



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

PERCEPÇÃO DA POPULAÇÃO PARAENSE QUANTO ÀS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E ORGANOLÉPTICAS DE DERIVADOS DE LEITE DE BÚFALA

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

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

DANTAS; Mayrla Fonseca ¹, MARTINS; Luiz Henrique Matos ², PINHO; Livia Ferreira ³, BARBOSA; Antônio Vinícius Correa ⁴, BARBOSA; Natalia Guarino Souza ⁵

RESUMO

O mercado consumidor tem priorizado alimentos de qualidade e que apresentem características sensoriais satisfatórias, sendo estes aspectos em sua maioria atendidos pelos derivados de leite de búfala, os quais possuem diversas vantagens nutricionais em relação a outros alimentos, além de aspectos organolépticos únicos. O objetivo deste estudo foi avaliar a percepção da população paraense com relação as principais características nutricionais e organolépticas dos derivados de leite de búfala. Para tal, aplicaram-se questionários difundidos em vários grupos de redes sociais contendo 15 perguntas objetivas, que abordaram informações referentes a questões sociodemográficas, quesitos organolépticos mais apreciados desses derivados pelos entrevistados e conhecimentos quanto aos benefícios nutricionais destes. Foram obtidas 385 respostas, sendo realizada posteriormente a utilização do programa estatístico Qui - quadrado e Teste de Fisher, para observar as variáveis qualitativas de todas as categorias. De acordo com os resultados encontrados, dentre todos os participantes, 65,0% foram do gênero feminino e 35,0% do masculino, com faixa etária entre 20 a 30 anos, os quais 36,4% possuíam ensino superior incompleto e 41,0% com renda familiar entre dois a três salários mínimos. Como também, destacou-se que 49,9% dos entrevistados relataram apreciar mais o quesito "sabor" dentre todos os aspectos sensoriais, tal fato corrobora com estudos científicos já publicados, os quais demonstraram maior apreciação quanto ao sabor do produto, como sendo ácido e levemente salgado quando comparado a suculência, cor, textura ou odor. Além disso, observou-se que 56,1% dos participantes não souberam destacar qualquer benefício nutricional, a exemplo do leite de búfala e seus derivados apresentarem o dobro de cálcio em sua composição físico-química, representado por 59% a mais (sendo está uma excelente opção na prevenção contra a doença osteoporose), 33% a menos de colesterol, 48% e 47% a mais de proteína e fósforo, respectivamente quando comparados com o leite de vaca, seguido por 43,9%, que relataram conhecer tais vantagens. Assim, demonstrou-se o real potencial da produção de derivados de leite de búfala, os quais podem ser mais difundidos a partir da potencialização no marketing destes produtos, através das redes de telecomunicação, desenvolvendo dessa forma o maior interesse por esses alimentos pela população paraense.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de ruminantes, bubalinocultura, queijo.

¹ Graduanda em Zootecnia - UFRA, mayrlazootecnia2017@gmail.com

² Graduando em Medicina Veterinária - UFRA, matosmedvet@gmail.com

³ Engenheira Agrônoma - UFRA, liviapinho30@gmail.com

⁴ Engenheiro Civil - UFPA, profvinibarbo@gmail.com

⁵ Engenheira Agrônoma - UFRA, ngsbarbosa@gmail.com

¹ Graduanda em Zootecnia - UFRA, mayrlazootecnia2017@gmail.com
² Graduando em Medicina Veterinária - UFRA, matosmedvet@gmail.com
³ Engenheira Agrônoma - UFRA, liviapinho30@gmail.com
⁴ Engenheiro Civil - UFPA, profvinibarbo@gmail.com
⁵ Engenheira Agrônoma - UFRA, ngsbarbosa@gmail.com