

ASPECTOS DE COMERCIALIZAÇÃO E PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE AS CONDIÇÕES DE EXPOSIÇÃO E VENDA DE QUEIJOS DE COALHO COMERCIALIZADOS EM FORTALEZA (CE)

Israel Rodrigues da Costa¹, Francisca Lívia de Oliveira Machado², Joabson Nogueira da Silva³, Ana Paula Colares de Andrade⁴, Larissa Moraes Ribeiro da Silva⁴, Juliane Döering Gasparin Carvalho⁴

¹Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, Brasil (israelcosta0808@gmail.com);

²Doutoranda do Programa de Pós-Graduação do Departamento de Engenharia; Hidráulica e Ambiental da Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, Brasil;

³Graduando em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, Brasil;

⁴Professora Doutora do Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, Brasil.

RESUMO: O queijo de Coalho é um alimento tradicional no Nordeste brasileiro, cuja produção e comercialização representam importância econômica, gastronômica e cultural, atraindo os consumidores, dado suas características sensoriais específicas. Devido sua popularidade, é vendido em feiras, mercados públicos, padarias e supermercados, apresentando nestes locais diferentes formas de armazenamento e manipulação, que podem influenciar na qualidade do produto final. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições de comercialização e a percepção dos consumidores a respeito das características de venda de queijos de Coalho, em Fortaleza. A escolha dos locais para avaliação da comercialização das 12 amostras de queijo Coalho basearam-se na localização, estrutura, relevância comercial e porte. Os aspectos de venda (higiene e condição de armazenamento) foram verificados. A pesquisa sobre a percepção dos consumidores quanto às condições de venda do queijo Coalho foi realizada por meio de formulário eletrônico. Os resultados obtidos mostraram que a maioria dos mercados comercializam os queijos sob temperatura de resfriamento, em ambientes limpos e organizados. Apenas dois estabelecimentos armazenavam amostras em temperatura ambiente, configurando falha na forma de comercialização deste alimento. A ausência da cadeia do frio pode diminuir a qualidade do queijo, pois pode propiciar reações enzimáticas e microbianas, representando um perigo à saúde dos consumidores. O aspecto "condições de higiene" foi um dos mais observados na percepção dos consumidores. Dessa forma, observa-se a necessidade de uma maior orientação dos órgãos fiscalizadores com o intuito de analisar as condições de armazenamento e instruir os comerciantes sobre a comercialização do queijo de Coalho.

PALAVRAS-CHAVE: armazenamento; alterações; vida de prateleira; segurança dos alimentos.

1 INTRODUÇÃO

O Brasil pode ser considerado um dos maiores produtores de queijo do mundo, apresentando uma grande variedade disponível deste lácteo, satisfazendo o gosto dos consumidores. Entre os mais populares e com grande aceitação na região

Nordeste do Brasil está o queijo de Coalho, produzido majoritariamente nos estados do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco (Nassu; Macedo; Lima, 2006). Este queijo é mais do que um alimento, ele apresenta importância cultural, gastronômica e econômica para a sociedade desta região (Martinelli; Anjos, 2023). Esse produto se

caracteriza pela simplicidade de sua produção, na qual muitas famílias sertanejas retiram o seu sustento (Rigo; Teixeira, 2016).

A Instrução Normativa (IN) nº30, de 26 de junho de 2001, define o queijo de Coalho como aquele obtido a partir da coagulação do leite com o uso de coalho ou outras enzimas, podendo ser complementada ou não pela ação de bactérias lácticas selecionadas, normalmente posto à venda em até 10 (dez) dias após a fabricação (Brasil, 2001).

Devido a sua popularidade, o queijo de Coalho pode ser encontrado para venda em vários locais: feiras livres, mercados públicos, praias, padarias, mercearias e supermercados. Cada um destes estabelecimentos possui características intrínsecas que os definem, além de diferentes condições de organização, higiene e modo de venda, que podem influenciar na qualidade do produto final.

Grande parte da comercialização de queijos de Coalho ocorre em feiras livres e mercados públicos, onde a comercialização é realizada a temperatura ambiente, sendo expostos ao meio em que estão inseridos, muitas vezes em locais sem higiene e suscetíveis à presença de insetos, ação microbiana e, conseqüentemente, à deterioração e contaminação por patógenos (Meneses, 2010).

Já em ambientes formais, como supermercados e padarias, a venda de queijos de Coalho se dá em condições controladas, com temperatura de refrigeração abaixo de 12°C e acondicionamento em gôndolas devidamente higienizadas, que diminuem a contaminação microbiana e contribuem para conservação do produto. Por conta disso, esses queijos geralmente são mais caros que os comercializados em feiras livres e mercados públicos, o que os tornam menos atraentes por parte da população. Além disso, são nesses locais onde encontramos a maior variedade de queijos de Coalho: tradicional, *light*, reduzido em lactose e com adições de especiarias, sendo o orégano um exemplo.

Levando em consideração o consumo e a importância da qualidade do queijo de Coalho comercializado na cidade de Fortaleza/CE, este trabalho objetivou avaliar os aspectos dos locais de venda, as condições de comercialização e a percepção dos consumidores a respeito dos queijos de Coalho.

2 MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Avaliação dos estabelecimentos de venda

A escolha dos locais para avaliação das condições de comercialização de queijos de Coalho foi baseada nos seguintes critérios: localização, tamanho da estrutura, relevância comercial e o porte. Este último foi determinado em relação ao tamanho do empreendimento. Indicadores como faturamento, volume de produção e quantidade de colaboradores ajudam na definição do tamanho de uma determinada empresa (Ribeiro, 2023).

Os aspectos de comercialização das amostras de queijo de Coalho foram verificados em quatro comércios de diferentes portes da cidade de Fortaleza: em mercado público e estabelecimentos de grande, médio e pequeno porte. As condições de venda observadas foram: o tipo de armazenamento das amostras (expositores refrigerados ou em temperatura ambiente), a higiene, organização de gôndolas e a situação dos funcionários, de modo a verificar sua possível influência sobre a qualidade dos queijos. Importante destacar que os queijos de Coalho avaliados nesta pesquisa foram produzidos industrialmente e que apresentavam em sua rotulagem selos de inspeção estadual (SIE) ou federal (SIF).

2.1.1 Mercado público

As condições de comercialização das amostras de queijo de Coalho A, B e C foram verificadas em um mercado público, localizado no centro de Fortaleza. O local é caracterizado por ser um dos principais centros de distribuição da cidade, sendo comercializado os mais variados tipos de produtos, como carnes de açougue, frutas e verduras, especiarias, laticínios e também utensílios domésticos.

Por ser um ambiente popular, as mercadorias são, em sua maioria, comercializadas nesse local de modo informal e com valor de venda menor, onde os preços são negociados, geralmente, entre o próprio consumidor e o vendedor. O ambiente é amplo, possuindo boxes espalhados por toda sua estrutura. Por ser uma associação de comerciantes, esse local se enquadra com o porte “Demais”, de acordo com a Receita Federal do Brasil (RFB) (Grandchamp, 2022).

2.1.2 Mercado de grande porte

Os aspectos de comercialização das amostras de queijos de Coalho D, E e F foram analisados em um supermercado de grande porte. A empresa responsável possui vários estabelecimentos espalhados por toda a região metropolitana de Fortaleza.

Por ser um local privado, o supermercado preza pelo controle de qualidade e por oferecer uma grande variedade de produtos aos seus clientes, cobrando, muitas vezes, um valor maior em suas mercadorias, se comparado a outros locais. Além disso, conta com uma grande quantidade de funcionários (100 ou mais) e possui faturamento anual que o qualifica como empresa de grande porte, acima de R\$ 300 milhões (Buzaneli, 2023).

2.1.3 Mercado de médio porte

As condições de venda das amostras de queijo de Coalho G, H e I foram verificadas em dois diferentes supermercados de médio porte de Fortaleza. Os locais são bem similares ao supermercado de grande porte, prezando pela organização e controle de qualidade dos produtos expostos à venda, mas com menor variedade de marcas e colaboradores, com faturamento entre R\$ 4,8 milhões e 300 milhões, enquadrando-as como empreendimentos de médio porte (Buzaneli, 2023).

2.1.4 Mercado de pequeno porte

Os aspectos de comercialização das amostras de queijo de Coalho J, K e L foram avaliados em um mercado de pequeno porte. O local era mais simples e com preços mais acessíveis à maior parte da população, com produtos organizados em diferentes seções, mas possuindo menor variedade se comparado aos mercados de grande e médio porte. O tamanho e faturamento do empreendimento de até R\$ 4,8 milhões e a pequena quantidade de funcionários (entre 10 e 49) o enquadram como mercado de pequeno porte (Buzaneli, 2023).

2.2 Percepção dos consumidores

Foi criado um questionário individual e não presencial para analisar a percepção dos consumidores a respeito das condições de venda do queijo de Coalho. A pesquisa foi aplicada por meio de um formulário eletrônico, com a ferramenta disponibilizada pelo Google. O questionário constou de perguntas de múltipla escolha, onde, em duas delas, era possível fornecer mais de uma resposta.

Este questionário foi submetido à Plataforma Brasil sob CAEE 76065223.9.0000.5054.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Avaliação dos estabelecimentos de venda

As características informando a condição de armazenamento e os locais de venda dos queijos de Coalho estão apresentadas na Tabela 1.

Tabela 1. Características de condições de armazenamento e mercado de venda dos queijos de Coalho adquiridos:

Amostra	Condição de armazenamento	Mercado de venda
A	Ambiente	Público
B	Sob resfriamento	Público
C	Ambiente	Público
D	Sob resfriamento	Grande porte
E	Sob resfriamento	Grande porte
F	Sob resfriamento	Grande porte
G	Sob resfriamento	Médio porte
H	Sob resfriamento	Médio porte
I	Sob resfriamento	Médio porte
J	Sob resfriamento	Pequeno porte
K	Sob resfriamento	Pequeno porte
L	Sob resfriamento	Pequeno porte

Fonte: Acervo do autor (2024).

No mercado público, as condições de venda das amostras foram analisadas em diferentes boxes. No primeiro, foi verificado que o queijo de Coalho estava exposto à venda à temperatura ambiente (Tabela 1), em local aparentemente limpo. A presença de soro de queijo na embalagem foi observada. A rotulagem recomendava a manutenção sob resfriamento até 10°C, o que configurava falha de comercialização por parte deste box, deixando o produto suscetível à crescimento microbiano e maior possibilidade de deterioração através da ocorrência de reações enzimáticas, representando um risco à saúde do consumidor.

Já no segundo box, as condições de venda do queijo de Coalho B foram em temperatura de armazenamento resfriada, com refrigerador supostamente higienizado, não sendo verificada a

presença de sujidades, cuja amostra foi produzida pela mesma empresa do queijo de Coalho A.

Por fim, no terceiro box, os aspectos de comercialização foram analisados para o queijo de Coalho C. O armazenamento sucedeu-se em um local limpo, porém sobre o balcão, em temperatura ambiente (Tabela 1), mesmo com o rótulo informando para manter o queijo resfriado entre 0°C a 10°C, próximo a outros alimentos de diferentes origens, também exibindo sinérese de soro de leite na embalagem. Nesse box, o proprietário do estabelecimento alegou que o queijo permanece sobre o balcão para atrair a atenção do cliente, já que se o lácteo fosse armazenado em refrigerador fechado, ficaria menos visível ao consumidor. Também foi informado que os queijos expostos eram guardados após um tempo de duas horas em temperatura ambiente.

Em cada box foi possível observar a falta de assepsia, por parte dos colaboradores, em relação ao manuseio dos queijos, visto que os funcionários também eram responsáveis por receber o dinheiro dos produtos, similar ao observado por Oliveira et al. (2022), representando um risco de contaminação para esses queijos.

No mercado de grande porte, foi possível observar a organização e limpeza dos setores. Todos os queijos analisados (D, E, F) estavam expostos em refrigeradores verticais higienizados e com temperatura controlada (Tabela 1). A variedade de lácteos ofertada neste estabelecimento era bem maior se comparado ao mercado público, também sendo possível encontrar variações do queijo de Coalho. Para esta pesquisa, apenas os tradicionais foram verificados. Foi possível notar também a higiene dos colaboradores, mantendo-se o cuidado em oferecer produtos com a melhor qualidade.

Os mercados de médio porte apresentavam padrão de qualidade e higiene aceitável de seus funcionários e gôndolas. Os queijos de Coalho encontrados nestes locais (G, H, I) estavam acondicionados em refrigeradores abertos, sem porta, em temperatura resfriada (Tabela 1), com as amostras apresentando sinérese do soro. Os expositores também aparentavam estar limpos, não sendo visível sujidades.

O mercado de pequeno porte, apesar de mais simples se comparado aos de grande e médio porte, apresentava mercadorias organizadas e gôndolas aparentemente limpas, com seus colaboradores também exibindo higiene aceitável. A variedade não era muito grande, com apenas três marcas do produto. Os queijos (J, K, L) também estavam armazenados em refrigerador aberto, sem porta, à temperatura de resfriamento (Tabela 1), visualmente higienizado e separado de outros

alimentos. As amostras comercializadas no mercado de pequeno porte também exibiram a sinérese do soro na embalagem. Cabe salientar que a estocagem em refrigeradores abertos deixa os queijos de Coalho expostos ao ambiente externo, o que pode favorecer a sinérese do soro e levar ao crescimento microbiano, já que a temperatura de refrigeração não é mantida corretamente.

Os resultados obtidos mostraram que 83,3% das amostras analisadas estavam armazenadas sob temperatura de resfriamento e apenas 16,7% eram comercializadas sob temperatura ambiente. Resultado diferente foi obtido por Torres et al. (2021) que observaram, ao estudar queijos de Coalho e Manteiga vendidos no comércio varejista de Arapiraca, Alagoas, que 46,7% estavam mantidos sob resfriamento e 53,3% sendo comercializados em temperatura ambiente.

O armazenamento em ambiente refrigerado (10 a 12°C) e limpo é o recomendado, visto que mantém a qualidade do alimento, prolongando a sua vida de prateleira, além de diminuir a probabilidade de contaminação microbiana. As amostras mantidas à temperatura ambiente apresentam condições mais favoráveis à reações enzimáticas e microbianas, tornando-as mais suscetíveis à deterioração (Conceição et al., 2023; Nassu; Macedo; Lima, 2006).

Dias et al. (2015), ao estudarem as condições higiênico-sanitárias de leite cru e queijo de Coalho vendidos em mercado público no Piauí, observaram que 25% das amostras refrigeradas apresentaram valores acima do permitido para coliformes termotolerantes, ao passo que 44% das vendidas à temperatura ambiente ultrapassaram o limite. Portanto, o uso da refrigeração auxilia na inibição do crescimento bacteriano, mantendo a integridade do produto por mais tempo.

3.2 Pesquisa de percepção dos consumidores

O total de 95 participantes realizaram a pesquisa de percepção das condições de comercialização do queijo de Coalho pelos consumidores. A maioria dos participantes eram formados por estudantes universitários. Todas as respostas coletadas foram de pessoas que moram ou trabalham/ estudam na cidade de Fortaleza, a fim de obter dados compatíveis com os objetivos.

Inicialmente, foi perguntado onde os consumidores costumam comprar queijo de Coalho. As respostas obtidas foram apresentadas na Tabela 2.

Tabela 2. Locais onde os consumidores costumam comprar queijo de Coalho:

Local de compra	Nº de respostas	%
Supermercados	56	58,9
Mercadinhos	19	20
Nas ruas	8	8,4
Feiras livres	5	5,3
Padarias	4	4,2
Mercados públicos	2	2,1
Praias	1	1,1

Fonte: Acervo do autor (2024).

Os supermercados foram os locais mais citados, onde os consumidores costumam comprar queijo de Coalho (Tabela 2) com 58,9% informando isso, sendo seguido pelos mercadinhos (20,0%). Tais resultados mostraram que o consumidor preconiza a compra de seus alimentos em locais que ofereçam condições higiênicas adequadas e que buscam garantir a segurança dos alimentos.

Em seguida, foram questionados os aspectos que os consumidores levam em consideração ao comprar o queijo de Coalho (Tabela 3). Nesta pergunta, mais de uma resposta poderia ser selecionada. O preço foi o parâmetro mais indicado (87,4%), seguido pelas condições de higiene (58,9%), o local de venda e a exposição do queijo sob temperatura resfriada (56,8%) cada. Logo, percebe-se mais uma vez a preocupação com a forma em que o produto é exposto para a venda, influenciando no ato da compra.

Tabela 3. Aspectos levados em consideração pelos consumidores ao comprarem o queijo de Coalho:

Aspectos*	%
Preço	87,4
Condições de higiene	58,9
Local de venda	56,8
Ser vendido em temperatura resfriada	56,8

Fonte: Acervo do autor (2024).

*Respostas indicadas mais de uma vez

As principais inadequações observadas pelos consumidores no comércio de queijo Coalho (Tabela 4) e apontadas em mais de uma resposta no questionário foram a venda do produto em temperatura ambiente ou ao ar livre, que obteve a maior frequência de respostas (76,8%) seguido pela ausência de selo de inspeção (66,3%), de embalagem apropriada (64,2%) e a falta de higiene por parte do vendedor.

Tabela 4. Inadequações presenciadas pelos consumidores com relação a venda de queijo de Coalho.

Inadequações*	%
Ser vendido em temperatura ambiente ou ao ar livre	76,8
Ausência de selo de inspeção	66,3
Ausência de embalagem apropriada	64,2
Falta de higiene por parte do vendedor	63,2

Fonte: Acervo do autor (2024).

*Respostas indicadas mais de uma vez

A venda à temperatura ambiente é comum em alguns locais de Fortaleza, principalmente no comércio informal (feiras, mercados públicos, praias), o que representa uma prática incorreta de comercialização, já que o queijo de Coalho é um produto perecível e de favorável multiplicação microbiológica e ação enzimática, como antes comentado.

A percepção dos consumidores revela que existe maior cuidado em escolher os locais de venda e também em analisar as condições higiênicas, com reconhecimento de possíveis inadequações durante a comercialização.

4 CONCLUSÃO

Conclui-se que os ambientes de venda possuem influência sobre as características dos queijos de Coalho comercializados na cidade de Fortaleza/CE. Amostras vendidas à temperatura ambiente, com pouca higiene das gôndolas e funcionários apresentam condições mais favoráveis à reações enzimáticas e microbianas, ficando mais suscetíveis à deterioração. Além disso, o armazenamento em refrigeradores abertos mantém as amostras expostas aos efeitos do ambiente externo, o

que também pode levar a perda de qualidade dos queijos de Coalho.

Em relação a percepção dos consumidores que responderam esta pesquisa, formados principalmente por estudantes universitários, pode-se afirmar que estes possuem maior conhecimento a respeito da forma correta de armazenamento, dos hábitos higiênicos e da comercialização adequada de queijos de Coalho.

Diante do exposto, é necessário a ação mais incisiva da Vigilância Sanitária ou órgãos fiscalizadores nos locais de venda de modo a analisar as condições de armazenamento e comercialização de alimentos com condições favoráveis ao crescimento microbiano, como o queijo de Coalho. Além disso, os comerciantes precisam ser instruídos sobre as condições de manipulação e conservação destes produtos, a fim de oferecerem alimentos com segurança microbiológica, que não apresentem perigo à saúde do consumidor.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem à Universidade Federal do Ceará (UFC), representada pelos Laboratórios de Laticínios e de Microbiologia de Alimentos pelo apoio e suporte na produção deste trabalho.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001. **Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga de Terra ou Manteiga de Garrafa; Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 30 jun. 2001. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/instrucao-normativa-n-30-de-26-de-junho-de-2001,1039.html>. Acesso em: 20 jan. 2024.

BUZANELI (Jundiaí). **Porte de empresa**: quais são os tipos e como definir?. 2023. Disponível em: <https://buzaneli.com.br/porte-de-empresa-quais-sao-os-tipos-e-como-definir/#:~:text=As%20empresas%20de%20m%C3%A9dio%20porte,empregados%20no%20setor%20de%20ind%C3%BAstria>. Acesso em: 15 jan. 2024.

CONCEIÇÃO, R.C.A.; DINIZ FILHO, E.s.; TELES, A.M.; MUNIZ, A.C.s.; VELOSO, T.C.P.; BRITO, R.A.; RODRIGUES, V.C.G.; BEZERRA, D.C.; BEZERRA, N.P.C.; COIMBRA, V.C.s.. **QUEIJOS ARTESANAIS EM FEIRAS DO MUNICÍPIO DE**

SÃO LUÍS-MA: caracterização da comercialização, análise microbiológica e orientação sanitária dos comerciantes. **Ciência e Tecnologia de Alimentos: o avanço da ciência no Brasil - Volume 4**, [S.L.], p. 205-220, 2023. Editora Científica Digital. <http://dx.doi.org/10.37885/230312288>. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/230312288.pdf>. Acesso em: 03 abr. 2024.

DIAS, J. do N.; FONTINELE, L. L.; MACHADO, S. M. de O.; OLIVEIRA, J. S. de; FERREIRA, G. P.; PEREIRA, A. C. T. da C.. Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias de Leite Cru e Queijo Coalho Comercializados em Mercados Públicos no Norte do Piauí. **Saúde e Pesquisa**, [S.L.], v. 8, n. 2, p. 277-284, 28 set. 2015. Centro Universitario de Maringa. <http://dx.doi.org/10.17765/1983-1870.2015v8n2p277-284>. Disponível em: <https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq/article/view/4133/2633>. Acesso em: 21 mar. 2024.

GRANDCHAMP, Leonardo. **Veja o que significa a porte demais no CNPJ de uma empresa**. 2022. Disponível em: <https://www.jornalcontabil.com.br/veja-o-que-significa-oporte-demaiss-no-cnpj-de-uma-empresa/>. Acesso em: 14 fev. 2024.

MARTINELLI, Lucas; ANJOS, Flávio Sacco dos. Valorização dos queijos artesanais brasileiros: aplicabilidade de três sinais distintivos de qualidade para o queijo coalho a partir da visão de especialistas. **Revista Memória em Rede**, [S.L.], v. 15, n. 28, p. 68-104, 15 jan. 2023. Universidade Federal de Pelotas. <http://dx.doi.org/10.15210/rmr.v15i28.23876>. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/index.php/Memoria/article/view/23876>. Acesso em: 24 fev. 2024.

MENESES, Roberta Barbosa de. **O comércio de queijo de coalho na orla marítima de Salvador-BA**: o trabalho infantil, a rede de fornecedores e a segurança de alimentos. 2010. 133 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Farmácia, Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/8795/1/Robert%20Barbosa%20de%20Meneses.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2024.

NASSU, R. T.; MACEDO, B. A.; LIMA, M. H. P. **Queijo de Coalho**. EMBRAPA Informação Tecnológica. Brasília, 2006. Disponível em:

<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11883/2/00077390.pdf>. Acesso em: 19 mar. 2024.

OLIVEIRA, L. L. M. de; PEIXOTO, P. C. P. M. S. P.; SILVA, F. S.; SILVA, M. C. C. N. da; FREITAS, M. de L.; ALMEIDA, A. P. de; ARAÚJO, H. V. G.; MELO, A. Y. L. de; FERREIRA, D. H. Análise microbiológica de queijo coalho comercializado em feiras livres de Campina Grande: Identificação de coliformes totais e termotolerantes. **Rca Medicina Veterinária**. Campina Grande, p. 1-6. dez. 2022.

RIBEIRO, Célio. **Porte de empresa**: quais são os tipos e como definir. quais são os tipos e como definir. 2023. Disponível em: <https://blog.inter.co/porte-de-empresa/>. Acesso em: 13 fev. 2024.

RIGO, Maurício; TEIXEIRA, Ângela Moraes. Tecnologia de queijos. In: BEZERRA, José Ranieri Mazile Vidal; RIGO, Maurício; TEIXEIRA, Ângela Moraes (org.). **Introdução à tecnologia de leites e derivados**. Guarapuava, SP: Editora UNICENTRO. 2016. p.143-175.

TORRES, A. R dos S.; SANTANA, T. F. T de; SILVA, K. P. C da; SÁ, S. G. de; BARBOSA, J. G.; BOAVENTURA NETO, O. Ocorrência de *Listeria monocytogenes* em queijos coalho e manteiga fatiados comercializados no comércio varejista de Arapiraca – AL. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, [S. l.], v. 1, pág. e26410111775, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i1.11775. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/11775>. Acesso em: 19 mar. 2024.