

ESTUDO DE MERCADO PARA IMPLANTAÇÃO DE UMA AGROINDÚSTRIA ARTESANAL DE QUEIJO TEMPERADO

Rubens De Lucas Plens Santiago

rubens.santiago@fatec.sp.gov.br

Profa. Dra. Flavia Cristina Cavalini

flavia.cavalini@fatec.sp.gov.br

RESUMO: Na região de Araçoiaba da Serra existem diversos produtores informais de queijo Minas Frescal. Com o intuito de formalizar sua produção de queijos e diversificar a produção com o queijo Minas Frescal Temperado, um produtor decidiu implantar uma agroindústria artesanal em sua propriedade. Para tanto, o objetivo do trabalho foi analisar o mercado de queijos e verificar a aceitação de Queijo Minas Frescal Temperado em Araçoiaba da Serra e região. Inicialmente levantou-se a legislação pertinente e verificaram-se as adequações necessárias para formalizar a agroindústria, avaliaram-se os possíveis fornecedores e os concorrentes na região e, para conhecer a demanda e a preferência do cliente, um questionário foi aplicado. A implantação da agroindústria artesanal, será de grande melhoria para a propriedade, pois formalizando a produção de queijo, o produtor obterá um aumento em sua renda mensal. A chance de sucesso é grande, visto que 97% dos entrevistados tem hábito de consumo de queijo de pelo menos uma vez na semana e a maioria tem interesse em experimentar o novo produto. O tempero escolhido para iniciar a produção foi o de pimenta do reino, orégano e salsinha, o que não inviabiliza a diversificação, já que 54% dos avaliadores preferiram esse tempero, enquanto 46% preferiram pimenta calabresa e orégano.

Palavras-chave: Queijo frescal. Laticínio. Processamento.

ABSTRACT: In the region of Araçoiaba da Serra there are several informal producers of Minas Frescal cheese. In order to formalize his cheese production and diversify his production with Minas Frescal seasoned cheese, a producer decided to establish an agroindustry of handmade cheese in his

property. To do so, it was raised the pertinent legislation and verified the necessary adjustments to formalize the agribusiness, the possible suppliers and competitors in the region were evaluated, and to know the demand and the preference of clients, a questionnaire was applied. The implantation of this agroindustry will be of great improvement for the property, since that by formalizing the cheese production, the producer will obtain an increase in his monthly income. The chance of success is great, since 97% of the respondents have the habit of consuming cheese at least once a week and most are interested in trying the new product. The seasoning chosen to start the production was black pepper, oregano and parsley, which does not make the diversification impracticable, since the opinion of the tasters was diverse.

Keywords: Frescal. Dairy. Processing.

1 INTRODUÇÃO

O queijo vem movimentando 19 milhões de reais no mercado nacional. Percebendo elevadas chances de obtenção de lucros, algumas empresas internacionais vêm investindo nesse mercado (ABIQ, 2014).

Na região de Araçoiaba da Serra-SP existe apenas um laticínio formal onde os produtores entregam seu leite, o mesmo fabrica alguns tipos de queijos e outros derivados, porém a grande maioria dos produtores fabrica o queijo informalmente.

Observando essa oportunidade, um produtor da região se interessou por formalizar sua produção de queijo Minas Frescal e diversificar a produção com o queijo Minas Frescal Temperado, implantando uma agroindústria artesanal na propriedade.

O produtor possui experiência ampla na produção de leite e de queijos, trazendo seu conhecimento de gerações anteriores. Entretanto, para se lançar nesse novo negócio o produtor precisa conhecer o potencial do mercado regional.

Dessa forma, o objetivo do trabalho foi analisar o mercado de queijos e verificar a aceitação de Queijo Minas Frescal Temperado em Araçoiaba da Serra e região.

2 METODOLOGIA

Para verificar a demanda do produto foi necessário fazer um estudo de mercado. Para tanto, inicialmente foi levantado o que é necessário se conhecer sobre os clientes, os concorrentes, os fornecedores e sobre a infraestrutura já existente na propriedade, bem como o que é necessário para adequá-la às normas de boas práticas de fabricação e todas as exigências legais. Tendo essas necessidades em vista, foi feita a pesquisa de dados secundários, coletando as informações já existentes nos sites dos fornecedores e concorrentes, em bancos de dados internos e externos, bem como em artigos que serviram como base para a próxima etapa. Por último foi realizada uma pesquisa quantitativa, na forma de questionário objetivo, com o cliente

em potencial, para verificar a aceitação do produto e definir qual o melhor tempero para o queijo, tendo como intuito trazer ao mercado de Araçoiaba da Serra e região um produto novo, e renda extra ao produtor.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Queijo Minas Frescal

De acordo com Portal do Queijo (2018) o Queijo Minas Frescal é de origem brasileira, feito com leite de vaca, é produzido principalmente no Sul de Minas, na Zona da Mata, bem delicado e com consistência macia, possuindo um alto teor de umidade, sua massa é branca e com um sabor levemente ácido, geralmente é consumido com pães, lanches e doces.

O processo de produção do queijo minas frescal se inicia com a pasteurização, que pode ocorrer de forma lenta, aquecendo-se o leite até 65°C, mantendo-o nessa temperatura por 30 minutos e resfriando-o em seguida, até 34°C que é a temperatura ideal para a fabricação do queijo; ou de forma rápida, no qual o leite deve ser aquecido à temperatura de 72°C a 75°C, durante 12 a 15 segundos, sendo imediatamente resfriado à 34°C. Esse processo pode ser feito de forma artesanal numa panela, em banho-maria. Já para grandes volumes de leite, é recomendável a aquisição de um pasteurizador de placas (SILVA, 2005).

A etapa de preparação do leite para a coagulação refere-se à adição de coalho¹, assim dando origem a massa do queijo. Essa etapa leva de 40 a 45 minutos, após esse período é feito o corte com a lira, esperando o soro subir, o que demanda a espera de 15 minutos. Logo em seguida, é retirado o soro através de uma peneira inox, colocando a massa nas formas e salgando o queijo. Após 24 horas o queijo é temperado e embalado.

3.2 Produção de queijo

De acordo com Milk Point (2014) os queijos vieram principalmente da Europa, caindo no gosto dos brasileiros. Hoje, aqueles que mais agradam são os queijos dos mineiros, que usam seus próprios temperos e iguarias. O país produz mais de 70 tipos de queijos diferentes, mas alguns em especial, são mais consumidos.

O queijo mais consumido entre os brasileiros é a mussarela com 30% do mercado, seguido pelo queijo prato com 20%, requeijão 7,5% e o minas frescal com 6%. Juntos representam algo em torno de mais de 60% da produção de queijo brasileira (MILK POINT, 2014).

Segundo Zoccal (2017) as importações de lácteos foram 78,8% maiores que as do ano anterior. As compras de leite UHT, iogurte, soro em pó, manteiga e doce de leite cresceram nos últimos tempos e o leite em pó

e o queijo também estão incluídos neste levantamento.

A importação de queijo apresentou em 2016 um aumento de aproximadamente 52% em comparação ao ano de 2014.

As importações realizadas em 2016 foram originárias, em grande parte do Espírito Santo, que adquiriu 72,5 mil toneladas de produtos lácteos, sendo que destas, 3,8 mil toneladas foram de queijos. Já São Paulo foi o segundo maior importador do produto com 63,9 mil toneladas de produtos lácteos, destas 21 mil toneladas foram de queijos.

Segundo Castro (2016), uma das estradas mais importantes do país para a comercialização de queijo é a Rodovia Fernão Dias, que liga os estados de São Paulo e Minas Gerais. A rodovia acabou se transformando em um 'corredor do queijo'. As queijarias às margens da rodovia, oferecem na maioria, queijos do tipo prato, mussarela, meia cura, canastra, frescal e requeijão.

No Estado de São Paulo existe uma rota de queijo artesanal, na qual é possível apreciar queijos de diversos laticínios e de diversos tipos. A Fazenda Santa Luzia, localizada no município de Itapetininga, também faz parte dessa rota (CAMINHO DO QUEIJO PAULISTA, 2016).

3.3 Consumo de queijo

O queijo é uma das iguarias mais consumidas no Brasil, seja ele industrializado ou feito artesanalmente (produto elaborado em pequena escala – até 300 L diários, com matéria-prima de origem própria ou no

¹ É uma mistura de enzimas (quimosina e pepsina) que quando adicionado ao leite produz a coagulação (Fernandes, 2015).

máximo com 50% de terceiros desde que comprovada a inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial). Qualquer que seja a região do país o queijo está incluso na dieta alimentar. Minas Gerais é o maior produtor de queijo do Brasil, sua produção e consumo de queijos no estado aumentaram cerca de 8% na segunda metade da década passada (PORTAL DO QUEIJO, 2016).

Ainda segundo as pesquisas apresentadas nesse Portal (2016), com o aumento do salário nos últimos anos, a população começou a consumir mais queijo, impulsionando os laticínios e fabricantes de queijos artesanais. Com o crescimento da população e aumento de 6% na produção de queijo, a tendência é que em 4 anos o consumo passará a 7,3kg de queijo por pessoa.

O mercado nacional de queijos movimentou cerca de R\$ 19 bilhões nos anos de 2014 e 2015. Com essa expressiva evolução, empresas internacionais, viram oportunidades de negócios e crescimento no país. A Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ) tem uma estimativa bastante positiva em relação a esse aumento de consumo de queijo e essa procura de empresas estrangeiras que almejam investir no setor (ABIQ, 2014).

A ABIQ (2014) destaca também que o aumento do consumo de queijo fora de casa, como em restaurantes, lanchonetes entre outros, levou ao incentivo do consumo da iguaria mais vezes por semana. O consumo

do queijo no Brasil está em alta e, se depender dos hábitos alimentares da população, irá permanecer em um bom patamar.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os fornecedores são empresas de cidades vizinhas como Sorocaba-SP e Itapetininga-SP, os quais fornecerão material para embalagens e rótulos, luvas, toucas, sal e coalho. O leite utilizado será o produzido na propriedade.

Existem diversos laticínios na região de Araçoiaba da Serra, porém apenas um fabrica queijos e nenhum produz queijo do tipo minas frescal temperado.

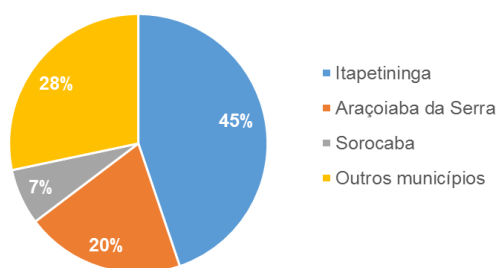
Quanto à infraestrutura, as paredes internas do atual galpão precisarão ser rebocadas, será necessária a construção de um banheiro, colocação de piso antiderrapante no chão e azulejos nas paredes, além da construção de uma pia no local, onde serão lavados os utensílios, seguindo as legislações específicas e as normas de boas práticas de fabricação.

No período de 13 a 20 de março 2018 foi realizada uma pesquisa de mercado com um total de 116 pessoas, a fim de verificar o mercado para o Queijo Minas e a aceitação do produto Queijo Minas Frescal Temperado.

Após a aplicação da pesquisa constataram-se algumas características específicas do cliente em potencial. A maioria,

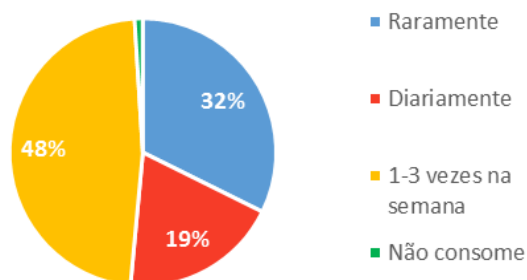
44,8% dos entrevistados residem em Itapetininga (SP), seguido de Araçoiaba da Serra, com 19,9% dos entrevistados (Figura 1), 74,8% encontram-se na faixa etária entre 18 e 35 anos, a maioria possui ensino superior completo, com uma renda mensal entre 1 e 3 salários mínimo, solteiro e com no máximo 3 pessoas morando na mesma residência.

Figura 1. Cidade onde os entrevistados residem



Quanto ao consumo de queijo, 97% dos entrevistados tem o hábito de consumir queijo, sendo que desses, 19% consome queijo diariamente e 48% consome queijo de 1 a 3 vezes na semana (Figura 2), o que representa um grande mercado em potencial.

Figura 2. Frequência de consumo de queijos



Quando perguntado do interesse em consumir queijo minas temperado obteve-se o resultado de que 88,9% o consumiriam (Figura 3) e sobre o tempero preferido, 54,5% preferiram pimenta do reino, orégano e salsinha (Figura 4).

Figura 3. Interesse em consumir Queijo Minas Temperado.

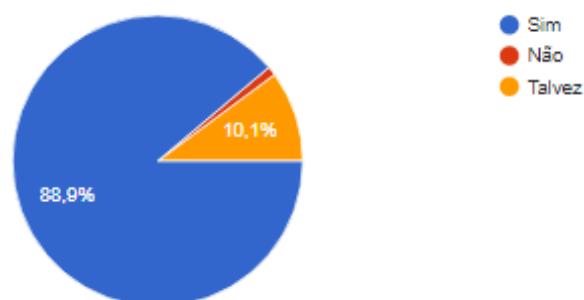
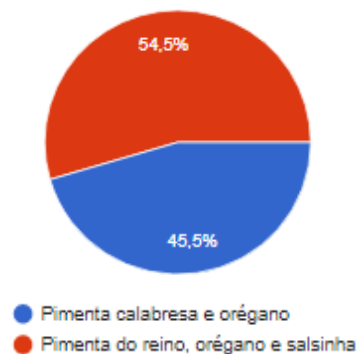


Figura 4. Preferência para tempero do Queijo Minas

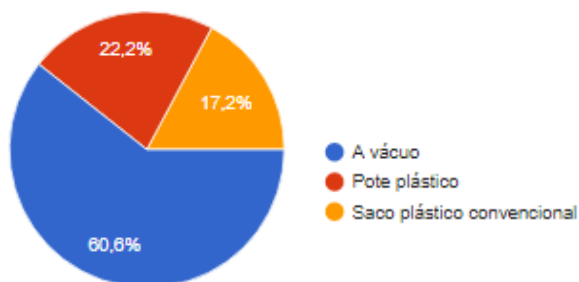


A embalagem é um dos fatores que influencia na preferência no momento de compra, pode incentivar o cliente a comprar um produto bem como levar o cliente a escolher o produto do concorrente. Desta forma é importante conhecer o que os clientes preferem para a embalagem de queijo.

Foi possível verificar que 60,6% dos entrevistados preferem a embalagem a

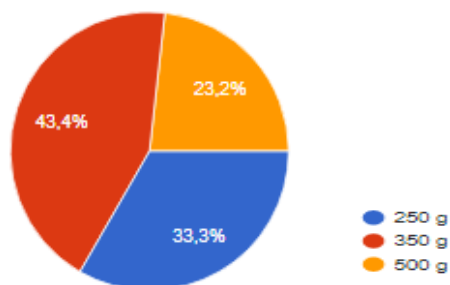
vácuo, 22,2% preferem pote plástico e 17,2% escolheram o plástico convencional (Figura 5), apontando que existe uma grande diferença entre a embalagem a vácuo e as demais embalagens.

Figura 5. Preferência sobre tipos de embalagem



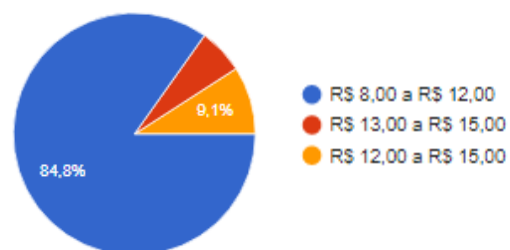
Assim como o tipo da embalagem, a quantidade de produto por embalagem pode ser um diferencial no momento da escolha. A maioria dos entrevistados, 43,4%, preferiu embalagens contendo 350g de queijo minas frescal temperado (Figura 6).

Figura 6. Peso ideal para o queijo



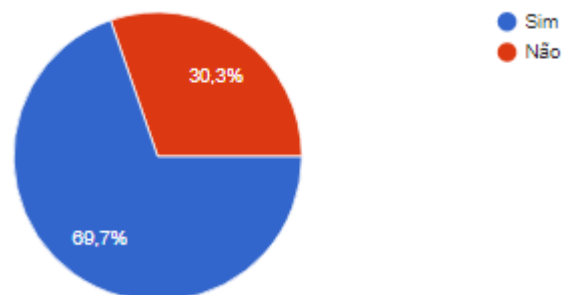
Quando questionados sobre o preço que estariam dispostos a pagar por 250g do novo produto, 84,8% dos entrevistados apontaram valores entre R\$8,00 e R\$12,00 (Figura 7).

Figura 7. Valor que estariam dispostos a pagar por 250 g do Queijo Minas Frescal Temperado.



Ainda, para verificar se a questão de saudabilidade pode influenciar no consumo de queijos, questionou-se se o fato do queijo minas frescal possuir um baixo índice de gorduras saturadas, faria com que os entrevistados consumissem mais queijo, aproximadamente 70% dos entrevistados responderam de forma afirmativa (Figura 8).

Figura 8. Influência do baixo índice glicêmico do queijo na frequência de consumo do mesmo



5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme os dados apresentados na revisão sobre produção e consumo de queijos e os dados obtidos na pesquisa de mercado, é possível afirmar que há uma demanda para queijos em Araçoiaba da Serra e região, visto que 97% dos entrevistados tem hábito de

consumo de queijo de pelo menos 1 vez na semana e que a maioria tem interesse em experimentar o novo produto.

O tempero escolhido para iniciar a produção foi o de pimenta do reino, orégano e salsinha, o que não inviabiliza a diversificação, já que a opinião dos provadores ficou bem dividida.

Para formalizar a agroindústria artesanal ainda faltam algumas adequações que o produtor terá que fazer para deixá-la de acordo com as exigências legais, além disso, é necessário verificar todo o investimento para saber se o empreendimento será viável e em quanto tempo o produtor terá retorno desse negócio, mas com uma demanda positiva a chance de sucesso é grande.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIQ. Mercado de queijos cresce no país e atrai estrangeiros, 2014. Disponível em: <http://www.abiq.com.br/imprensa/namidia/Valor%20Economico%20-%20Fabio%20Scarcelli%20-%20Mercado%20de%20queijos%20cresce%20no%20pa%C3%ADs%20e%20atrai%20estrangeiros.pdf>. Acesso em: 03 abr. 2018.

CAMINHO DO QUEIJO PAULISTA. Caminho do queijo paulista, 2016. Disponível em: <https://www.caminhodoqueijopaulista.com/> Acesso em: 31 de mar. 2018

CASTRO, M. G1. Corredor do queijo entre o sul de Minas e São Paulo, 2016. Disponível em: <http://g1.globo.com/mg/sul-de-minas/noticia/2016/01/fernao-dias-vira-corredor-do-queijo-entre-o-sul-de-minas-e-sao-paulo.html> Acesso em: 30 mar. 2018

FERNANDES, J. Produção de queijo: origem dos coalhos, 2015. Disponível em:

<http://www.agronegocios.eu/noticias/producao-de-queijo-origem-dos-coalhos/>. Acesso em: 01 jul. 2018.

MILK POINT. Saiba quais os principais tipos de queijos e de onde vieram, 2014. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/saiba-quais-sao-os-principais-tipos-de-queijo-e-de-onde-vieram-87836n.aspx> Acesso em: 02 abr. 2018.

PORTAL DO QUEIJO. Crescimento do mercado de queijos no Brasil, 2016. Disponível em: <http://portaldoqueijo.com.br/noticias/2016/11/11/crescimento-do-mercado-de-queijos-no-brasil/> Acesso em: 31 mar. 2018

PORTAL DO QUEIJO. Minas frescal, 2018. Disponível em: <http://portaldoqueijo.com.br/sobre-queijos/minas-frescal/> Acesso em: 02 abr. 2018

SILVA, T. F. Queijo Minas Frescal, 2005. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11884/2/00076200.pdf>. Acesso em: 29 mar. 2018.

ZOCCAL, H. M. Mercado de lácteos no Brasil: produção, exportação e importação, 2017. Disponível em: <http://www.baldebranco.com.br/mercado-de-lacteos-no-brasil-producao-importacao-e-exportacao/> Acesso em: 02 abr. 2018.