

FABRICAÇÃO DE IOGURTE SABORIZADO COM MEL: ALTERNATIVA DE AGREGAÇÃO DE VALOR AOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM PORTO DA FOLHA – SE

Marize Santos Freitas¹, Irinéia Rosa do Nascimento², Luciana Andrade Vieira³

RESUMO

A produção de produtos lácteos é uma atividade tradicionalmente desenvolvida na bacia leiteira do sertão sergipano e, juntamente com a apicultura vem desempenhando importante papel na geração de trabalho e renda nas comunidades rurais da região. A elaboração de iogurtes em pequenas unidades de processamento vem garantindo a oferta de alimento de excelente riqueza e qualidade nutricional, principalmente, na dieta dos alunos de escolas municipais. Contribui ainda, na agregação de valor à produção leiteira familiar no município de Porto da Folha. O presente estudo objetivou realizar uma breve descrição das principais atividades da agricultura familiar em Porto da Folha-SE e avaliar a aceitação e a intenção de compra do iogurte saborizado com mel, com a perspectiva de se proporcionar à elaboração de um alimento de sabor diferencial, que valorize as atividades da agricultura familiar do município. Os resultados indicaram que o iogurte saborizado com mel obteve uma boa aceitação e surge como uma alternativa à fabricação de iogurte local.

Palavras-chave: iogurte, mel, agricultura familiar.

HONEY FLAVORED YOGHURT: AN ALTERNATIVE FOR ADDING VALUE TO FAMILIAR AGRICULTURAL PRODUCTS IN PORTO DA FOLHA - SE

ABSTRACT

Dairy production is an activity traditionally developed in the dairy region of the interior of Sergipe and, along with beekeeping it has played an important role in job creation, raising income in most rural communities. Yogurt processing, in small processing units, has ensured food supply with excellent nutritional quality, especially in the preparation of local students' diets. It also brings in added value to many dairy farm families in the municipality of Porto da Folha. The present study has as its main objective to present a brief description of farm family activities in Porto da Folha –SE, and to evaluate the acceptance and purchase intent of yogurt flavored with honey with the purpose of enriching food processing with a variety of flavors, enhancing, therefore, the main activity of farm families in the municipality. The results indicated that honey flavored yogurt had good acceptance, and it is now an alternative method to the local yogurt processing.

Keywords: yogurt, homey, family farming

Protocolo 13-2011-20a de 04/07/2011

¹ Engenheira Agrônoma, Prefeitura Municipal de Porto da Folha – SE/SEAGRI. Rua Patrulheiro Fausto Eloi dos Santos, 91, Conj. J.K. Aracaju – SE. CEP: 49095-290. Tel: (079) 9995-8692. Email: marizefreitas@hotmail.com

² Prof^a Dr^a Instituto Federal de Sergipe – Campus São Cristóvão. Rua Maria Pureza de Jesus, 1252, Bairro Coroa do Meio. Aracaju – SE. CEP: 49036-370. Tel: (079)8124-6546. Email: irineiarosa@uol.com.br

³ Graduada em Ciências Biológicas Bacharelado. Inspectora Sanitária da Secretaria de Saúde do município de Itabaiana – SE/. Rua São Jorge, 628, Santos Dumont. Aracaju – SE.CEP: 49087-560. .Tel (079) 9958-4431. Email: luandradev22@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A importância dos produtos oriundos da agricultura familiar no Estado de Sergipe pode ser verificada no abastecimento regional de alimentos e na sua função na economia. De acordo com Guilhoto (2007, p. 22), as funções econômicas da agricultura familiar nem sempre são lembradas frente às funções sociais. Além de fator redutor do êxodo rural e fonte de recursos para as famílias com menor renda, também contribui expressivamente para a geração de riqueza.

A região do Alto Sertão Sergipano, a partir dos anos 90, apresentou um considerável crescimento das unidades familiares, decorrente do aumento do número de assentamentos de reforma agrária no local. Estas propriedades têm na produção de leite uma das principais atividades econômicas incorporada ao setor de laticínios formal e informal, associada à criação de suínos.

Em Porto da Folha, a exemplo de outros municípios pertencentes ao Alto Sertão Sergipano, a produção de leite oriunda dos pequenos estabelecimentos rurais é escoada para unidades locais de processamento de derivados do leite. As unidades informais de processamento, conhecidas como fabriquetas, são desenvolvidas dentro do modelo familiar. Tradicionalmente são especializadas na produção artesanal de queijos regionais, como o queijo coalho. Muito embora, esses estabelecimentos venham incorporando à sua produção queijos mais elaborados (coalho pré-cozido, mussarela), que necessitam de melhores condições de fabricação e utilização de tecnologia apropriada, ainda são precários e passíveis de sucumbirem por inadequação à legislação vigente.

As dificuldades que envolvem o processamento e comercialização informal de derivados de leite vêm estimulando a adequação das unidades de processamento de derivado de leite e o surgimento de laticínios formais dentro das especificações da Legislação Estadual e Federal. Essas pequenas unidades formais apresentam maior diversidade de produtos (leite pasteurizado, bebidas lácteas e iogurte) e têm como principal via de escoamento o mercado local e a administração municipal, destinando seus produtos à merenda escolar.

Dentro dos sistemas agropecuários produtivos do município Porto da Folha, a atividade apícola vem ganhando grande representatividade, favorecida pela ocorrência de vastas áreas de vegetação do bioma

Caatinga. Neste contexto, as melíponas com abelhas nativas desempenham uma função importante de polinização das plantas e conseqüentemente na preservação da Caatinga. Estudo sobre a ação das abelhas no meio ambiente evidencia a extraordinária contribuição desses insetos na preservação da vida vegetal e também na manutenção da variabilidade genética das espécies vegetais. Abelhas não significam somente lucro procedente de seus produtos (própolis, mel, geléia real, veneno, cera) e sim preservação da vida (Rodrigues et al., 2003, p.230).

A apicultura figura com uma das atividades econômicas mais rendáveis para o pequeno produtor familiar, tendo em vista o custo zero com alimentação animal, a possibilidade de adquirir o enxame na natureza e de desenvolver outras culturas, já que não exige que o produtor trabalhe diariamente no manejo (Sebrae, 2008).

Os apicultores do município encontram-se organizados principalmente em 9 (nove) associações especializadas nessa atividade, que compõem, por sua vez, a Federação das Associações Comunitárias dos Produtores Rurais de Porto da Folha (FEACOM); com um total de 100 (cem) apicultores cadastrados, entre eles remanescentes quilombolas, indígenas e assentados. Estes agricultores familiares tem acesso à 3 (três) pontos de coleta, extração e decantação do mel (*containers*) distribuídos em localidades estratégicas do município, onde realizam essas etapas iniciais de processamento e, posteriormente, destinam suas produções à Casa do Mel do município, que possui todas as condições ideais para o processamento e envase. No ano de 2009, a produção aproximada foi de 8 (oito) toneladas de mel, que foram envasados em sachês e em recipientes de 1 L para comporem à merenda escolar municipal, através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) executado pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB).

Segundo dados da FEACOM (2010), somente nos primeiros meses do presente ano, a Casa do Mel já beneficiou cerca de 1,5 toneladas em função das chuvas que vêm ocorrendo na região, proporcionando uma florada de excelente qualidade, que serve de alimento para as abelhas.

O município possui duas produções/ano: abril a junho e de setembro a novembro, o que proporciona melhor garantia de renda para o

agricultor familiar em sua diversidade de atividades agrícolas.

Embora o desenvolvimento dessas atividades garanta o sustento das famílias rurais do município, a viabilização das atividades de produção agroalimentar, com a agregação de valor parece ser o elemento essencial para a reprodução das famílias em condições dignas. Maluf (2004) destaca a busca da equidade nos sistemas agrofamiliares ressaltando a importância de preservar vínculos estreitos entre a produção da matéria-prima agrícola e a atividade de agregação de valor à mesma, pois o maior ganho gerado pela última pode dar origem a processos de diferenciação econômica entre os agricultores envolvidos.

Assim, a associação de produtos tradicionalmente desenvolvidos na região, pode ser mais uma estratégia de inserção dos pequenos produtores ao mercado, com a introdução de inovações tecnológicas no processamento de derivados. A fabricação de iogurte saborizado com mel passa a ser uma alternativa de valorização de matérias-primas comuns à região, com reflexos na economia e possibilitando um incremento nutricional na formulação dos produtos lácteos fabricados nas unidades de processamento de derivados de leite originadas da agricultura familiar.

Neste processo devem ser avaliados aspectos ligados ao processamento e a aceitação do produto. Objetivou-se com o presente trabalho avaliar a aceitação do iogurte saborizado com mel, gerando dados para a oferta de um produto que, ao mesmo tempo, valorize a produção leiteira e apícola da região.

MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho foi conduzido, durante os meses de abril e maio de 2009, no Laticínio Yomilk, uma pequena unidade formal de processamento de leite e derivados com capacidade de processamento de 4.000 L de leite processados por dia, localizada no município de Porto da Folha. Neste estabelecimento, cerca de 100 (cem) pequenos e médios produtores de leite escoam sua produção diretamente. Na ocasião do estudo, os produtores entregavam em média de 40 L de leite/dia.

A fabricação do iogurte seguiu o fluxograma de produção (Figura 1) adotado pelo fabricante, com a adição de mel

proveniente da produção de apicultores do município de Porto da Folha.

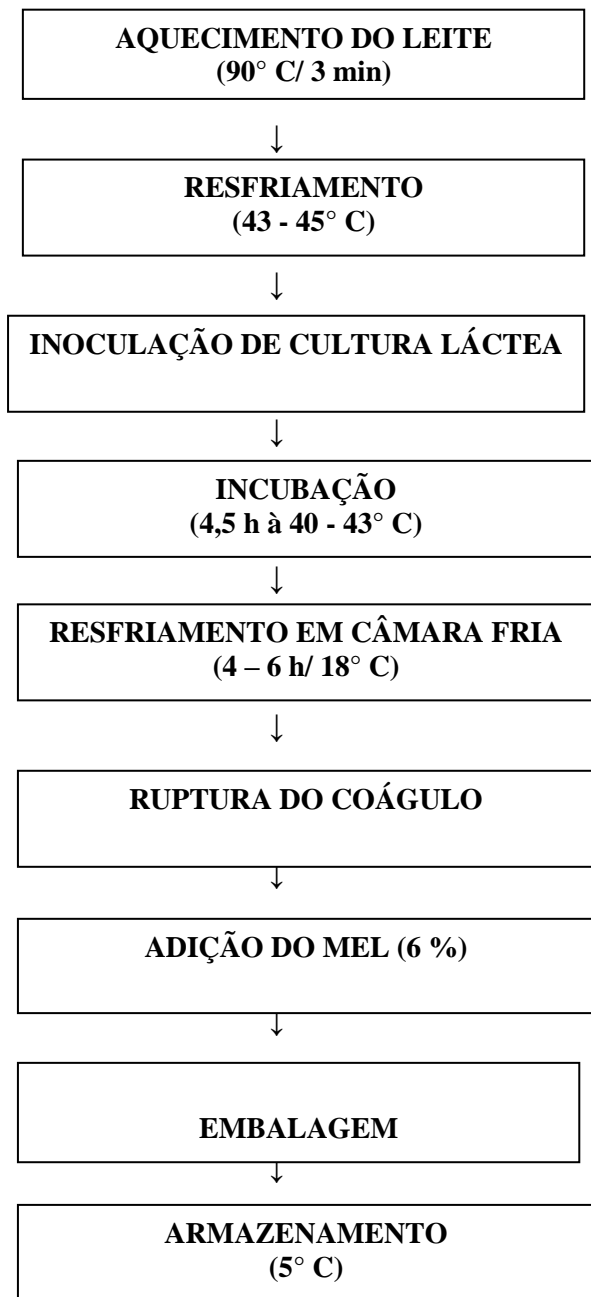


Figura 1. Fluxograma do processo de obtenção do iogurte saborizado com mel

Os testes de aceitação e de intenção de compra foram realizados após 18 h do armazenamento à temperatura de 5° C em câmara fria. Os testes preliminares foram realizados em duas escolas municipais, na sede da Secretaria Municipal de Agricultura e na sede da Federação das Associações Comunitárias do município de Porto da Folha. Foram selecionados de forma aleatória 42 (quarenta e dois) julgadores não treinados, de ambos os sexos, com idade variando de 18 a 60

anos. Foram servidas as amostras em copos de 100 mL para os julgadores e fornecidas fichas de avaliação para o teste de análise sensorial e aceitação do produto. Através das fichas, os julgadores puderam tecer comentários sobre o produto.

Para análise dos resultados foi utilizado escala hedônica estruturada de 9 pontos (9= gostei extremamente; 1= desgostei

extremamente) nos questionários dos testes de aceitação e de intenção de compra.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados da Figura 2 demonstraram a aceitação do iogurte saborizado com mel.

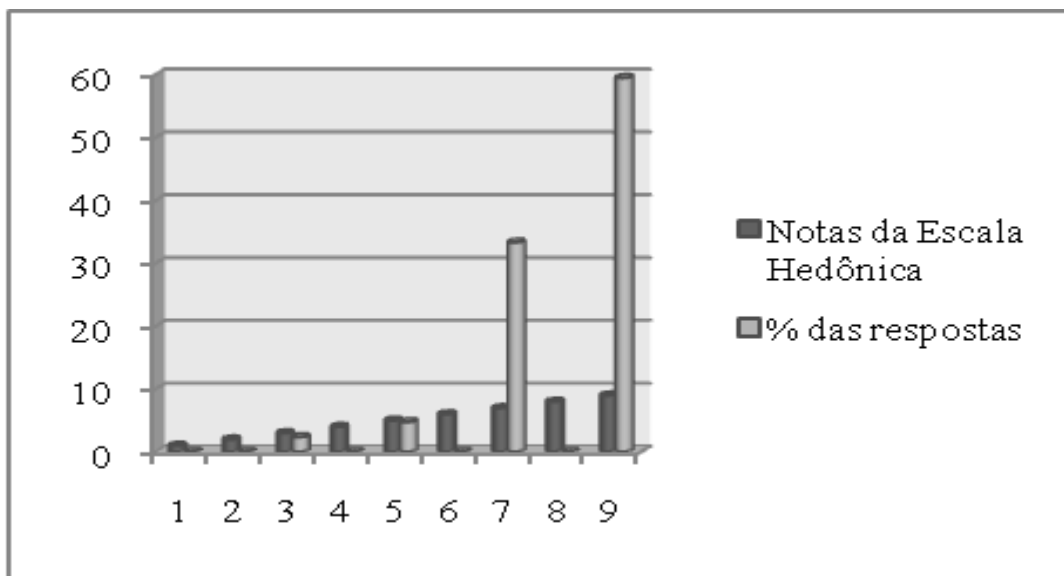


Figura 2. Histograma de frequência das notas da escala hedônica de aceitação do iogurte saborizado com mel

Os resultados indicaram que 33,34% dos julgadores gostaram do iogurte saborizado com mel, o que corresponde à categoria 7. Já 59,52% situaram-se na categoria 9 da escala hedônica, ou seja, gostaram extremamente do produto. Pressupõe-se que, a aceitação do iogurte de mel alcançou um percentual de 92,86 % entre os julgadores.

Os resultados referentes à intenção de compra do produto indicam conforme os dados da Figura 3, que 83,34 % das pessoas consultadas demonstraram interesse na compra do produto, correspondendo à escala 5 de intenção de compra, sugerindo mais uma alternativa de destino para o mel produzido localmente.

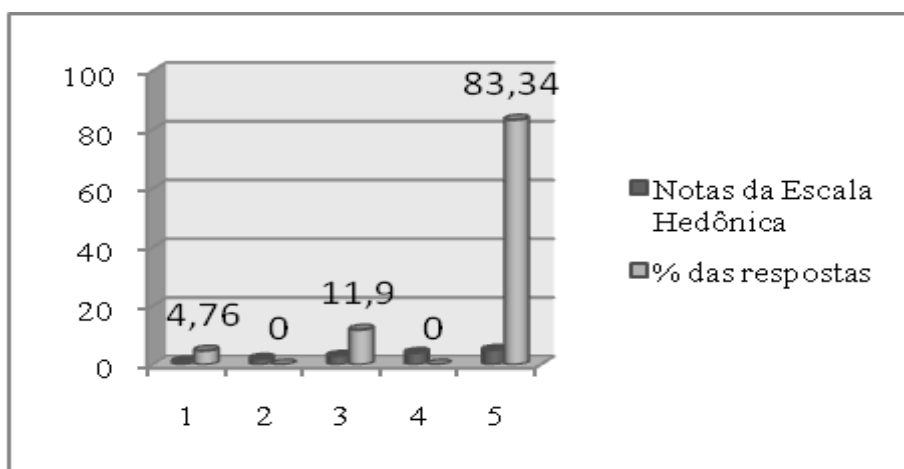


Figura 3. Histograma de intenção de compra (1- certamente não compraria; 2- provavelmente não compraria; 3- tenho dúvidas se compraria ou não; 4- provavelmente compraria; 5- certamente compraria)

CONCLUSÕES

A adoção da inovação na fabricação do iogurte nos laticínios locais poderá contribuir para o desenvolvimento da produção apícola oriunda da agricultura familiar do município, oferecendo para as crianças do município, através da merenda escolar, um iogurte com sabor diferenciado e para as famílias produtoras, uma opção de geração de trabalho, renda e fixação do homem no campo.

O iogurte saborizado de mel teve uma aceitação de 92,86 % e um percentual de intenção de compra de 83,34 %, levando a crer que o mel produzido no município de Porto da Folha poderá ter mais uma destino além dos já constatados no município.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem à colaboração e a disponibilidade de todos que fazem o Laticínio Yomilk na dedicação à execução deste experimento. Especialmente ao Senhor Raimundo Gomes, por ter acreditado na proposta de se valorizar e fornecer mais uma alternativa para a produção apícola no município.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Cavalcanti, N. B.; Resende, G.M.; Brito, L.T.L; Oliveira, C.A.V. **Composição da renda da agricultura familiar no semi-árido brasileiro: um estudo de caso.** In:

Congresso Brasileiro De Economia E Sociologia Rural, 36, 1998. Poços de Caldas – MG, Anais ... Brasília: SOBER. p. 1015.

Guilhoto, J.J.M., S.M. Ichihara, C.R. Azzoni , F.G. Silveira (2006). **“Comparação entre o Agronegócio Familiar do Rio Grande do Sul e do Brasil”**. Teoria e Evidência Econômica, Rio Grande do Sul, v. 14, p. 9-36.

Maluf, R.S. **Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais.** Ensaio FEE, Porto Alegre, v. 25, n.1, p. 229-322, abr. 2004. Disponível em: http://www.fee.rs.gov.br/sitefee/download/ensaios/ensaios_fee_25_1.pdf . Acesso: em 24 fev. 2010.

Porto Da Folha (Município). **Perfil municipal.** Disponível em: <<http://www.portodafolha.se.gov.br/portal1/municipio/noticia.asp?IdMun=100128055&IdNoticia=130750>>. Acesso em: 20 de maio de 2010.

Rodrigues, A.E., Silva, M.A. F. da, Dornellas, G.S., Rodrigues, M.L. **Estudo de plantas visitadas por abelhas *Melipona scutellaris* na microrregião do brejo no Estado da Paraíba.** Acta Scientiarum. Animal Sciences Maringá, v. 25, no. 2, p. 229-234, 2003.

Sebrae In: Alagoas em Tempo Real. **Apicultura muda o cenário do sertão de Alagoas.** Disponível em: <http://www.alemtemporeal.com.br/?pag=negocios&cod=3665>. Acesso em: 22 maio de 2009.

**Revista Brasileira de
Produtos Agroindustriais
Brazilian Journal of
Agro-industrial Products**