



COINTER PDVAgro 2020

V CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Edição 100% virtual | 02 a 05 de dezembro

ISSN:2526-7701 | PREFIXO DOI:10.31692/2526-7701

PERFIL DO CONSUMIDOR DE MEL EM CAMPO ALEGRE, ALAGOAS

PERFIL DEL CONSUMIDOR DE MIEL EN CAMPO ALEGRE, ALAGOAS

PROFILE OF THE HONEY CONSUMER IN CAMPO ALEGRE, ALAGOAS

Apresentação: Pôster

Jordânia Kely Barbosa da Silva¹; Celso Felipe da Silva²; Yara de Almeida Araújo³; Cleyton de Almeida Araújo⁴

INTRODUÇÃO

Devido a grande extensão territorial, variação climática e uma vasta diversidade da flora, o Brasil tem uma grande aptidão para produção de produtos apícolas (AMEILDA-FILHO et al., 2011). Atualmente, assuntos relacionados a nutrição tem ganho grande proporção. Com isso, determinados alimentos foram ganhando peso na grade alimentar por inúmeros motivos, o mel enquadra-se dentre os alimentos que ganharam destaques nas dietas alimentares por ser um produto natural e ter diversas utilidades, tanto para adoçar alimentos quanto para tratamentos medicinais, sendo comprovadas por pesquisas científicas (FRAZÃO e ALLSHOUSE, 1995; ZAMBERLAN, 2006; ZANDONADI e SILVA 2005; VILLANUEVA et al., 2002).

O consumo do mel no Brasil não ultrapassa de 100 gramas/pessoa/ano, em comparação com a União Europeia e os Estados Unidos que alcançam aproximadamente 1 kg/pessoa/ano, esse baixo consumo de mel no território brasileiro está relacionado ao baixo nível de renda e a falta de conhecimento e importância do produto (PASIN et al., 2012, ZANDONADI e SILVA, 2005). O mel é considerado um alimento nutritivo de grande importância econômica mundial, sendo uma mistura complexa de carboidratos, proteínas, enzimas, aminoácidos, lipídios, vitamínicos, produtos químicos voláteis, ácidos fenólicos, flavonóides e minerais (BALL, 2007). Logo, considera-se que o mel tenha um grande potencial para a nutrição humana. Anjos (2004)

¹Zootecnista, Mestre em Ciência Animal e Pastagens, Universidade Federal Rural de Pernambuco, jordania.kb@gmail.com

²Acadêmico em Gestão Ambiental, Instituto Federal de Alagoas, celsomayan1999@gmail.com

³Acadêmica em Gestão Ambiental, Instituto Federal de Alagoas, alyaraaraujo@hotmail.com

⁴Zootecnista, Doutorando em Ciência Animal, Universidade Federal do Vale do São Francisco, alcleytonaraujo@hotmail.com

também evidencia que o consumo do mel exerce a atividade parabiótica e tem como efeito, a regulação do trânsito intestinal, regulação da pressão arterial, redução do risco de câncer e dos níveis de colesterol. Além do que, é utilizado no auxílio do combate para doenças específicas (RIBEIRO e STARIKOFF, 2019). O que o torna um produto ideal para o consumo e com uma grande qualidade.

Embora seus benefícios, é notório que a aceitabilidade do produto esteja relacionada aos fatores culturais, onde os produtos apícolas são utilizados para outro fim e não para aspectos nutricionais, a dificuldade dos consumidores para ter acesso ao produto também ocasiona o consumo infrequente. Dessa forma, objetivou-se realizar um diagnóstico do perfil dos consumidores de mel em Campo Alegre, Alagoas para identificar a frequência e quais são os desafios que os mesmos enfrentam para aquisição do produto.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Para a agricultura familiar em especial o Nordeste brasileiro, a produção de mel representa uma das atividades que oferta grandes oportunidades viabilizando um desenvolvimento econômico para os agricultores da área (COSTA, 2016). A apicultura é uma das atividades que causam impactos positivos, tanto sociais quanto econômicos, contribuindo para manutenção e preservação dos ecossistemas existentes (TERESINA, 2017). Conforme Santos et al., (2020) a apicultura vem expandindo em todas as regiões do país, por portar uma cadeia produtiva e que integra todos os elementos da sustentabilidade. O Brasil contribui consideravelmente para as exportações sendo um grande produtor de mel, entre janeiro a junho de 2015 o país exportou 11.779,687kg de mel natural (CUBA, 2015). Conforme Gonçalves et al., (2010) a região nordeste que não era reconhecida como produtora de mel há algum tempo, atualmente é considerada com uma alta produção apícola, com cerca de 33% de participação da produção do país, tornando uma atividade que possibilita alternativas de empregos e renda, promovendo a inserção social do homem do campo.

O mel está ganhando cada vez mais popularidade e espaço entre os consumidores pelos seus benefícios nutricionais (ISMAIEL et al., 2014; JOSHI, 2008) e seu consumo vem tomando uma proporção maior por não passar por nenhum processo tecnológico (GHORBANI e KHAJEHROSHANAEE, 2009; POCOL e TESELIOS, 2012) o mel é um dos alimentos adoçantes mais antigos e tradicionais contendo cerca de 200 substâncias (FERREIRA et al., 2009; SILVA et al., 2009; GHELDOLF et al., 2002). Sendo um alimento nutritivo e terapêutico. Suas propriedades medicinais atuam como um antisséptico, pela presença de compostos fenólicos e ação oxidante, em sua composição está presente a glicose, a frutose, minerais, vitaminas, ácidos orgânicos, enzimas, água e partículas sólidas oriunda da colheita, a presença de vitaminas e minerais em sua propriedade determina a sua qualidade nutricional, além do que,

possui um elevado valor energético (VENTURINI et al., 2007; VIEIRA et al., 2014). As características qualitativas do mel englobam o aroma, aparência, sabor residual, textura e propriedades sonoras de um produto, que distinguem dos demais (MURRAY et al., 2001).

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada no município de Campo Alegre município de Alagoas localizada em uma latitude 09°55'55" sul e longitude 38°23'03" oeste. Para a estimativa da população amostral foi empregada a equação de Barbetta et al. (2010), para a validação do tamanho da amostra para atender os requisitos estatísticos propostos: $n = [(N \times Z^2 \times p \times (1-p)) / (Z^2 \times p \times (1-p) + e^2 \times (N-1))]$. Em que: n = amostra calculada; N = população; Z = variável normal padronizada associada ao nível de confiança; p = verdadeira probabilidade do evento; e = erro amostral

A população amostral foi de 200 pessoas entrevistadas abordadas por questionário eletrônico, no período de setembro a outubro de 2020. Através da aplicação de questionários estruturados no qual continham informações sobre: perfil sócio educacional (faixa etária, sexo, escolaridade e faixa salarial); Autoclassificação do consumo de mel (bom, regular, ótimo e não consumo); Ponto de aquisição (supermercados, feiras livres, farmácia e apicultor); preço de aquisição do produto; consumo médio mensal; formas de utilização e categoria de mel adquirido (orgânico ou convencional).

Os dados foram agrupados por semelhança das respostas, posteriormente foi calculado a frequência relativa de cada variável resposta através do programa Microsoft Excel (versão 2016).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Observou-se que 53,60% dos entrevistados pertenciam ao sexo feminino (Tabela 1) com faixa etária de predominância entre 26 e 30 anos (26,80%) com 37,50% com ensino superior incompleto. Conforme Rivera (2005) a variável demográfica com maior indícios no consumo de mel é o gênero, justamente porque a mulher é responsável pela aquisição de bens alimentares para sua residência, assim detectando a necessidade, a marca e a procura de informação para adquirir o produto. Em outras pesquisas observou-se que grande parte dos consumidores são do sexo feminino (SANTOS et al., 2020). A maioria dos entrevistados (58,90%) tem residência na zona urbana do município de Campo Alegre (Tabela 1).

Tabela 1. Perfil socioeconômico dos consumidores de Mel de Campo Alegre, Alagoas.

Sexo	FR (%)	Escolaridade	FR (%)
Feminino	53,60	Ensino Fundamental	2,70
Masculino	46,40	Ensino Médio	34,80
Faixa etária	FR (%)	Ensino Superior incompleto	37,50
10 a 15	2,70	Ensino Superior Completo	25,00
16 a 20	25,00	Local de Residência	FR (%)
21 a 25	21,40	Zona Rural	41,10
26 a 30	26,80	Zona Urbana	58,90
Acima de 30	24,10		

FR= Frequência relativa %

Em relação a autoavaliação do consumo de mel, 42% dos entrevistados classificou seu consumo em níveis ótimos, com 28,60% apresentando um consumo mensal de 100 mL (Tabela 2). O local de aquisição de mel tem predominância para feira livre (45,50%) seguido dos supermercados (37,50%), com preço predominante de aquisição de 500mL acima de 50 reais (55,75%). No ato da compra a textura do mel representa 80,40% da avaliação do produto.

Tabela 1. Perfil de consumo de mel pela população de Campo Alegre, Alagoas.

Autoavaliação do consumo	FR (%)	A textura do mel na aquisição	FR (%)
Bom	18.70	Sim	80.40
Regular	31.30	Não	4.50
Ótimo	42.00	Talvez	15.20
Não consumo	8.00	Consumo mensal de mel (mL)	FR (%)
Local de aquisição	FR (%)	10	25.90
Supermercado	37.50	50	14.30
Feira livre	45.50	100	28.60
Farmácia	4.50	500	25.00
Direto do apicultor	12.50	Acima de 500	6.30
Preço por 500 MI	FR (%)	Forma de utilização do mel	FR (%)
Até 10 reais	15.04	Alimento	42.90
11 a 20 reais	7.96	Cosmético	8.90
21 a 30 reais	0.88	Terapêutico	25.90
31 a 40 reais	5.31	Bebidas alcoólicas	22.30
41 a 50 reais	9.73	Tipo de mel utilizado	FR (%)
Acima de 50 reais	55.75	Orgânico	58.90
Não se recorda	5.31	Convencional	41.10

FR= Frequência Relativa %.

Em um estudo realizado na Bahia, corroborou que grande parte dos entrevistados também adquirem o produto em feiras livres, no qual demonstra ser uma fonte mais acessível para os consumidores (SANTOS et al., 2020). A principal forma de utilização do mel empregada pela população de Campo Alegre foi como alimento (em substituição do açúcar) com 42,90% seguido de fins terapêuticos com 25,90% da utilização (Tabela 2). Uma pesquisa realizada em São Paulo evidenciou que entre as formas de consumo do mel, grande parte dos consumidores consomem como substituição do açúcar ou como acompanhamento seguido de consumo na forma de medicamento no qual foi identificado com esse estudo (COSTA et al., 2010). O mel mais procurado e adquirido são os que tem selo de orgânico com 58,90% das preferências.

CONCLUSÃO

É possível concluir que os entrevistados do município de Campo Alegre têm consumo regular de mel, com preferência para o mel orgânico, consumido principalmente como alimento e fins medicinais. Os consumidores de mel adquirem o produto com frequência e sem empecilho.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA-FILHO, J. P.; MACHADO, A. V.; ALVES, F. M. S.; QUEIROGA, K. H.; CÂNDIDO, A. F. M. Estudo Físicoquímico e de qualidade do mel de abelha comercializado no município de Pombal – PB, Revista Verde, Mossoró, v,6, n,3, p, 83-90, 2011.
- ANJOS, D. F. C. Alimentos funcionais em angiologia e cirurgia vascular, Jornal Vascular Brasileiro, v, 3, n, 2, p, 145-154, 2004.
- BALL, D. W. The chemical composition of honey, Journal of chemical education, v, 84, n, 10, p, 1643, 2007.
- CARRER, C. C.; FIRETTI, R.; MARTINS, G. Diagnóstico de mercado junto a consumidores de mel no município de Pirassununga, estado de São Paulo. Informações Econômicas, SP, v.40, n.5, maio 2010.
- COSTA, R. D. O. Identificação e hierarquização dos principais problemas existentes na produção de mel de abelha no Estado da Paraíba. Trabalho de Conclusão de Curso (Administração) 2016.
- CUBA, G. Setor Apícola Brasileiro em Números, [s,l]: Abemel, 2015
- FERREIRA, I. C.; AIRES, E.; BARREIRA, J. C.; ESTEVINHO, L. M. Different contributions of the entire honey and phenolic extract, Food Chemistry, v, 114, n, 4, p, 1438-1443, 2009
- FRAZÃO, E.; ALLSHOUSE, J. Novos atributos nutricionais dos alimentos e comportamentos do consumidor, Revista de Administração 30, 4: 65-76, São Paulo, 1995
- GHELDOLF, N.; WANG, X. H.; ENGESETH, N. J. Identification and quantification of antioxidant components of honeys from various floral sources, Journal of agricultural and food chemistry, v, 50, n, 21, p, 5870-5877, 2002
- GHORBANI, M.; KHAJEHROSHANAE, N. The study of qualitative factors influencing on honey consumers demand: application of hedonic pricing model in Khorasan Razavi province, Journal of Applied Sciences, v, 9, n, 8, p, 1597-1600, 2009
- GONÇALVES, L. S.; JONG, D.; GRAMACHO, K. P. A expansão da apicultura e da tecnologia apícola no Nordeste brasileiro com especial destaque para o Rio Grande do Norte, Mensagem Doce, v, 3, p, 7-15, 2010
- ISMAIEL, S.; KAHTANI, S.; ADGABA, N.; AL-GHAMDI, A. A.; ZULAIL, A. Factors that affect consumption patterns and market demands for honey in the Kingdom of Saudi Arabia, Food and Nutrition Sciences, v, 2014, 2014
- JOSHI, S. R. Honey in Nepal: Approach, strategy and intervention for subsector promotion, Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH German Technical Cooperation/Private Sector Promotion-Rural Finance Nepal (GTZ/PSP-RUFIN) pp, v, 48, 2008
- MORAIS, L.; BORGES, A. Novos paradigmas de produção e consumo: experiências inovadoras, São Paulo: Instituto Pólis, 468p, 2010

SILVA, et al.

- MURRAY, J. M.; LAHUNTY, C. M.; BAXTER, I. A. Descriptive sensory analysis: past, present and future, *Food Research International*, v, 34, p, 461–471, 2001
- OLIVEIRA, M. E. C.; PODEROSO, J. C. M.; FERREIRA, A. F.; RIBEIRO, G. T.; ARAÚJO, E. D. Apicultores do estado de Sergipe, Brasil, *Scientia Plena*, v, 6, n,1, p, 1-7, 2010
- PASIN, L. E. V.; TERESO, M. J. A.; BARRETO, L. M. R. C. Análise da produção e comercialização de mel natural no Brasil no período de 1999 a 2010, *Agroalimentaria* - 18(34): 29 -42, 2012
- POCOL, C. B.; TESELIOS, C. M. Socio-economic determinants of honey consumption in Romania, *Journal of Food, Agriculture & Environment*, v, 10, n, 2 Part 1, p, 18-21, 2012
- Ribeiro, R.,; Starikoff, K, R, Avaliação da qualidade físico-química e microbiológica de mel comercializado, *Revista de Ciências Agroveterinárias*, 18(1), p, 111-118, 2019
- RIVERA, M. Análisis de los factores demográficos en el consumo de miel de abeja en las familias de la ciudad de Aguascalientes. Memorias do 1º congresso Estatal La Investigación en el Posgrado, 28 a 30 de Novembro de 2005, Universidad Autonoma de Aguascalientes 2005.
- SANTERAMO, F. G.; CARLUCCI, D.; DEVITIIS, B.; SECCIA, A.; STASI, A.; VISCECCHIA, R.; NARDONE, G. Emerging trends in European food, diets and food industry, *Food Research International*, v, 104, p, 39-47, 2018
- SANTOS, C. R.; SANTOS, J. S.; SANTOS, D. R.; SANTOS, M. R.; NASCIMENTO, G. R. Perfil dos consumidores do mel de *Apis mellifera* em Ubaíra-BA. *AGROPECUÁRIA CIENTÍFICA NO SEMIÁRIDO*, v. 16, n. 1, p. 15-19, 2020
- SILVA, E. Apicultura sustentável: Produção e comercialização de mel no sertão Sergipano, (Dissertação de mestrado, Programa de Pós-graduação em ciências da saúde), Universidade Federal de Sergipe – UFS, Aracaju, SE, Brasil, 2010
- SILVA, L. R.; VIDEIRA, R.; MONTEIRO, A. P.; VALENTÃO, P.; ANDRADE, P. B. Honey from Luso region (Portugal): Physicochemical characteristics and mineral contents, *Microchemical Journal*, v. 93, p.73-77, 2009.
- TERESINA, P. I. Análise De Mel De Abelha Coletado Em Comércio Informal Na Cidade, *Higiene Alimentar*, v, 31, n, 268/269, 2017
- VENTURINI, K. S.; SARCINELLI, M. F.; SILVA, L. C. Características do Mel, Universidade Federal do Espírito Santo – UFES, Pró-Reitoria de Extensão – Programa Institucional de Extensão, *Boletim Técnico – PIE-UFES: 01107* – Editado: 18,08,2007
- VIEIRA, A, C.; DELONZEK, E. C.; LÜDKE, M. V.; BREYER, D.; LORSCHIEDER, C. A. Caracterização físicoquímica de mel de diferentes floradas produzido por apicultores orgânicos da região centro-sul e sudeste no estado do Paraná, *Acta Iguazu, Cascavel*, v,3, n,3, p, 138-148, 2014
- VILLANUEVA, M.; PRIETO, A.; GONZÁLEZ, M.; ABELLÁN, G. Hábitos de consumo de productos apícolas en un colectivo de ancianos, *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, v. 52, n.4, p. 362-367, 2002.
- ZAMBERLAN, L.; SPAREMBERGER, A.; WAGNER, A.; SARTOR, S. O comportamento do consumidor de produtos agroalimentares: uma avaliação de atitudes no consumo de mel, XXVI Encontro Nacional de Engenharia de Produção, Fortaleza, 9 a 11 de Outubro de 2006.
- ZANDONADI, D.; SILVA, O. Análise da competitividade do Brasil no mercado internacional do mel, *Anais do XLIII Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural*, 48, Ribeirão Preto, SP: SOBER, CDROM, (2005).