimento sobre o valor nutricional do leite de cabra, eles ainda apresentam preocupações sobre possíveis malefícios à saúde. Os entrevistados, em sua maioria, possuíam nível educacional superior ou pós-graduação, o que indica uma compreensão básica sobre a composição do leite caprino. Comparado ao leite de vaca, o leite de cabra é rico em magnésio, fósforo e cálcio, sendo reconhecido por estimular a imunidade e prevenir doenças (Ibrahim et al., 2020). A maior divulgação de informações sobre os benefícios nutricionais desse leite pode contribuir para um aumento na aceitação e no consumo dos produtos derivados, especialmente entre aqueles que ainda desconhecem suas qualidades.

4.7. Parâmetros importantes para a decisão de compra dos produtos oriundos do leite de cabra

Como no tópico anterior foram abordados parâmetros que levariam o consumidor a comprar os derivados do leite de cabra, nesta seção conseguimos ver que a maioria considerou os itens muito importantes. Dentre os motivos para a decisão de compra estão: qualidade do produto, sabor do produto, confiabilidade do fabricante, odor, disponibilidade, digestibilidade melhor que o de vaca, necessidade alérgica e tradição pela cultura envolvida. O percentual dos entrevistados que considerou muito importante está nas **figuras 3** (também disponível no Anexo K)a seguir:

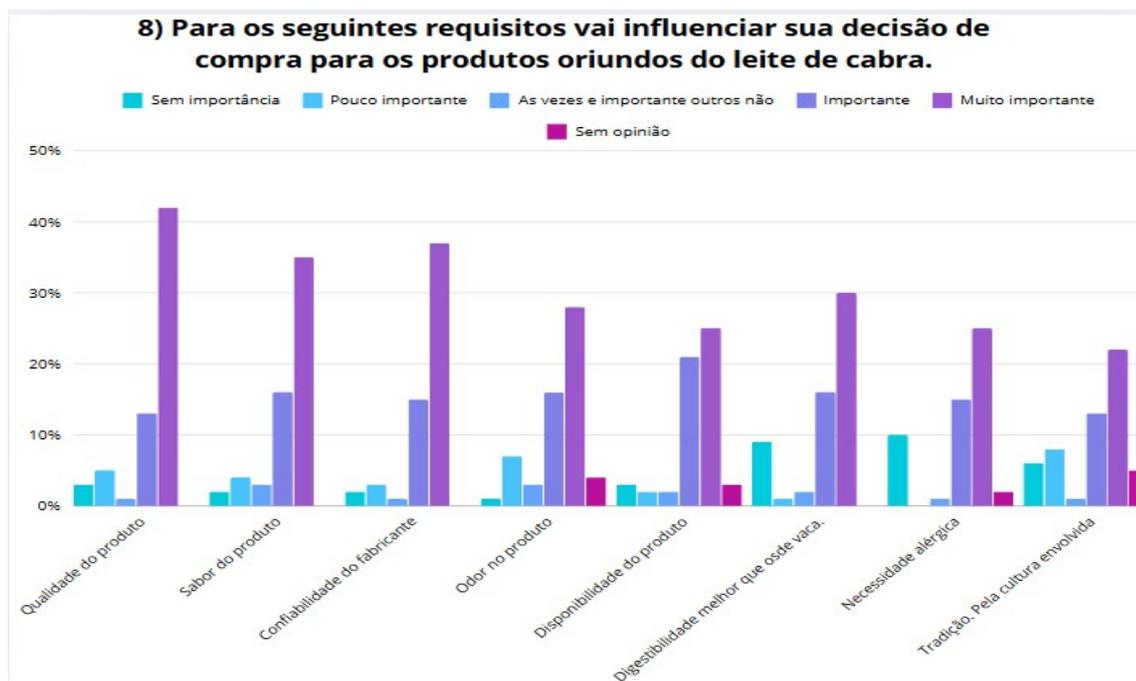


Figura 3 Resposta do consumidor quanto à decisão e fatores que influenciam a compra dos produtos derivados do leite de cabra.

Boa parte dos entrevistados considera que qualidade 42%, confiabilidade do fabricante 37%, disponibilidade do produto 25% e digestibilidade melhor que os de vaca 30% são fatores muito importantes para a compra dos produtos (figuras 3). Nesse contexto, surge uma possibilidade de que o conhecimento da qualidade nutricional do leite seja um aspecto que merece ser difundido e estrategicamente utilizado para alavancar o consumo de leite de cabra, uma vez que este apresenta qualidades que o tornam superior ao leite bovino com relação a propriedades nutricionais e terapêuticas, como: melhor digestibilidade, alcalinidade, teor de proteínas de alto valor nutritivo, hipoalergenicidade, entre outros (que são motivos de consumo por grupos especiais como alérgicos ao leite de vaca, idosos e crianças).

Identificar que os aspectos sensoriais (sabor 35% e odor 28%) estão entre os fatores de rejeição ao leite de cabra e que são tidos, pelos consumidores, como fatores muito importantes para aceitação dos produtos torna evidente o preconceito, pois a maioria das pessoas nunca provaram leite de cabra nem seus derivados levando ao empobrecimento dos produtos, sempre ficando em posição inferior ao leite de vaca.

A necessidade alérgica 25% e tradição 22% consideram muito importante, estarem em último lugar na pesquisa foram de extrema clareza pois isso mostra que o leite de cabra vai além de um substituto lácteo para indivíduos alérgicos. Mas há uma área a ser trabalhada com uma ampla divulgação sobre os benefícios do leite de cabra já que existem consumidores dispostos a comprar os produtos.

Há várias razões que parecem estar relacionadas com a melhor digestibilidade do leite caprino: a lactose passa mais rápido pelo sistema digestor, sem tempo suficiente para uma fermentação acentuada no colón, o que causa menos problemas de intolerância. Outro aspecto da digestibilidade diz respeito ao maior teor de ácidos graxos de cadeia curta e ao menor diâmetro dos glóbulos de gordura. Os glóbulos de gordura menores e mais dispersos apresentam uma maior superfície específica, tornando mais rápida a ação das lipases e os ácidos butírico, caproico, caprílico, cáprico, láurico e mirístico fornecem energia diretamente ao invés de ser depositada em tecido adiposo (Haenlein, 2004; Delgado et al., 2020). Com o aquecimento do leite pode aumentar a digestibilidade, mas diminuir a hipoalergenicidade. Segundo a ANVISA (1999), e Delgado et al. (2020), o leite de cabra pode ser enquadrado como alimento funcional, dentre outras características, por apresentar propriedades, como: (a) altos teores de determinados ácidos graxos benéficos ao organismo; (b) qualidade superior ao leite de vaca em relação a propriedades nutricionais e terapêuticas; e (c) melhor digestibilidade, alcalinidade, teor de proteínas de alto valor nutritivo, hipoalergenicidade.

4.8 Perfil do consumidor

Para analisar o perfil dos consumidores na região do Cariri Oriental da Paraíba, foram entrevistadas 63 pessoas de diferentes cidades e faixas etárias. A maioria dos entrevistados (79,4%) era composta por mulheres, sendo 19% sexo masculino e 1,6% prefiro não se identificar (conforme pode ser observado no Anexo N – sexo dos entrevistados) isso demonstra que as mulheres por serem mais responsáveis pelas compras dos suprimentos se tornam maioria na pesquisa.

Quanto à distribuição etária (Anexo O), apenas uma pequena proporção (4,8%) tinha menos de 20 anos, enquanto a faixa etária mais representativa foi a de 20 a 35 anos, correspondendo a 69,8% do total. Em relação à renda familiar mensal (Anexo P), os resultados mostraram que 31,7% dos entrevistados afirmaram receber menos

de mil reais, 33,3% recebiam mais de mil reais e 34,9% tinham uma renda familiar entre dois mil e quatro mil reais com o enriquecimento dos produtos lácteos o preço fica mais alto e assim pessoas com o poder aquisitivo maior tendem a adquirir mais facilmente esses produtos.

Quanto ao nível educacional dos entrevistados (Anexo Q), os números distribuem-se da seguinte forma: 17,5% com ensino médio incompleto, 25,4% com ensino médio completo, 22,2% com ensino superior completo, 23,8% possuíam pós-graduação, 9,5% com ensino superior incompleto e 1,6% com ensino fundamental, mostra que pessoas com nível superior tendem a experimentar coisas novas com mais facilidade e menos preconceito. Esses dados fornecem um panorama detalhado do perfil demográfico e socioeconômico dos consumidores na região estudada, sendo essencial para compreender suas preferências e comportamentos em relação aos produtos derivados de caprinos.

5. CONCLUSÃO

Apesar da Paraíba ser destaque na produção de leite e derivados, especialmente no Cariri, a pesquisa aponta desafios como a falta de conhecimento sobre o valor nutricional do leite de cabra e uma resistência ao consumo de leite pasteurizado, enquanto os derivados, especialmente queijos, são amplamente aceitos. Fatores culturais, sensoriais e falta de informação influenciam o consumo, e o leite de cabra é valorizado não apenas como alternativa ao leite de vaca, mas também pela tradição regional. No entanto, a comercialização enfrenta barreiras regulatórias, que poderiam ser superadas com apoio semelhante ao de estados vizinhos, como Pernambuco, possibilitando maior inserção no mercado e geração de empregos.

6. REFERÊNCIAS

ALIMENTOS Funcionais. Brasília, DF: Biblioteca Virtual em Saúde, Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: <<https://bvsmms.saude.gov.br/dicas-em-saude/420-alimento-funcionais>>. Acesso em: 10 ago. 2020.

BELCIHOIOR, F. Caprinocultura busca representatividade. **Revista de Leite e Derivados**, São Paulo, v.71,p. 55-62, 2003.

BENEVIDES, I. de A.; VEIGA, A. Aspectos históricos, fisiológicos e antroposóficos do leite na alimentação humana: uma introdução ao tema. **Revista Arte Médica Ampliada**, v. 34, n. 1, 2014. Disponível em: <<http://abmanacional.com.br/arquivo/7b0747f7f6bfb9148dff2d8dcec4efff7688198b-34-1-leite.pdf>>. Acesso em: 10 ago. 2020.

BUENO,L.M.C Leite de cabra- excelente alimento funcional. **Revista Leite de Derivados**, São Paulo, v, 14, n. 83, p. 52, 2005.

CARVALHO, R. **Potencialidades dos mercados para os produtos derivados de caprinos e ovinos**. Disponível em . Acesso em 17. abr. 2007.

COELHO, B. E. S. et al. Desenvolvimento e avaliação físico-química de sorvete de manga ‘Tommy Aktins’ a base de leite de cabra. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS)**, v.9, n.4, p.41-47, 2019.

CORDEIRO, P.; CORDEIRO, A. **O negócio do leite de cabra no Brasil e sua cadeia produtiva**. In: **XII Simpósio Nordestino de Pecuária**, 2008, Fortaleza, Anais... Fortaleza: FAEC, 2008.

CORREIA, R. T. P.; CLEMENTINO, I.; BEZERRA, M. F.; SILVA, P. D. L. **Avaliação do procedimento utilizado para elaboração de iogurte de leite de cabra**. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v.61, n.351, p. 317-320, jul./ago. 2006.

COSTA, R.; MESQUITA, I.; QUEIROGA, R.; MEDEIROS, A.; CARVALHO, F.; BELTRÃO FILHO, E. Características químicas e sensoriais do leite de cabras Moxotó alimentadas com silagem de maniçoba. **Revista Brasileira de Zootecnia, Brasília**, v. 37, n. 4, p. 694-702, abr. 2008.

CRUZ, A. G. et al. Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados. Rio de Janeiro: **Elsevier**, 2016.

CURI, R.; BONASSI, I. Elaboração de um queijo análogo ao Pecorino Romano produzido com leite de cabra e coalhada congelados. **Ciência e Agro tecnologia**, Lavras, v. 31, n. 1, p. 171-176, jan/fev. 2007.

DELGADO JÚNIOR. I. J.; SIQUEIRA, K. B. STOCK, L. A. **Produção, composição e processamento de leite de cabra no Brasil**. Circular Técnica 122, ed. 1, Juiz de Fora MG: EMBRAPA, 2020. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/1126798/1/CT-122-Leite-de-Cabra.pdf>>. Acesso em: 18 out. 2024.

DIAS, A. G. et al. Percepção de consumidores sobre produtos de origem caprina na cidade de Uberlândia, Minas Gerais. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, Curitiba, v. 1, n. 1, p. 99-114, 2018.

DUBEUF, J. P. **Structural , market and organizational conditions for developing goat dairy production systems. Small Ruminant Res.**, Amsterdam, v. 60, p. 67-74, 2005.

DUBEUF, J. P.; BOYAZOGLU, J. **An international panorama of goat selection and breeds. Livestock Science**, v. 120, p. 225-31, 2009.

FAO. Production Yearbook. 1999. Statistical Series, Rome, Italy. v. 53, n. 156, p. 251-3, 2001.

FAO. 2009. Disponível em:<<http://faostat.fao.org/site/567/default.aspx>>. Acesso em: 15 abr. 2024.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION – FAO. Tecnologia de laproducción caprina. Santiago: FAO, 1987. 242 p.

FONSECA, J. F. da; BRUSCHI, J. H. A caprinocultura leiteira no Brasil: uma visão histórica. In: FONSECA, J. F. da; BRUSCHI, J. H. (Ed.). **Produção de caprinos na região da Mata Atlântica**. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite; Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2009. p. 15-24. **16 Circular Técnica 122** Disponível em: <<http://www.caprileite.com.br/conteudo/170-II-a-caprinocultura-leiteira-no-brasil-uma-vis-o-hist-rica>>. Acesso em: 02 mai. 2020.

GARCIA, R. V.; TRAVASSOS, A. E. R. Aspectos gerais sobre o leite de cabra: uma revisão. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 67, n. 386, p. 81-88, maio/jun. 2012.

HAENLEIN, G. F. W. **Goat Milk in human nutrition. Small Ruminant Res., Amsterdam**, v. 51, n. 2, p. 155-63, 2004.

IBRAHIM, A. et al. Comparative study between cow and goat milk yogurt based on composition and sensory evaluation, 2021. Disponível em: <<https://iopscience.iop.org/issue/1755-1315/746/1>>. Acesso em: 21 out 2021.

KATIKI, L.; BONASSI, I.; ROÇA, R. Aspectos físico químicos e microbianos do queijo maturado por mofo obtido da coagulação mista com leite de cabra congelado e coalhada congelada. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 26, n. 4, p. 740-743, out./dez.2006.

LAD, S. S. et al. Leite de cabra na nutrição e saúde humana: uma revisão. **International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences**, v. 6, n. 5, p. 1781-1792, 2017. DOI: 10.20546/ijcmas.2017.605.194.

NETO, K. X. C. R. et al. Leite de cabra: qualidade x instrução normativa nº 37/2000 do MAPA. **Revista Extensão em Foco Palotina**, n. 22, p. 51-61, 2021. DOI: <http://dx.doi.org/10.5380/ef.v0i20>.

PANDYA, A.; GHODKE, K. Goat and sheep Milk other than cheeses and yoghurt. **Small Ruminant Research, Amsterdam**, v. 68, n. 1-2, p. 193-206, mar.2007.

PARK, Y.; HAENLEIN, G. **Therapeutic and hypoallergenic values of goat milk and implication of food allergy**. In: Handbook of milk of non bovine mammals. Blackwell Publishing, Iowa, USA, p. 121-35, 2006.

PARK, Y. W.; JUÁREZ, M.; RAMOS, M.; HAENLEIN, G., **Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk**. **Small Ruminant Res.**, v. 68, p. 88-113, 2007.

RAYNAL-LJUTOVAC, K.; GABORIT, P.; LAURET, A. The relationship between quality criteria of goat milk, its technological properties and the quality of the final products. **Small Ruminant Research**, Amsterdam, v. 60, n. 1-2, p. 167-177, out.2005.

SILVA, A. A.; ADRIÃO, M.; JUMINEZ, G. C. et al. Estudo do polimorfismo genético da alfa-s1-caseína em cabra, no Estado de Pernambuco, Brasil. **Acta Scientiarum Animal Sciences**, v. 29, n. 3, p. 255-259, 2007.

SILVA, Vanessa B., A. R. (2022). ASPECTOS NUTRICIONAIS E SENSORIAIS DO LEITE DE CABRA E SEUS DERIVADOS. In: A. R. Silva, Vanessa B., *In book: Ciência e Tecnologia de Alimentos: o avanço da ciência no Brasil - Volume 2* (pp.47-62) (p. 47). Bahia: https://www.researchgate.net/publication/365940777_ASPECTOS_NUTRICIONAIS_E_SENSORIAIS_DO_LEITE_DE_CABRA_E_SEUS_DERIVADOS.

SILANIKOVE, N. et al. Recent advances in exploiting goat's milk: Quality, safety and production aspects. **Small Ruminant Res.**, v. 89, p. 110-24, 2010.

SLACANAC, V. et al. **Nutritional and therapeutic value of fermented caprine milk**. **Int. J. Dairy Technol.**, v. 23, p. 1-19, 2010.

VEGA Y LEÓN, S. et al. Leche de cabra: producción, composición y aptitud industrial. 2005. Carnilac Industrial. Disponible em: <<http://www.alfa-editores.com/canilac.htm>>. Acesso em: 16 mai. 2020.

VICENTE, S. L. A. et al. Avaliação on-farm dos níveis de energia na dieta sobre a produção e a composição físico-química de leite de cabras. Belo Horizonte-MG: **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, 2020. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/abmvz/a/mpTHkSJsRwG7ZBCVfFCXrpJ/?lang=pt>>. Acesso em: 18 out. 2021.

7. ANEXOS

Anexo A – Questionário sobre o perfil dos consumidores na região do Cariri Oriental da Paraíba

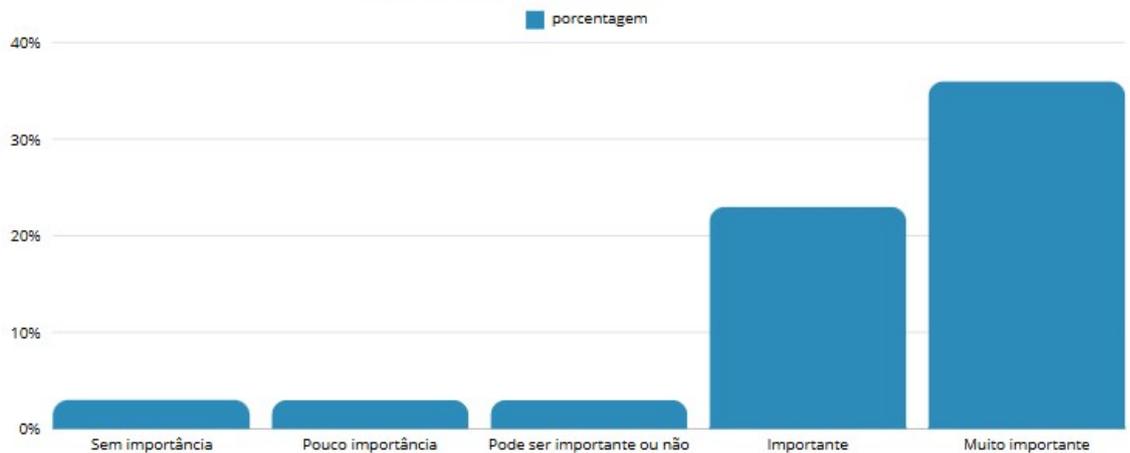
1) Visando aumentar a competição no setor leiteiro de caprinos como Sr(a) avalia a importância de ter o leite e seus derivados nos supermercados?					
Sem importância	Pouco importante	Pode ser importante ou não	Importante	Muito importante	
2) Para Sr(a) o cheiro ou sabor característicos do leite de cabra tem importância ?					
Sem importância	Pouco importante	Pode ser importante ou não	Importante	Muito importante	
3) Se você chegar a conhecer o sistema de produção do leite de cabra pasteurizado mudaria seu poder de compra?					
Sim		Não	Talvez	Sem opinião	
4) Sabendo que o leite de cabra deixa menos resíduos indigestos no organismo do consumidor qual seu interesse sobre o produto?					
Sem importância	Pouco importante	Pode ser importante ou não	Importante	Muito importante	
5) Tem intenção de conhecer sobre os componentes químicos e nutricionais do leite de cabra comparados ou de vaca?					
Sem importância	Pouco importante	Pode ser importante ou não	Importante	Muito importante	
6) Se estiver no supermercado os seguintes item abaixo qual deles o Sr. Consumiria com certeza?					
Produtos	Certamente não consumiria	Provavelmente não consumiria	Talvez consumiria talvez não	Provavelmente consumiria	Certamente consumiria
Iogurte					
Leite pasteurizado					
Sorvete					
Doce de leite					
Queijo					
Achocolatado					
7) Na sequência quais são indicadores sua opinião de NÃO CONSUMIR o leite e derivados oriundos dos caprinos?					

Indicadores	Sem importância	Relevante	Depende do produto	Importante	Muito importante	Não tenho Opinião
Preço						
Qualidade do produto Sabor do produto						
Falta do produto em supermercados						
Odor do produto						
Falta de conhecimento da origem do produto.						
Malefício à saúde						
8) Para os seguintes requisitos vai influenciar sua decisão de <i>compra para os produtos oriundos do leite de cabra.</i>						
Indicadores	Sem importância	Pouco importante	As vezes e outros não	Importante	Muito importante	Sem opinião
Qualidade do produto						
Sabor do produto						
Confiabilidade do fabricante						
Odor no produto						
Disponibilidade do produto						
Digestibilidade melhor que os de vaca.						
Necessidade alérgica						
Tradição. Pela cultura envolvida						
9) Perfil do consumidor						
Qual cidade é a sua das categorias abaixo no cariri oriental?						

Alcantil					
Barra de Santana					
Barra de São Miguel					
Boqueirão					
Boa Vista					
Cabaceiras					
Gurjão					
Caraúbas					
Caturité					
Riacho de Santo Antônio					
São Domingos do Cariri					
Santo André					
São João do Cariri					
Outros					
10) Sexo					
Feminino		Masculino		Outros	
11) Faixa etária					
Menos de 20 anos		Entre 20 a 35		Mais de 35 anos	
12) Renda Familiar					
Menos que R\$ 1,000		Mais que R\$ 1,000		Entre 2, 000 a 4,000	
13) Escolaridade					
Ensino médio incompleto	Ensino médio completo	Superior incompleto	Superior completo	Pós graduação	Outros

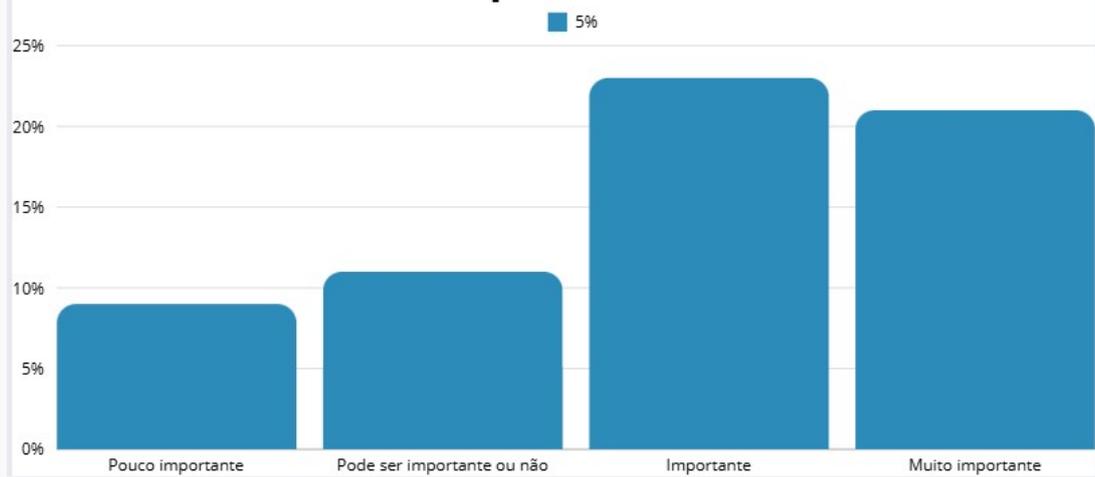
Anexo B – Resposta à questão 1 (Importância da oferta de leite caprino e seus derivados em supermercados)

1) Visando aumentar a competição no setor leiteiro de caprinos como Sr. (a) avalia a importância de ter o leite e seus derivados nos supermercados?



Anexo C – Resposta à questão 2 (Importância das características sensoriais para a compra de leite caprino e de derivados)

2) Para Sr. (a) o cheiro ou sabor característicos do leite de cabra tem importância ?



Anexo D – Resposta à questão 3 (Importância do conhecimento sobre a produção do leite de cabra pasteurizado)

3) Se você chegar a conhecer o sistema de produção do leite de cabra pasteurizado mudaria seu poder de compra?

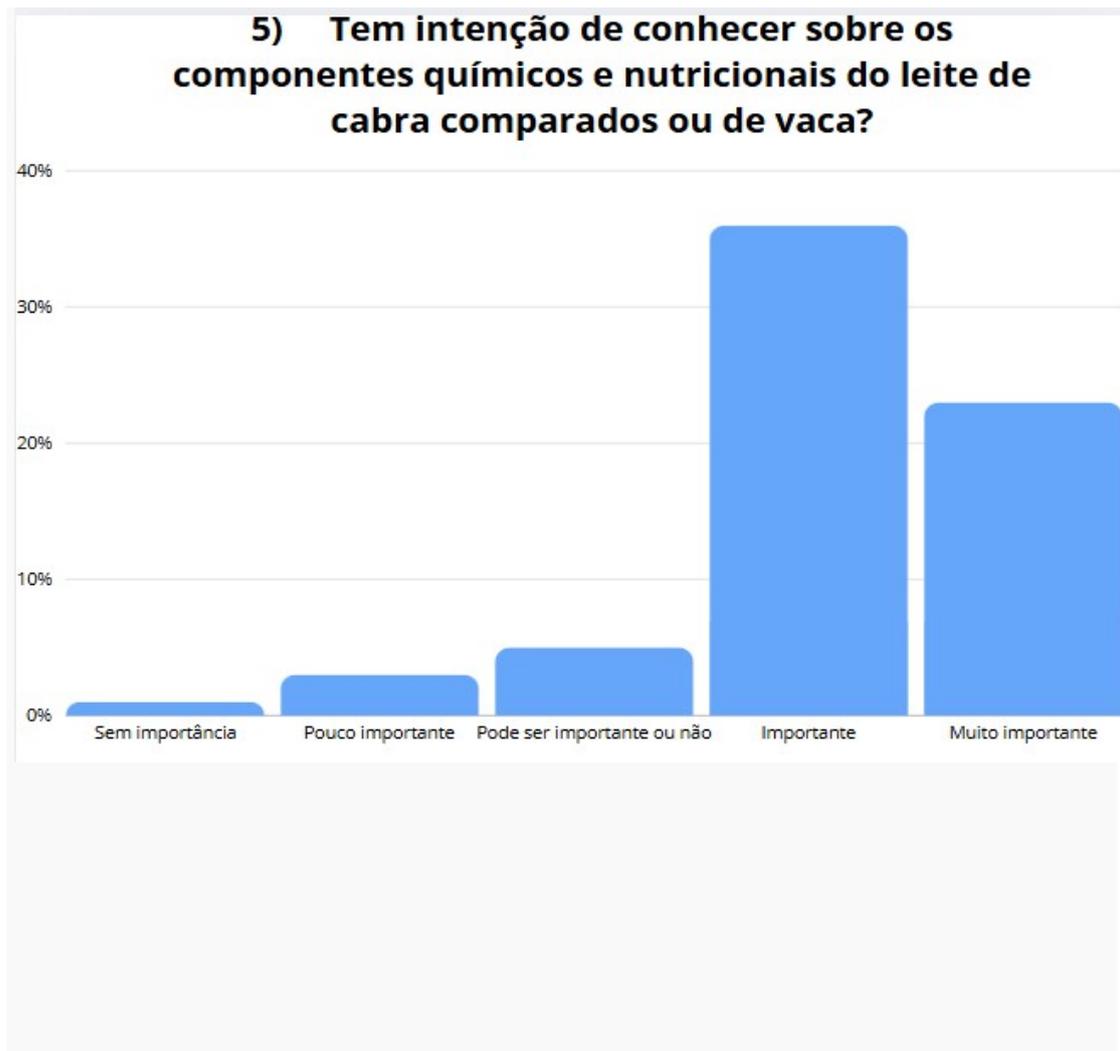


Anexo E – Resposta à questão 4 (Interesse do consumidor em consumir produtos menos indigestos, como o leite caprino)

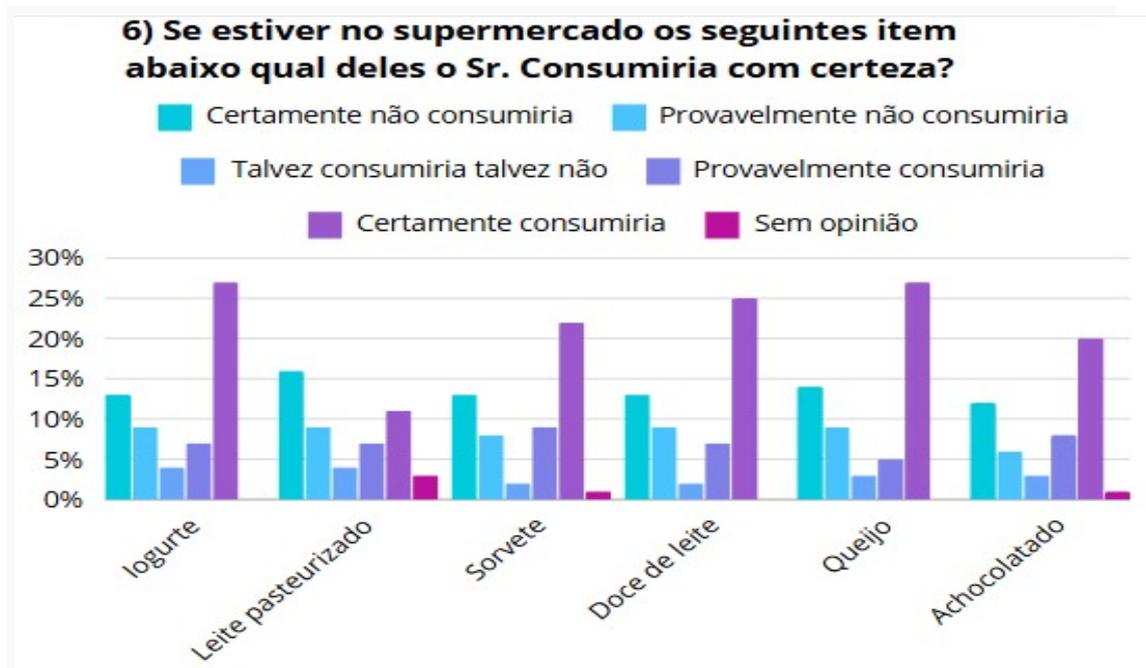
4) Título Sabendo que o leite de cabra deixa menos resíduos indigestos no organismo do consumidor qual seu interesse sobre o produto?



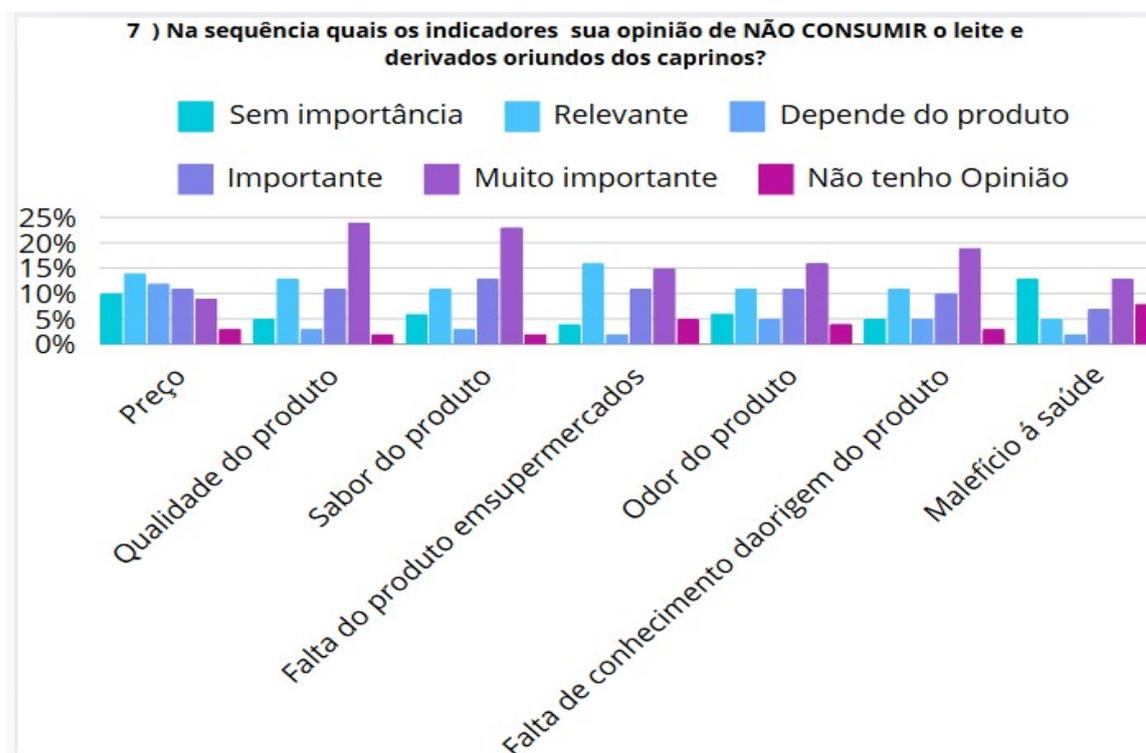
Anexo F– Resposta à questão 5 (Interesse do consumidor em conhecer sobre os componentes químicos e nutricionais do leite de cabra comparados aos de leite de vaca)



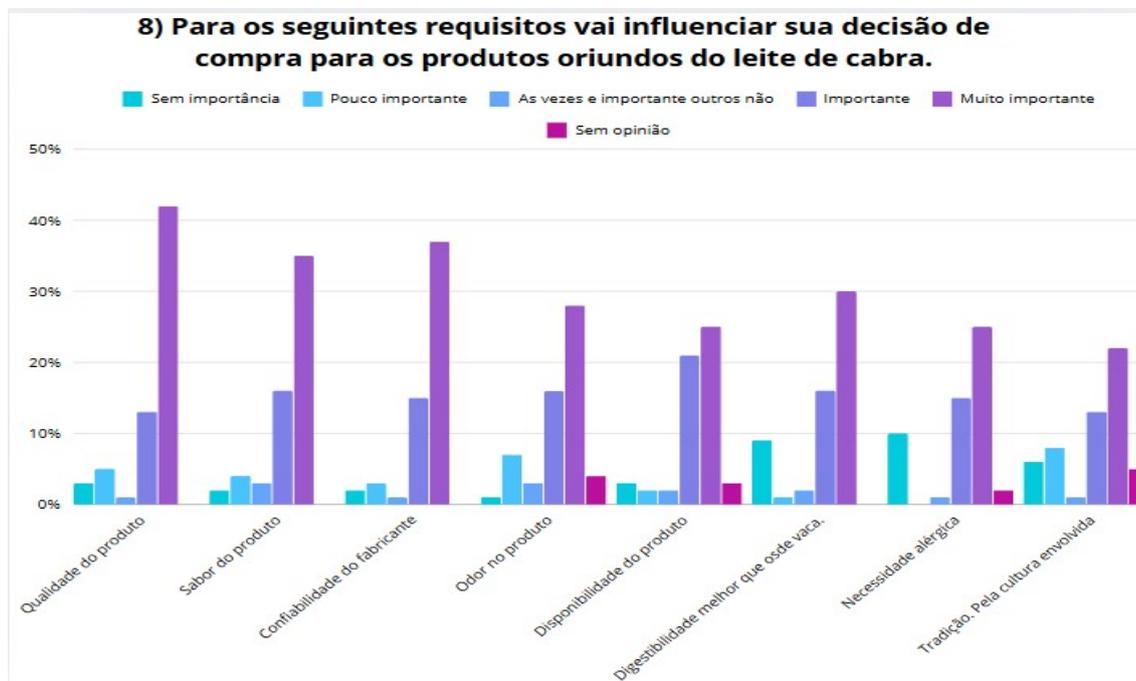
Anexo G – Resposta à questão 6 (interesse do consumidor em adquirir produtos do leite de cabra)



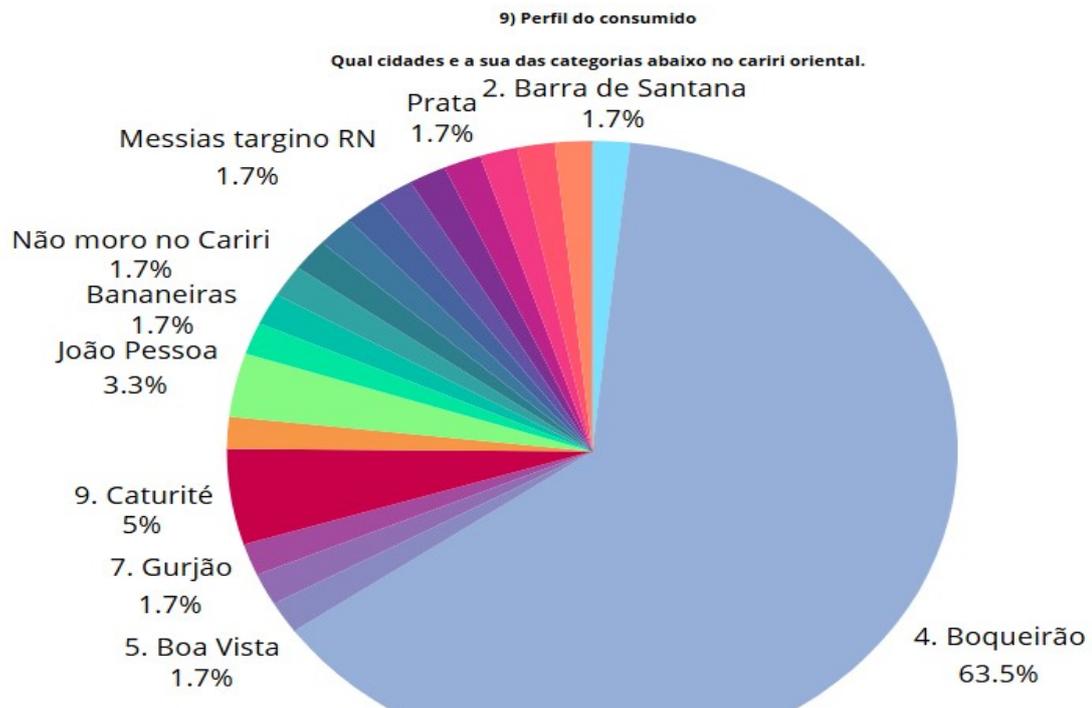
Anexo I– Resposta à questão 7 (indicadores sobre a decisão do consumidor em não adquirir o leite de caprinos e seus derivados.)



Anexo K – Resposta à questão 8 (indicadores sobre a decisão do consumidor em adquirir o leite de caprinos e seus derivados.)

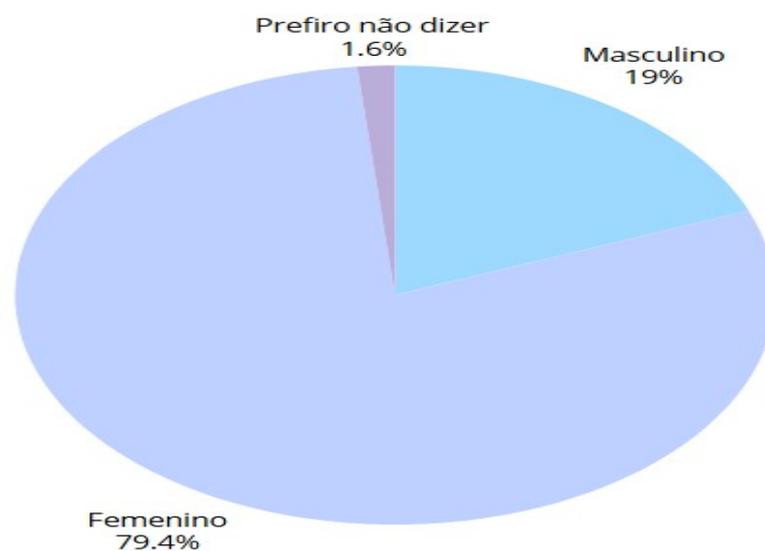


Anexo M– Resposta à questão 9 (cidades, locais de moradia do consumidor)



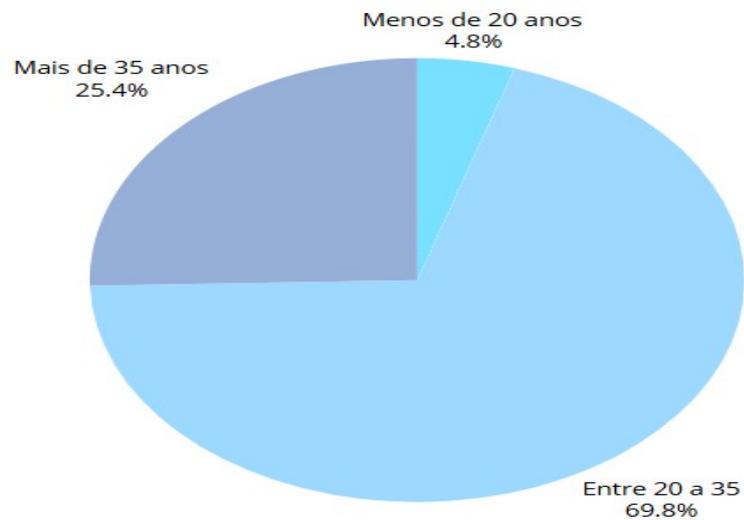
Anexo N- Resposta à questão 10 (sexo) do consumidor

10) SEXO



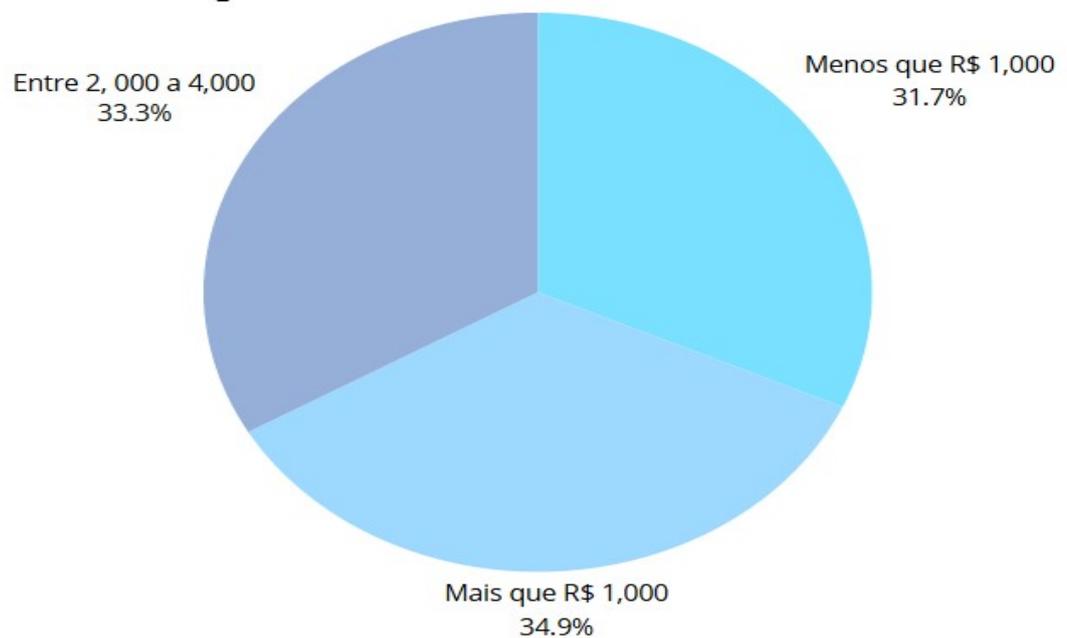
Anexo O Resposta à questão 11 (faixa etária do consumidor)

11) Faixa etária



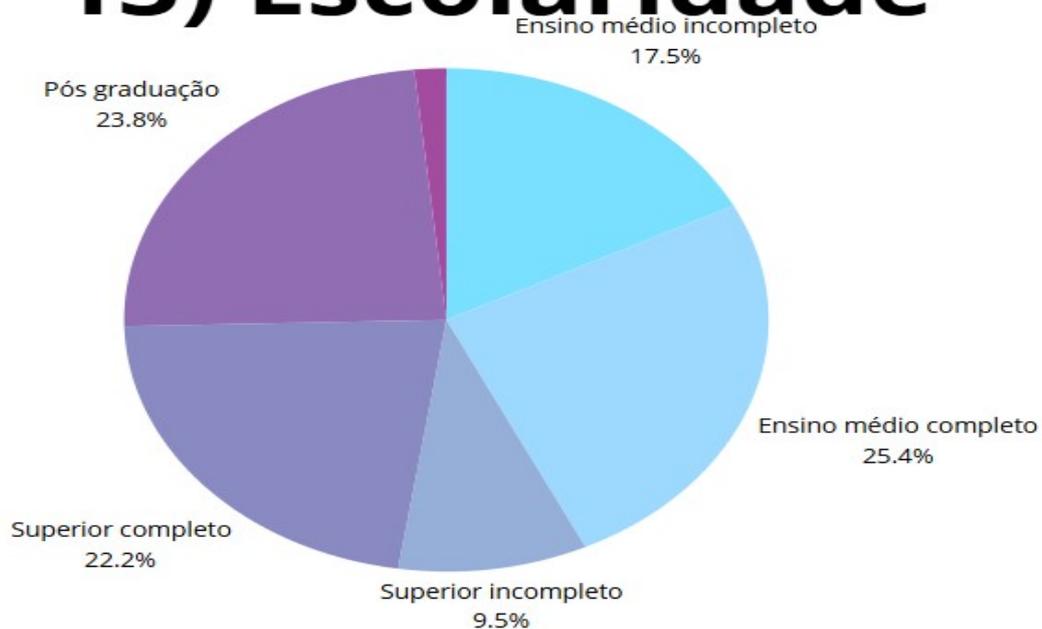
Anexo P - Resposta à questão 12 (renda familiar do consumidor)

12) Renda familiar



Anexo Q - Resposta à questão 13 (Escolaridade do consumidor)

13) Escolaridade



Nome do arquivo: TCC Renata versão depois da apresentação
Diretório: C:\Users\Adriana\OneDrive\Documentos
Modelo: C:\Users\Adriana\AppData\Roaming\Microsoft\Modelos\Normal.dotm
Título:
Assunto:
Autor: Adriana
Palavras-chave:
Comentários:
Data de criação: 02/11/2024 10:06:00
Número de alterações: 30
Última gravação: 13/02/2025 14:33:00
Salvo por: Adriana
Tempo total de edição: 583 Minutos
Última impressão: 26/02/2025 15:08:00
Como a última impressão
Número de páginas: 39
Número de palavras: 7.455 (aprox.)
Número de caracteres: 40.263 (aprox.)