

PERFIL DO CONSUMIDOR DE LEITE NA REGIÃO DE BARRA DO GRAÇAS-MT

PROFILE OF MILK CONSUMER IN THE BARRA DO GRAÇAS-MT REGION

Monnara Vitória Souza Tavares¹, Reíssa Alves Vilela²

Acadêmica do curso de bacharel em Zootecnia do Centro Universitário do Vale do Araguaia.

Professora orientadora do Centro Universitário do Vale do Araguaia.

tavaresmonnara@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O leite é um dos principais produtos agropecuários em todo o mundo. Além da importância econômica, caracterizada por significativa geração de empregos e renda, o produto ainda desempenha um papel fundamental na alimentação humana (GOLDBARG, 2007).

O leite e seus derivados merecem destaque por constituírem um grupo de alimentos de grande valor nutricional, uma vez que são fontes consideráveis de proteínas de alto valor biológico, além de conterem vitaminas e minerais. O consumo habitual desses alimentos é recomendado, principalmente, para que se atinja a adequação diária de ingestão de cálcio, um nutriente que, dentre outras funções, é fundamental para a formação e a manutenção da estrutura óssea do organismo (AMANCIO et al., 2015)

De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT, o leite recebe diferentes denominações conforme o seu teor de gordura ou ingredientes adicionados. Os tipos de leite são o integral, possui no mínimo 3% de gordura; o semidesnatado, de 0,6 a 2,9% de gordura; desnatado, até 0,5% de gordura; zero lactose, a molécula de lactose (açúcar encontrado no leite) é quebrada e transformada em glicose e galactose (açúcares que podem ser absorvidos pelos intolerantes); leites funcionais, enriquecidos ou fortificados: com formulação (vitaminas, minerais e proteínas adicionais ou outros ingredientes, como Ômega 3 ou fibras), ou alto teor de cálcio e vitaminas A e D e proteínas ou com ferro e o aromatizado, com adição de aromas ou sabores (ABLV, s/d).

¹ Acadêmica do curso de bacharel em Zootecnia do Centro Universitário do Vale do Araguaia.

² Professora orientadora do Centro Universitário do Vale do Araguaia.

Em alguns países, os consumidores preferem ingerir leite cru e fervê-lo em vez de pagar um pouco a mais pelo leite pasteurizado. Outros, ainda, optam pelo leite cru por acreditarem ser mais puro, natural e saudável que o leite industrializado (FAO, 2013). No entanto, do ponto de vista higiênico-sanitário, esta prática pode causar doenças de origem alimentar nos indivíduos. Assim, a FAO (2013) recomenda que o leite passe por medidas apropriadas de controle, de forma a garantir que ele não represente um risco à saúde.

Diante do exposto, idealizou-se o presente trabalho com o objetivo de analisar o perfil do consumidor de leite fluido bovino na região de Barra do Garças- MT.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada no município de Barra do Garças- MT que possui 60.661 habitantes segundo o IBGE (2018).

Para este trabalho foi aplicado um questionário com perguntas diretas e descritivas. Tendo como base determinar o perfil dos consumidores de leite fluido da região de Barra do Garças- MT. Os dados foram coletados a partir de questionário semiestruturado, montados em plataforma online Google Forms enviados a população do município referido por aplicativos virtuais como WhatsApp.

Após a aplicação do questionário os dados foram tabulados com auxílio do software da Microsoft Excel 2010®. Realizou-se uma análise descritiva das informações através de tabelas de distribuição de frequência e apresentados em gráficos conforme metodologia descrita por Thrusfield (2004).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os primeiros questionamentos do instrumento de pesquisa foram para identificar o perfil do consumidor de leite fluido bovino na região de Barra do Garças-MT. Dos 130 informantes entrevistados 63,1% (82) eram do sexo feminino e 36,9% (48) do sexo masculino. Em relação à faixa etária, 55,4% (72) com idade entre 18 e 25 anos, 15,4% (20) entre 25 e 30 anos, 17,7% (23) entre 30 e 40 anos, 3,8% (10) entre 40 e 50 anos e 7,7% (5) mais de 50 anos.

Ao serem questionado sobre o grau de escolaridade, por supor que quanto maior o grau de escolaridade maior seria o esclarecimento quanto a importância da ingestão do leite e das prováveis consequências para a ingestão do leite informal para sua saúde humana, a maioria dos entrevistados possuem o ensino superior incompleto com 48,5% (63), seguido de

entrevistados com o ensino médio completo com 18,5% (24), e com o ensino superior completo com 15,4% (20), posteriormente com 13,8% (18) possui pós-graduação e apenas 3,1% (2) e 0,8% (1) com o ensino médio incompleto e ensino fundamental, respectivamente.

Posteriormente, os entrevistados foram inqueridos sobre sua origem, se residiam em área urbana ou área rural, haja visto que se supõe que os indivíduos que residem no meio rural tendem a consumir o leite de produção própria. Do total de entrevistados 83,8% (109) residem na área urbana e 16,2% (21) residem na área rural da região de Barra de Garças. E dos entrevistados 93,8% (122) afirmam consumir o leite fluido bovino e apenas 6,2% (8) afirmam não possuir o hábito de consumo de leite bovino.

Os interrogados foram questionados sobre a quantidade de pessoas que também consomem o leite bovino em suas residências e verificou-se que nas residências de 43,8% (57) dos entrevistados têm de 1 a 2 pessoas que consomem leite, 53,1% (69) de 3 a 5 pessoas, 1,5% (2) de 6 a 8 e de 1,5% (2) com mais de 8 pessoas que possuem o hábito de ingerir o leite bovino.

Os entrevistados foram questionados sobre qual o principal ponto comercial de aquisição do leite, onde a maioria 53,1% (69) afirmaram que adquirem o leite em supermercado, 36,2% (47) consomem o leite vindo da fazenda (produção própria), 10,8% (14) adquirem de vizinhos, comprado porta a porta ou de fazendeiros e 0,8% (1) adquire o leite em padaria (Figura 1). Provavelmente essa maior frequência de aquisição do leite no supermercado vem da facilidade e da possibilidade de armazenamento desse leite processado nas indústrias, uma vez que a pessoa vai ao supermercado para comprar vários alimentos, entre eles o leite. Seguindo a frequência de aquisição de leite por meio da produção própria em suas fazendas, haja visto que no município de Barra do Garças e região têm a pecuária de corte e leite como atividades de destaque do agronegócio.

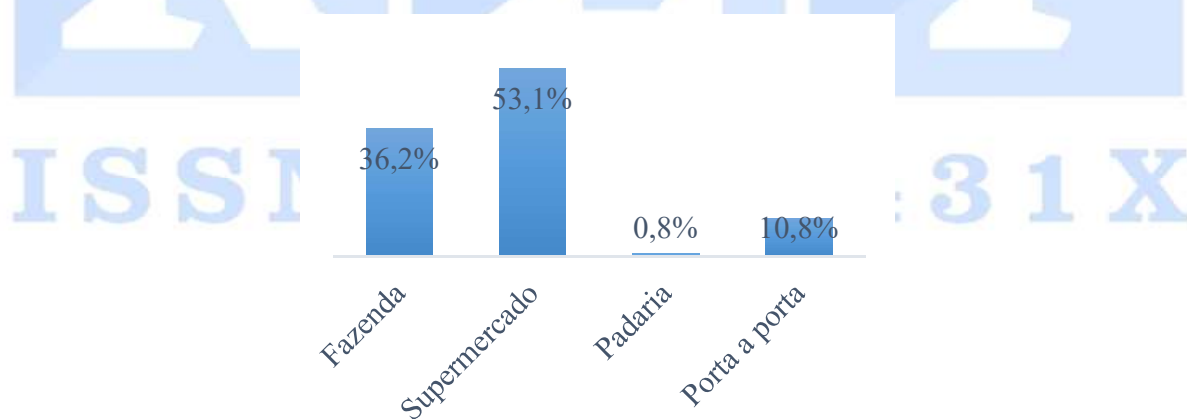


Figura 1- Frequência do local de compra de leite bovino fluido dos entrevistados da região de Barra do garças-MT

No mercado encontramos diferentes tipos de leite para a aquisição, com variadas formas de processamento, assim costumamos optar por aquele que melhor nos agrada, seja pelo sabor, praticidade ou pelo custo. Os entrevistados foram questionados sobre sua preferência quanto ao tipo de leite consumido por eles, onde 45,4% (59) dos entrevistados afirmam consumir leite in natura (cru, coado e fervido), 37,37% (49) optam por leite Ultra High Temperature - UHT (leite de caixinha), 9,2% (12) preferem leite pasteurizado (leite de saquinho), 6,9% (9) optam pela opção em pó e 0,8% (1) consomem leite zero lactose (Figura 2).

O comércio informal ou clandestino de leite cru é uma grande ameaça à saúde pública, pois o produto é susceptível à contaminação por uma série de micro-organismos patogênicos (MACIEL et al., 2008; TEBALDI et al., 2008). O hábito de consumo de leite cru está relacionado a conceitos pré-formados de que o produto possui boa qualidade, além da falta de conhecimentos sobre os riscos oferecidos por este produto (NERO et al., 2003). Os leites industrializados (caixinha e saquinho) são leites que passam por tratamento térmico controlando esses micro-organismos patogênicos.

Verifica-se uma maior disponibilidade de leite e seus derivados zero lactose no supermercado. A lactose é uma molécula de açúcar formada por dois elos de açúcares sendo um de glicose e outro de galactose, principal carboidrato presente no leite, a lactose pode ocasionar diversos tipos de incômodos em algumas pessoas, para manter a ingestão do ingrediente e não sofrer com os sintomas é utilizar o leite sem lactose (ABDELNUR, 2019). Diante do exposto resultado, podemos notar que a maioria dos entrevistados haviam informado que adquirem o leite em supermercado, porém o tipo de leite mais consumido é o leite in natura, o que é dificilmente encontrado em supermercado.

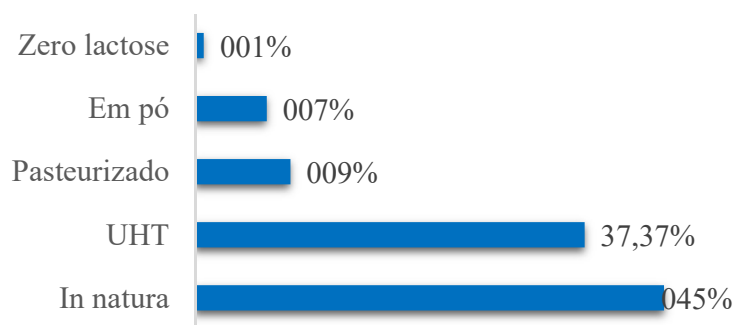


Figura 2 – Porcentagem do principal tipo de leite consumido pelos informantes de Barra do Garças-MT

O leite bovino é uma bebida rica em nutrientes que possui vários benefícios para a saúde dos adultos e pode ser ingerida diariamente, com relação a tal propriedade benéfica, fora decidido questionar sobre a frequência em que é consumido o leite e 49,2% (64) dos

informantes alegaram consumir leite praticamente todos os dias, 22,3% (29) consomem de 3 à 4 vezes na semana, 15,4% (20) afirmam consumir menos que 3 vezes na semana e 13,1% (17) dizem consumir raramente. Estes resultados corroboram com os relatados por Goldbarg (2007) o qual identificou que 47% dos entrevistados consomem leite quase que diariamente (6 ou 7 vezes por semana).

Durante a ordenha manual é comum cair pelos do animal no leite, recomenda-se coar o leite para retirar possíveis resíduos e ferver para eliminar microrganismos patogênicos, tornando o produto apto para ser consumido.

Todo leite vendido em estabelecimentos comerciais já foi submetido a algum tipo de tratamento térmico para eliminação de microrganismos patogênicos. O leite pasteurizado, mais conhecido como o leite de saquinho passa por um tratamento térmico que consiste no aquecimento do leite a uma temperatura entre 71°C e 75°C por 15 segundos, seguido de resfriamento e é suficiente para destruir os microrganismos patogênicos do leite, este produto possui vida média de prateleira de 5 dias e necessita ser mantido sob refrigeração (FAGNANI, 2019).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os consumidores de Barra do Garças- MT preferencialmente adquirem o leite de supermercados e diretamente da fazenda e o consomem diariamente o leite fluido, em maior número o tipo integral UHT e in natura (cru) e utilizando o método de fervura antes de ingeri-lo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDELNUR, C. Y. **Leite sem lactose: benefícios, propriedades e receitas.** 2019. Disponível em: <https://www.ativo.com/nutricao/leite-lactose-beneficios-tipos-receitas/>. Acesso em: 23/jul/2020.

ABLV. Associação Brasileira da Indústria de leite longa vida. **Tipos de leite.** S/D. Disponível em: <https://ablv.org.br/index.php/tipos/>. Acesso em: 11/mar./2020.

BRASIL, Ministério de agricultura, Pecuária e Abastecimento Secretaria de Defesa Agropecuária. **Instruções Normativas nº 80 de 26 de Abril de 2018.** Diário Oficial da União, 26 abr.2018.

FAGNANI, R. **Diferença entre o leite pasteurizado e o leite UHT**. 2019. Disponível em: <https://www.educapoint.com.br/blog/industria-leite/diferenca-leite-pasteurizado-UHT/>
Acesso em: 22/ jul/ 2020.

FAO. Food and Agriculture Organization. **Milk and dairy products in human nutrition**. Rome; 2013. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i3396e/i3396e.pdf> . Acesso em: 10/ mar / 2020.

GOLDBOHM, R. A. et al. Dairy consumption and 10-y total and cardiovascular mortality: a prospective cohort study in the Netherlands. **The American Journal of Clinical Nutrition**, v. 96, p. 615-27, 2011.

GOLDBARG, M. **Perfil do Consumidor de Leite da cidade de Volta Redonda**. 2007. 42f. Monografia (Pós-Graduação em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vigilância Sanitária em Alimentos) – Universidade Castelo Branco, RJ, 2007.

IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. 2018. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mt/barra-do-garcas/panorama>. Acesso em: 07/ abr/ 2020

LIRO, C. V.; GRANJA, R. E. P.; ZOCHE, F. Perfil do consumidor de leite no vale do rio São Francisco, Pernambuco. **Ciência Animal Brasileira**, v.12, n.4, p. 718-726, 2011.

NERO, L. A.; MAZIERO, D.; BEZERRA, M. M. S. Hábitos alimentares do consumidor de leite cru de Campo Mourão – PR. **Semina: Ciências Agrárias**, Londrina, v. 24, n. 1, p. 21-26, jan./Jun. 2003.

PHILIPPI, S. T. et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Revista Nutrição**. Campinas, v. 12, n. 1, p. 65-80, jan./abr. 1999.

PAWLAK R, LESTER SE, BABATUNDE T. The prevalence of cobalamin deficiency among vegetarians assessed by serum vitamin B12: a review of literature. **Eur J Clin Nutr**; v. 68, p. 541–548, 2014.

SIQUEIRA, K. B. Leite e derivados: tendências de consumo. In: EMBRAPA. **Anuário Leite 2018**, 2018, p. 58-59. Disponível em: <https://agronewsbrasil.com.br/wp-content/uploads/2019/01/Anuario- Leite-2018-2.pdf>. Acesso em: 10/ mar /2020.

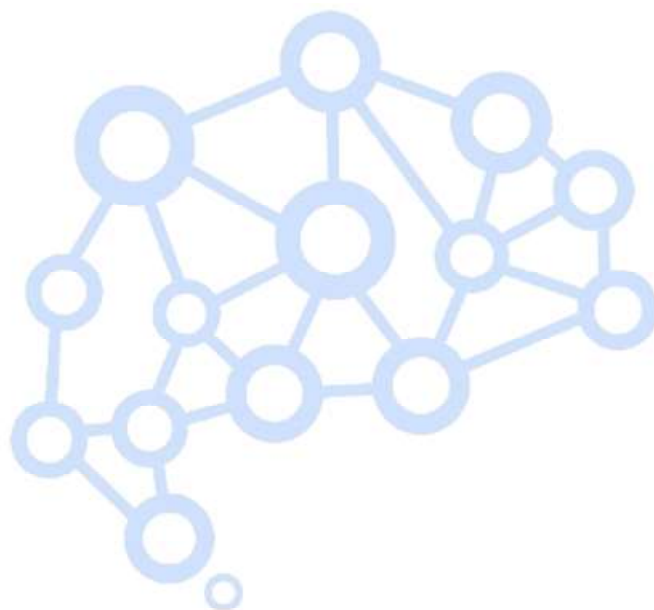
SOUZA, Lília Alves de. "**Composição do leite UHT**"; Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/curiosidades/composicao-leite-uht.htm>. Acesso em: 22/ jul/ 2020.

THRUSFIELD, M. **Epidemiologia Veterinária**. 2ª Ed. São Paulo: Roca, 2004.

VENTURINI, K.S.; SARCINELLI, M.F.; SILVA, L.C da. **Características do leite**. Boletim Técnico, Universidade Federal do Espírito Santo, Pró-Reitoria de Extensão, Programa Institucional de Extensão, PIE-UFES, v. 1007, n. 6, 2007.

Palavras-chave: Benefícios do leite. Ingestão de leite. Leite bovino.

Keywords: Milk benefits. Milk intake. Bovine milk



REI

ISSN 1984-431X