DIAGNÓSTICO DA ATUAL SITUAÇÃO DA PRODUÇÃO E MERCADO DE DOCE DE LEITE PRODUZIDO NO MUNICÍPIO DE AFRÂNIO/PE

Onilda Bernardo Vieira de Lima[1], Mirna Pereira da Silva[1], Luciana Cavalcanti de Azevedo[2], Beatriz Cavalcanti Amorim de Mélo[2], João de Mélo Vieira Neto[3]

[1]Graduadas em Tecnologia em Alimentos – IF Sertão. E-mail: onildabvl@hotmail.com; miirnasilva@hotmail.com
[2]Professores de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão. E-mails: luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br; beatriz.amorim@ifsertao-pe.edu.br
[3]Professor de Edificações – IF Sertão. E-mails: joao.melo@ifsertao-pe.edu.br

Resumo: A produção de leite no Brasil se configura como importante atividade econômica, uma vez que o país é considerado o sétimo maior produtor mundial de leite, com um volume anual de 24 bilhões de litros ao ano. Em meio aos laticínios especializados, um grande número de pequenos produtores está distribuído por todo o território nacional e vive da renda gerada na atividade, que ainda é vital para a agricultura familiar. Dentro desse contexto, o presente estudo tem como proposta realizar diagnóstico da atual situação da produção e mercado de doce de leite em barra e cremoso produzido no município de Afrânio/PE. Para isso, foi elaborado um questionário estruturado, composto por 10 perguntas, o qual foi respondido por 11 produtores de doce da região rural de Afrânio/PE. Os resultados obtidos mostram que a maioria dos produtores de doces de leite do município de Afrânio/PE possuem prédio próprio, geralmente associado às suas moradias, utilizam de água tratada na unidade de elaboração dos doces, possuem eletricidade e fossa no ambiente de produção. Entretanto, a maioria deles não possui um controle de produção e custos e nem realizam o gerenciamento da produção em computador, o que poderia vir a ser uma ferramenta que ajudasse no processo produtivo dos doces. Além disso, percebeu-se que, apesar da maioria dos produtores possuírem rótulos nos seus produtos, estes se configuram como sendo artesanal e fora dos padrões da legislação. Por este motivo, a maioria deles demonstrou interesse em melhorar os seus rótulos e embalagens, inclusive havendo boa aceitação do layout de rótulo proposto.

Palavras–chave: avaliação de produção, doces, leite

1. INTRODUÇÃO

A produção de leite está distribuída por todo o país, apesar de haver uma grande concentração de produtores especializados, que investem em tecnologia, diferenciando seus produtos e recebendo mais pelo volume produzido e pela qualidade alcançada. Os produtores com este perfil se concentram em bacias leiteiras tradicionais nos estados de Minas Gerais, Goiás, São Paulo e Paraná (CARVALHO & OLIVEIRA, 2006).

Além do consumo do leite in natura, os derivados lácteos também possuem boa aceitação pelo mercado nacional, entre eles, o doce de leite. Trata-se de um produto obtido pela concentração do leite adicionado de açúcar através de aquecimento, podendo ser adicionado de outros ingredientes como: chocolate, coco, amendoim, frutas secas e cereais, sendo consumido com pães, biscoito, queijos, também sendo utilizado na indústria de confeitaria (MACHADO, 2003; CARVALHO & OLIVEIRA, 2006).

De forma resumida, define-se o doce de leite como “leite concentrado adicionado de açúcar”. O produto apresenta elevado valor nutricional por conter proteínas e minerais, além do conteúdo energético. É um alimento menos perecível que o leite e de grande aceitação sensorial (MARTINS, 1980).

Do ponto de vista tecnológico, o doce de leite se enquadra entre os produtos de leite conservados por evaporação e adição de açúcar, de modo que, em função da alta pressão osmótica criada, pode ser conservado à temperatura ambiente (ARES, 2006). O doce de leite apresenta consistência cremosa ou pastosa e homogênea, sem grumos, flocos ou bolhas, cor caramelo brilhante proveniente da Reação de Mailard, aroma próprio e sabor característico.

ISBN 978-85-62830-10-5

Na pequena bacia leiteira localizada no município de Afrânio/PE, em particular, o mercado do leite e seus derivados movimenta a economia do município e é a principal atividade geradora de emprego para uma população de aproximadamente 15,7 mil habitantes. Na região, a produtividade já ultrapassou 15.000 litros diários, tendo como destino o mercado do leite *in natura* ou mesmo a produção de derivados como o queijo, doce de leite e iogurtes (AFRANIO, 2010).

Apesar da tradição centenária na elaboração do doce de leite, esta atividade ainda é desenvolvida de forma artesanal, necessitando de profissionalização em todos os setores da cadeia produtiva. Em 2011, a promotoria pública da região proibiu a comercialização de derivados lácteos produzidos de forma artesanal, atingindo o mercado de doce de leite, que foi seriamente afetado pela proibição.

Dentro desse contexto, o presente estudo tem como proposta realizar diagnóstico mercadológico da atual situação da produção de doce de leite em barra e cremoso produzido no município de Afrânio/PE, com finalidade de identificar os principais aspectos a serem melhorados e auxiliar na adoção de medidas que possam garantir a continuidade das atividades, incluindo o desenvolvimento de layout para um rótulo a ser utilizado nos produtos.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Diagnóstico de mercado

Foram realizadas visitas a 11 pequenas agroindústrias de doce no município de Afrânio/PE. Para coleta de dados de produção, foi utilizado instrumento de coleta de informações estruturado com 10 questões padronizadas (questionário), aplicado junto aos agentes da cadeia produtiva do doce de leite

As 10 questões padronizadas do questionário abordaram os seguintes temas:

1. O produtor faz parte de associação/cooperativa?
2. A fábrica funciona em prédio próprio?
3. É utilizada água tratada na elaboração dos doces?
4. Possui energia no local de processamento do doce de leite?
5. No local de elaboração possui fossa?
6. É feito um controle de produção/custos?
7. O gerenciamento da produção é feito no computador?
8. Os seus produtos possuem rótulos?
9. Tem interesse em melhorar a embalagem e rótulo?
10. Tem interesse em aumentar a divulgação dos seus produtos?

2.2 Desenvolvimento de rótulo

O rótulo foi elaborado conforme as normas estabelecidas pela RDC 259, de 20/09/2002, pelo setor de desenvolvimento gráfico do IF SERTÃO-PE.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Diagnóstico de mercado

Entre as empresas entrevistadas, em todas havia a produção do doce de leite em barra, enquanto 72% produziam também o doce cremoso. Quanto ao volume de produção, as empresas foram classificadas em “pequenas” (até 500Kg de doce/mês), “médias” (500 a 2.000Kg de doce/mês) e “grande” (mais de 2.000Kg de doce/mês), representando 40%, 40% e 20% das empresas entrevistadas, respectivamente, o que revela o predomínio de empresas artesanais de menor porte na região.

Em ambos os produtos, constatou-se uso inadequado de embalagens, uma vez que a única embalagem empregada para o doce em barra era o celofane, reconhecidamente desapropriada para este produto, por favorecer alta permeabilidade dos vapores de água e, consequentemente, favorecer o desenvolvimento superficial de fungos. Para o doce cremoso, 38% das empresas ainda utilizavam latas de leite em pó reaproveitadas, apesar da maioria das empresas já terem adotado os potes de polietileno rígido.

Na Figura 1, estão expostos os perfis dos produtores de acordo com as perguntas do questionário.

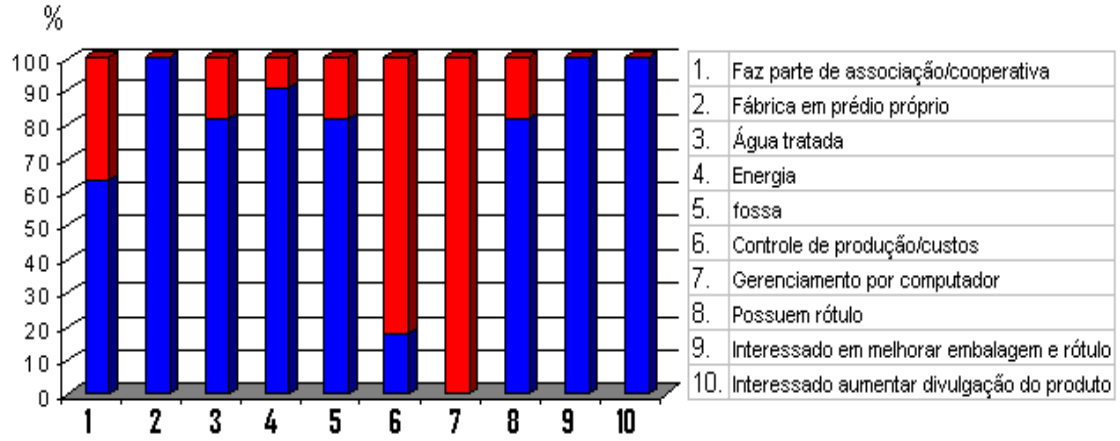

Figura 1 – Gráfico com perfil dos produtores entrevistados.

Observando a Figura 1, percebe-se que 60 % dos entrevistados são filiados a algum tipo de associação ou cooperativa e que a maioria deles (98%) estruturou a área de produção em terreno próprio, na maioria das vezes bem próximo às suas residências, o que por um lado é uma vantagem em não ter custos com aluguel e por outro lado se configura como um problema sanitário, devido à proximidade dos cômodos residenciais.

Além disso, percebe-se que 80 % dos entrevistados utilizam água tratada na elaboração dos doces. A utilização de água tratada é um fator de extrema importância na qualidade final do produto. O abastecimento de água potável deve ser abundante, com adequado sistema de distribuição e proteção eficiente contra contaminação. Havendo necessidade de armazenamento dessa água, deve-se dispor de instalações apropriadas, sendo imprescindível o controle frequente da potabilidade da água.

Dos produtores entrevistados, 90 % possuem eletricidade no local de elaboração dos doces de leite, o que auxilia na utilização de equipamentos como o de agitação do doce, geladeira para acondicionamento da matéria-prima, e etc. Outros produtores que não possuem eletricidade (10 %) utilizam a matéria-prima logo após o recebimento com o processo totalmente manual.

Um total de 80 % dos entrevistados possui fossa no local de elaboração. Percebeu-se também que os produtores tem controle na higiene do local de elaboração dos doces. É importante saber que as instalações e o fluxo de operações devem ser planejados de forma a evitar as contaminações cruzadas. Cuidados devem ser observados para que a planta de fluxo do processamento seja contínua, sem que a fase inicial do processo se cruze com fases posteriores. Tais cruzamentos possibilitam o contato da matéria-prima, dos utensílios, entre outros, com o produto nas demais fases de elaboração, possibilitando contaminações.

A gestão de produção se constitui como requisito primordial em qualquer tipo de negócio. Para os pequenos produtores de doce de leite, esta prática é realizada de forma bastante rudimentar. Conforme pode ser observado no gráfico, apenas 15% dos entrevistados fazem o controle de produção e custos e nenhum deles utiliza o gerenciamento da produção por computador. Para um produtor é importante ter o controle de produção, pois consiste no acompanhamento dos processos produtivos a

fim de verificar o andamento da produção conforme o planejado, e assim poder ter o controle financeiro do processo produtivo. Observou-se, durante as entrevistas, que os profissionais diretamente ligados à produção são os proprietários, pessoas que apresentam baixa escolaridade e pouca familiaridade com o computador. Em geral, seus descendentes não são incentivados a se envolverem com esta atividade econômica devido à baixa margem de lucro e ao fato de se constituir em um trabalho exaustivo. Por esta razão, percebe-se, uma tendência à extinção desta atividade na região.

Quanto à apresentação do produto para o mercado, apesar de 80 % dos produtores possuírem rótulos nos seus produtos, estes rótulos são feitos com poucos recursos visuais, baixa qualidade de informações e pouca rastreabilidade (Figura 2a). Entretanto, percebeu-se que 95% dos produtores têm interesse em melhorar a embalagem e o rótulo dos seus produtos e a maioria deles (98%) desejam aumentar a divulgação dos seus produtos. O rótulo apresentado aos produtores (Figura 2b) obteve excelente aceitação, com grande possibilidade de ser utilizado nos próximos lotes.

Figura 2 – a) rótulos atuais utilizados pelos produtores; b) rótulo proposto neste trabalho

4. CONCLUSÕES

A análise dos resultados obtidos nesse trabalho mostra que a maioria dos produtores de doces de leite do município de Afrânio/PE possuem prédio próprio, utilizam de água tratada na elaboração dos doces, possuem eletricidade e fossa no ambiente de produção. Entretanto, a maioria deles não possui um controle de produção e custos e nem realizam o gerenciamento da produção em computador, o que poderia vir a ser uma ferramenta que ajudasse no processo produtivo dos doces. Além disso, percebeu-se que, apesar de a maioria dos produtores possuírem rótulos nos seus produtos, existe interesse em melhorar os seus rótulos e embalagens e aumentar o volume de produção e comercialização.

É importante enfatizar que o processo de fabricação de alimentos deve seguir as Boas Práticas de Fabricação. Os produtores têm uma responsabilidade muito grande com a qualidade de seus produtos e serviços, especialmente no que se refere à garantia de segurança à saúde do consumidor.

REFERÊNCIAS

AFRANIO, Tanque de resfriamento: “Uma iniciativa da comunidade rural pelo DRP”. 2010. Disponível em: http://www.ipa.br/pdf/seminario_extensao_2008/Afranio.pdf. Acesso em: 16 de agosto de 2011.

ARES, G.; GIMENEZ, A.; GAMBARO, A. Preference mapping of Dulce de Leche. **Journal of Sensory Studies**, v.21, n.6, p.553-571, 2006.

CARVALHO, G. R.; OLIVEIRA, A. F. de O setor lácteo em perspectiva. **Boletim de conjuntura agropecuária**. Campinas: Embrapa Monitoramento por Satélite, setembro de 2006. 23 p. Disponível

em <http://www.cnpm.embrapa.br/conjuntura/0609_Leitederivados.pdf>. Acesso em: 16 de agosto de 2011.

MACHADO, R. D. **Doce de Leite**. Agronegócio.n.2, 2003.

MARTINS, J. F. P.; LOPES, C.N. **Doce de leite: aspectos da tecnologia de fabricação.** Campinas: ITAL, 1980. 37p. (Instruções Técnicas, nº 18).

BRASIL. Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico de rotulagem de alimentos Embalados, ANVISA, 2002.