



CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE MANTEIGA AO RELACIONAR HÁBITOS DE CONSUMO DE GORDURAS VEGETAIS NO MUNICÍPIO DE SATUBA – AL.

**LIMA, Almeida Levi Cavalcante¹;
SILVA, Lúcia Tâmara Dos Santos²;
LYRA, Gomes Daniele³;
FARIA, Gomes Reuriane Correia⁴;
SILVA, José Maria⁵;**

RESUMO

Manteiga é o produto gorduroso obtido do creme de leite pasteurizado. Já as gorduras vegetais são obtidas por processos de prensagem e estão presentes na culinária doméstica, no preparo de pães, bolos, carnes e devem ser usadas com moderação. O objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil do consumidor de manteiga ao comparar hábitos de consumo de gorduras vegetais no município de Satuba - AL. Aplicaram-se questionários contendo cinco perguntas objetivas sobre frequência, uso, apreciação e saudabilidade de consumo de manteiga e gorduras vegetais. A manteiga apresentou alta apreciação e frequência de consumo na alimentação frente às demais gorduras. Desse modo, espera-se que os consumidores estejam cada vez mais conscientes do uso moderado de gorduras e que possam aplicar os princípios contidos no guia alimentar para população brasileira a fim de obter uma alimentação saudável.

Palavras-chave: alimentação saudável. Gorduras vegetais. Guia alimentar para a população brasileira. Manteiga. Perfil do consumidor.

1. Introdução.

Entende-se por manteiga o produto gorduroso lácteo obtido da bateção do creme de leite pasteurizado (BRASIL, 2017; BRASIL, 2001).

Gorduras vegetais são extraídas de alimentos *in natura* por processos de prensagem, são usadas na culinária doméstica para elaborar preparações saborosas, como pães, bolos, carnes, etc., e devem ser usadas com moderação (BRASIL, 2006; BRASIL 2005).

¹ Tecnólogo em Laticínios, pós-graduando em Gestão da Segurança dos Alimentos do SENAC. Endereço: Rua Cônego Hélio Lessa Souza, Residencial Melville Quadra B2, Santa Amélia, CEP 57063-160 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: lacl@outlook.com.br. Telefone: (82) 99836-7929.

² Doutorado em Zootecnia - Produção Animal, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: tamara.zte@hotmail.com. Telefone: (82) 99605-3305.

³ Mestra em Ciências da Nutrição, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas - Matriz. Rua Doutor Odilon Vasconcelos, Jatiúca, CEP 57035-660 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: prof.danieleifal@gmail.com. Telefone: (82) 3194-1178.

⁴ Tecnóloga em Laticínios, Analista microbiológica no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFAL. Endereço: Universidade Federal de Alagoas, campus A. C. Simões, BR 104 Norte, Tabuleiro dos Martins CEP: 57083-000. E-mail: reuryanee@hotmail.com. Telefone: (82) 3214-1080.

⁵ Tecnóloga em Laticínios. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: maryajhosee@hotmail.com. Telefone: (82) 99150-3493.



2. Objetivo.

Caracterizar o perfil do consumidor de manteiga ao comparar hábitos de consumo de gorduras vegetais no município de Satuba – AL.

3. Métodos.

A caracterização do perfil do consumidor foi realizada através de aplicação de questionário com cinco perguntas objetivas, conforme figura 1:

Figura 1.

QUESTIONÁRIO SOBRE O CONSUMO DE ÓLEOS E GORDURAS

Nome:

Idade:

Sexo: F () M ()

Cor:

Curso/profissão:

Telefone:

1- Assinale apenas uma alternativa. O que você utiliza com maior frequência para passar no pão ou em bolachas:

- a) Manteiga () b) Margarina () c) Óleo vegetal (Soja, girassol) ()
d) Óleo de coco () e) Azeite () f) Outros ()

2- Qual tipo de gordura você utiliza para fritar ovos, carnes e etc. Marque com um X apenas uma alternativa.

- a) Manteiga () b) Margarina () c) Óleo vegetal (Soja, girassol) ()
d) Óleo de coco () e) Azeite () f) Outros ()

3- Qual a sua frequência de consumo de manteiga?

- a) Todo dia () b) \geq Quatro vezes/semana () c) $<$ Quatro vezes/semana ()
d) Uma vez por semana () e) Quinzenalmente () f) Nunca ()

4- Dentre às opções abaixo, qual sabor você aprecia mais? Assinale apenas uma alternativa.

- a) Manteiga () b) Margarina () c) Óleo vegetal (Soja, girassol) ()
d) Óleo de coco () e) Azeite () f) Outros ()

5- Qual tipo de gordura você acha mais saudável? Marque com um X apenas uma alternativa.

- a) Manteiga () b) Margarina () c) Óleo vegetal (Soja, girassol) ()
d) Óleo de coco () e) Azeite () f) Outros ()

Fonte: autores (2019).

¹ Tecnólogo em Laticínios, pós-graduando em Gestão da Segurança dos Alimentos do SENAC. Endereço: Rua Cônego Hélio Lessa Souza, Residencial Melville Quadra B2, Santa Amélia, CEP 57063-160 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: lacl@outlook.com.br. Telefone: (82) 99836-7929.

² Doutorado em Zootecnia - Produção Animal, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: tamara.zte@hotmail.com. Telefone: (82) 99605-3305.

³ Mestra em Ciências da Nutrição, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas - Matriz. Rua Doutor Odilon Vasconcelos, Jatiúca, CEP 57035-660 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: prof.danieleifal@gmail.com. Telefone: (82) 3194-1178.

⁴ Tecnóloga em Laticínios, Analista microbiológica no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFAL. Endereço: Universidade Federal de Alagoas, campus A. C. Simões, BR 104 Norte, Tabuleiro dos Martins CEP: 57083-000. E-mail: reuryanee@hotmail.com. Telefone: (82) 3214-1080.

⁵ Tecnóloga em Laticínios. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: maryajhosee@hotmail.com. Telefone: (82) 99150-3493.

Nesse sentido, aplicaram-se 49 questionários ao público constituído por 45% de alunos e 55% de servidores do Instituto Federal de Alagoas - Campus Satuba, sendo 63,3 % do sexo feminino e 36,7% do sexo masculino. As idades variaram entre 18 e 70 anos.

4. Resultados e conclusões.

A tabela 1 apresenta os dados de frequência, utilização, apreciação e saudabilidade de consumo.

Tabela 1. Frequência, utilização, apreciação e saudabilidade de consumo de manteigas e gorduras vegetais.

Questão	A	B	C	D	E	F
1 – Frequência	61,2%	26,0%	0,0%	0,0%	0,0%	12,0%
2 – Uso	30,6%	42,0%	20,0%	2,0%	2,0%	2,0%
3 – Apreciação	69,3%	10,0%	4,0%	6,0%	10,0%	0,0%
4 – Saudabilidade	12,2%	0,0%	2,0%	28,0%	57,0%	0,0%

A- Manteiga; B- Margarina; C- Óleo Vegetal; D- Óleo de coco; E- Azeite; F- Outros.

Fonte: autores (2019).

Conforme tabela 1, a manteiga foi a mais apreciada com 69,3% de preferência. Foi considerada como 2ª gordura principal utilizada para fritar, ficando atrás somente da margarina. Cerca de 57% julgaram o azeite como gordura mais saudável, seguido por óleo de coco e manteiga respectivamente.

Tabela 2. Consumo de manteiga.

Questão	A	B	C	D	E	F
1 – Frequência	34,69%	4,08%	28,57%	12,24%	12,24%	8,16%

A- Todo dia; B- ≥ Quatro vezes/semana; C- < Quatro vezes/semana; D- Uma vez por semana; E- Quinzenalmente; F- Nunca.

Fonte: autores (2019).

Mais de 34,69% dos participantes consomem manteiga diariamente, indicando o consumo frequente em sua alimentação. Ressalta-se manter o uso moderado de

¹ Tecnólogo em Laticínios, pós-graduando em Gestão da Segurança dos Alimentos do SENAC. Endereço: Rua Cônego Hélio Lessa Souza, Residencial Melville Quadra B2, Santa Amélia, CEP 57063-160 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: lacl@outlook.com.br. Telefone: (82) 99836-7929.

² Doutorado em Zootecnia - Produção Animal, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: tamara.zte@hotmail.com. Telefone: (82) 99605-3305.

³ Mestra em Ciências da Nutrição, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas - Matriz. Rua Doutor Odilon Vasconcelos, Jatiúca, CEP 57035-660 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: prof.danieleifal@gmail.com. Telefone: (82) 3194-1178.

⁴ Tecnóloga em Laticínios, Analista microbiológica no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFAL. Endereço: Universidade Federal de Alagoas, campus A. C. Simões, BR 104 Norte, Tabuleiro dos Martins CEP: 57083-000. E-mail: reuryanee@hotmail.com. Telefone: (82) 3214-1080.

⁵ Tecnóloga em Laticínios. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: maryajhosee@hotmail.com. Telefone: (82) 99150-3493.



manteiga, óleos e gorduras vegetais em preparações culinárias visando a tornar a alimentação mais saborosa sem torná-la nutricionalmente desbalanceada (BRASIL, 2006).

Desse modo, espera-se que os consumidores estejam cada vez mais conscientes do uso moderado de gorduras e que possam aplicar os princípios do guia alimentar para população brasileira para obter uma alimentação saudável.

5. Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento – Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 30, de 26 de Junho de 2001. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Manteiga**. Brasília: Ministério da Agricultura e Abastecimento. 26 jun. 2001. Disponível em: <http://www.agais.com/normas/leite/manteiga_terra.htm>. Acesso em 02 de julho de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em 02 de julho de 2020.

BRASIL. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)**, 108f. Decreto n. 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União, Brasília, 30 mar. 2017, Seção 1, p. 3-27.

BRASIL. Resolução RDC nº 270, de 22 de Setembro de 2005. **Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 set. 2005. Disponível em: < <http://www.oliva.org.br/wp-content/uploads/2016/11/resolucao-rdc-n270-22-09-2005.pdf>>. Acesso em 02 de julho de 2020.

¹ Tecnólogo em Laticínios, pós-graduando em Gestão da Segurança dos Alimentos do SENAC. Endereço: Rua Cônego Hélio Lessa Souza, Residencial Melville Quadra B2, Santa Amélia, CEP 57063-160 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: lacl@outlook.com.br. Telefone: (82) 99836-7929.

² Doutorado em Zootecnia - Produção Animal, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: tamara.zte@hotmail.com. Telefone: (82) 99605-3305.

³Mestra em Ciências da Nutrição, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas - Matriz. Rua Doutor Odilon Vasconcelos, Jatiúca, CEP 57035-660 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: prof.danieleifal@gmail.com. Telefone: (82) 3194-1178.

⁴Tecnóloga em Laticínios, Analista microbiológica no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFAL. Endereço: Universidade Federal de Alagoas, campus A. C. Simões, BR 104 Norte, Tabuleiro dos Martins CEP: 57083-000. E-mail: reuryanee@hotmail.com. Telefone: (82) 3214-1080.

⁵Tecnóloga em Laticínios. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: maryajhosee@hotmail.com. Telefone: (82) 99150-3493.