



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

CONSUMO DE QUEIJO COALHO ADICIONADO DE ÓLEOS ESSENCIAIS: PESQUISA COM OS CONSUMIDORES

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

SARAIVA; Carla Aparecida Soares ¹, COSTA; Gilvânia Avelino da ², BEZERRA; Layla Rodrigues ³, BORGES; José Lucas Coutinho ⁴, NASCIMENTO; Cleice Kelly dos Santos ⁵

RESUMO

O leite e seus derivados são um dos alimentos mais consumidos e apreciados no mundo, porém sabe-se que são muito perecíveis, havendo a necessidade de técnicas de processamento bem como adição de substâncias que garantam a qualidade e maior durabilidade para que sejam comercializados. Como alternativa a adição de componentes químicos tem sido estudada a atuação de substâncias que conservem os alimentos e que não representem riscos à saúde. Neste caso, a utilização dos óleos essenciais de algumas plantas pode ser uma alternativa promissora, entretanto há necessidade da avaliação da aceitação destes pelos consumidores. Neste contexto foi realizada uma enquete online por meio dos formulários do Google durante o mês de maio de 2020 na cidade de Areia-PB (enviada por meio de mídias digitais) a fim de verificar a percepção das pessoas quanto ao consumo de queijos, bem o consumo dos mesmos se adicionados de especiarias e óleos essenciais. Este questionário, foi composto por 13 perguntas e 62 participantes voluntários que se disponibilizaram a respondê-lo. Estes responderam perguntas quanto as suas preferências de sabores e consumo em relação às variedades de queijos, tanto puros como adicionado de especiarias e óleos essenciais, além do seu conhecimento acerca da atividade antimicrobiana dos óleos essenciais. Das pessoas que responderam a enquete todas eram consumidoras de queijos, com preferência para queijo de Coalho (77,4%), queijo Manteiga (56,5%), tipo Mussarela (69,4%), Minas Padrão (25,8%), Frescal (25,8%) e do Reino (25,8%), existiram outros tipos de queijos, porém com menores percentuais. Passando para as perguntas sobre o consumo de especiarias, a metade das pessoas (50%) já consumiram queijo condimentado, com maior destaque para o óregano (61,3%), manjeriço (19,4%) e pimenta (22,6%), vários outros condimentos foram citados, porém com menores preferências, como alecrim, manjerona, marmeleiro, dentre outros. Observa-se que são condimentos conhecidos pela maioria dos brasileiros e utilizados na culinária. Estes também foram questionados acerca do conhecimento sobre a adição dos óleos essenciais em alimentos e seus benefícios. Dos participantes da enquete 74,2% não conheciam os benefícios dos óleos essenciais tanto para a conservação de alimentos quanto para a saúde das pessoas. Dos 25,8% que conheciam foi solicitado que escrevessem algum benefício conhecido, desta forma relataram auxílio em processos inflamatórios, conservação, antioxidante, imunidade, prevenção de colesterol alto e diabetes, relaxamento, melhoria na digestão, benefícios para pele e cabelo, melhoria de problemas de

¹ Professora do Departamento de Zootecnia-UFPB, carla.ap.soares@gmail.com

² Estudante de Graduação em Zootecnia-UFPB, gilvaniavelino@gmail.com

³ Estudante de Graduação em Zootecnia-UFPB, laylarodrigues236@gmail.com

⁴ Estudante de Graduação em Zootecnia-UFPB, lucascoutinhobor@gmail.com

⁵ Estudante de Graduação em Zootecnia-UFPB, cleicekdsn@gmail.com

estômago e palatáveis. Para finalizar foram questionados se consumiriam queijo que tivesse sabor e odor característico de algum óleo essencial e 66,1% das pessoas respondeu que não teriam problemas, 27,4% talvez e o restante não consumiriam. Entretanto, é possível que ocorram diferenças quanto ao consumo e apreciação destes produtos quando as pessoas realmente tiverem oportunidade de consumi-los. Portanto, ressalta-se a importância das pesquisas de análise sensorial de novos produtos alimentícios antes de chegar ao mercado consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Aditivos naturais, enquete online, especiarias