

PERFIL SOCIOECONÔMICO DOS CONSUMIDORES DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS DO MUNICÍPIO DE CURRAIS NOVOS – RN

Cláudia Patrícia Araújo e SILVA (IFRN); Regina Célia Pereira MARQUES (IFRN)

e-mails: Clau.diabrito@hotmail.com; regina.marques@ifrn.edu.br

RESUMO

O leite é alimento de elevado valor nutricional. E esse fator faz com que o mesmo seja um excelente meio de cultura para a maioria dos microrganismos. O processo de pasteurização é necessário e eficiente, e tem por finalidade reduzir o número de microrganismos presentes no leite e eliminar os agentes patogênicos. O objetivo deste trabalho foi estabelecer associações entre as características dos consumidores de produtos lácteos, destacando a preferência pelo produto lácteo industrializado (formal) ou não industrializado (informal), e as razões para essa preferência, quais os produtos lácteos mais consumidos. A metodologia utilizada foi um levantamento utilizando-se um questionário com 23 questões, aplicado até o momento a 150 consumidores de leite e derivados, em diferentes pontos do município de Currais Novos-RN, no período de julho a outubro de 2009. Os resultados apresentados mostraram associação entre o consumo do produto informal e as características do consumidor (grau de escolaridade, local de moradia, renda familiar, local de compra e o conhecimento sobre a possibilidade desses produtos de causar doença).

Palavras-chave: leite, produtos lácteos, consumidor DTAs, microrganismos patogênicos.

INTRODUÇÃO

“O consumo de leite e derivados informais causa inúmeros prejuízos à saúde da população, porém esses dados não são na maioria das vezes, divulgados. O conhecimento dos principais patógenos existente no leite cru, desde as etapas iniciais de produção, é de extrema importância para a Saúde Pública, uma vez que a partir desses dados seria possível a criação de políticas de controle de possíveis enfermidades causadas por esses agentes (SCALCO, 2005). O número crescente e a gravidade das doenças transmitidas por alimentos em todo o mundo têm aumentado consideravelmente o interesse da população neste assunto (LEITE *et al.*, 2002). Muitos casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) poderiam ter sido evitados se os consumidores fossem mais bem informados sobre o alimento que estão consumindo. A prevenção das DTAs requer um desempenho de todos: governo, órgãos de saúde e população em geral. A estratégia de prevenção compreende medidas regulamentares, atividades educacionais, vigilância das DTAs e monitoramento de contaminantes (WHO, 2000).

No Brasil, o leite é obtido sob condições higiênic-sanitárias deficientes e em conseqüência apresenta elevados números de microrganismos, o que constitui um risco à saúde da população, principalmente quando consumido sem tratamento térmico, elaborados a partir do leite cru, a venda no comércio de todo o território nacional, ameaçando a saúde da população (CERQUEIRA *et al.*, 1995). A população mundial tem se preocupado cada vez mais com o consumo do alimento seguro, embora ainda ocorram milhares de casos de DTAs. Nos EUA, estima-se que ocorra cerca de nove milhões de casos pro ano (ALTEKRUSE *et al.*, 1996). Os países em desenvolvimento são afetados por uma grande variedade de DTAs. O perfil epidemiológico das DTAs no Brasil ainda é pouco conhecido. (AMSON *et al.*, 2006).

METODOLOGIA

- AMOSTRAGEM**
O procedimento metodológico foi a realização de um estudo analítico-descritivo das características dos consumidores de produtos lácteos formais e informais.
- ELABORAÇÃO DO QUESTIONÁRIO**
O método de entrevista utilizado foi baseado na aplicação de um questionário estruturado em 23 perguntas.
- APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO**
As perguntas foram realizadas de forma inteligível, claras e objetivas, utilizando-se um vocabulário adequado à situação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1- Importância do consumo e proibição da comercialização do leite *in natura* (cru), Currais Novos, RN, 2009

	Importância do consumo		Concordam com a proibição de comercialização do leite cru	
	Frequência	Percentual	Frequência	Percentual
Sim	147	98%	69	46%
Não	3	2%	81	54%
Total	150	100%	150	100%

Verifica-se, porém, assimetria entre as informações coletadas, pois segundo os entrevistados o que impulsiona o ato de consumo são fatores associados, principalmente à saúde (Tabela 1). Portanto, dentro desse contexto, os consumidores não estabelecem uma relação direta entre o processo de pasteurização do leite a uma maior higienização do produto. Como explicar então a preferência dos consumidores pelo leite comercializado na forma tradicionalmente (leite cru), de “porta em porta”. Uma possibilidade é a resistência a mudanças de determinados hábitos alimentares por parte de muitos consumidores.

Com relação à quantidade/demanda de leite, em média, são consumidos 2 L/dia. Considerando que a média das famílias na cidade é de seis pessoas, observa-se que o consumo médio por indivíduo está em torno de 0,33 L/dia (cerca de 120 L/ano). Esse consumo está abaixo dos padrões mínimos necessários para um indivíduo, segundo a OMS que deve ser 200L/ano.



Figura 1 – Percentual dos consumidores de produtos lácteos industrializados e não industrializados no município de Currais Novos - RN

COMPARAÇÃO ENTRE OS CONSUMIDORES DE PRODUTOS LÁCTEOS INDUSTRIALIZADOS E NÃO INDUSTRIALIZADOS E SUAS PROFISSÕES

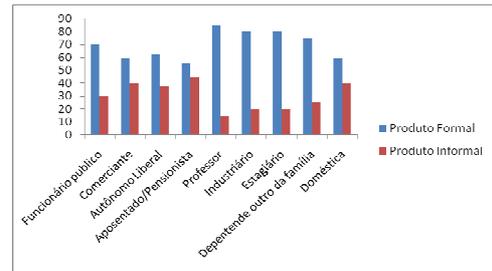


Figura 2 - Comparação do consumo de leite e as profissões dos entrevistados no município de Currais Novos/RN. Os dados são apresentados em porcentagem.

Os dados demonstram que independente da profissão dos entrevistados, existe o consumo de leite e derivados de produtos informais, em menor ou maior porcentagem. Todavia, deve-se ressaltar a importância de esclarecer melhor os consumidores sobre o tipo de produtos que eles estão consumindo, uma vez que a simples transmissão de informação educacional escolar não foi suficiente para resultar em mudanças de hábitos por parte do consumidor, conforme os dados obtidos neste estudo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O consumo de produtos lácteos informais ocorre independentemente do sexo, idade, fonte de renda e escolaridade. Entretanto, o consumo de produtos informais é mais freqüente entre as pessoas que moram na zona rural e entre famílias com a renda mais baixa, embora existam pessoas com renda superior que também faz o consumo desses produtos.

Os consumidores de produtos lácteos informais consideram esse tipo de produto como sendo um produto mais saudável, que contém menos conservantes, por ser um produto fresco e mais saboroso, ter um preço mais acessível, entre outros fatores. Frente a esses relatos, é preciso que as autoridades sanitárias, juntamente com o setor formal industrial, realizem campanhas de esclarecimento sobre as reais diferenças entre leite e os produtos lácteos industrializados e os informais, esclarecendo assim a população do risco ao qual ela está exposta. Esse dado é muito preocupante para a Saúde Pública.

REFERÊNCIAS

- ALTEKRUSE, S.F.; STREET, D.A.; FEIN, S.B.; LEVY, A.S. Consumer knowledge of foodborne microbial hazards and food-handling practices. *Journal of food protection*, v.59, p. 287-294, 1996.
- AMSON, G.V.; HARACEMIV, S.M.C.; MASSON, M.L. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrência/surtos de doenças transmitidas por alimentos no estado do Paraná, no período de 1978 a 2000. *Ciência Agrotécnica*, v.30, n.6, p.1139-1145, 2006.
- CERQUEIRA, M.M.O.P. e LEITE, M.O. Doenças Transmissíveis pelo Leite e Derivados. *Caderno Esq. Tec. Vet. UFMG*, n.13 p.39-62, 1995.
- LEITE, C.C.; GUIMARÃES, A.G.; ASSIS, P.N.; SILVA, M.D.; ANDRADE, C.S.O. Qualidade bacteriológica do leite integral (tipo C) comercializado em Salvador-BA. *Revista Brasileira de Saúde Pública*, n.3, v.1, p.21-25, 2002.
- SCALCO, A.R. Proposição de um modelo de referência para gestão da qualidade na cadeia de produção de leite e derivados. São Carlos, 2005. 225 f. Tese (Doutorado) – Universidade de São Carlos.
- WHO. Food borne disease: a focus for health education. Geneva, 2000.