

PERFIL DO CONSUMO DE QUEIJO DE COALHO INFORMAL E IDADE DO CONSUMIDOR NO MUNICÍPIO DE CURRAIS NOVOS-RN

Rayane de Lima Cirilo (IFRN); Regina Célia Pereira Marques (IFRN)
e-mails: rayanne_cirillo@hotmail.com; regina.marques@ifrn.edu.br

RESUMO

Apesar dos riscos existentes associados ao consumo de produtos de origem animal cru, as pessoas o fazem devido a hábitos culturais arraigados ou devido a uma resistência em abdicar de algo que elas vêem como prazeroso. Embora especialistas alertem dos riscos para esse consumo exacerbado de alimentos crus, o público, em geral, associa o consumo alimentar a hábitos culturais, crenças, experiência pessoal ou influência da mídia (WHO, 2000).

Entre os produtos de origem animal, os derivados lácteos, em especial os queijos coalho e de manteiga são os principais produtos comercializados informalmente em Currais Novos, e isso é muito preocupante, uma vez que o queijo é um produto pronto para consumo (AMSO *et al.*, 2003). É necessário dar atenção especial para os consumidores desses produtos e também aos manipuladores de alimentos, uma vez que, os hábitos culturais perpetuam sobre as reais necessidades de higiene alimentar. É muito difícil mudar hábitos culturais e isso só deve ser tentando se um efeito claro e positivo de saúde puder esperar (WHO, 2000).

PALAVRAS-CHAVE: leite, produtos lácteos, consumidor, DTAs, microorganismos patogênicos.

INTRODUÇÃO

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 manipuladores de alimentos fossem mais educados e mais treinados em manipulação segura de alimentos e 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).

METODOLOGIA

Amostragem:

O procedimento metodológico adotado foi a realização de um estudo analítico-descritivo das características dos consumidores de produtos lácteos formais e informais, por meio de um questionário estruturado, com a realização de entrevistas a cidadãos do município de Currais Novos/RN, no período de Agosto a outubro de 2009. A amostragem foi feita aleatoriamente e apenas as pessoas abordadas que se dispuseram a responder o questionário foram entrevistadas.

Aplicação do Questionário:

As entrevistas foram realizadas por alunos do 3º ano do Integrado em Alimentos (Campus Currais Novos), devidamente treinadas. As perguntas foram realizadas de forma inteligível, claras e objetivas, utilizando-se um vocabulário adequado à situação, de maneira que o entrevistado ficou à vontade para o diálogo, valorizando sua participação sem qualquer tipo de influência do entrevistador nas respostas. O trabalho não se limitou somente ao plano de perguntas, os entrevistadores também ficaram atentos às observações relevantes feitas pelos entrevistados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Figura 1: Percentual do consumo de produtos lácteos formais (industrializados) e informais (não industrializados) do município de Currais Novos.

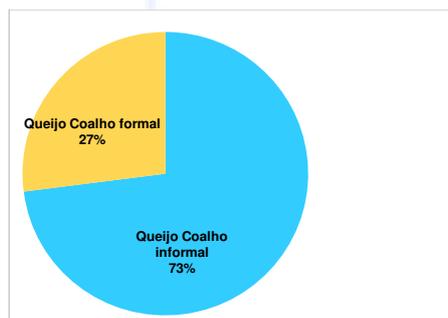
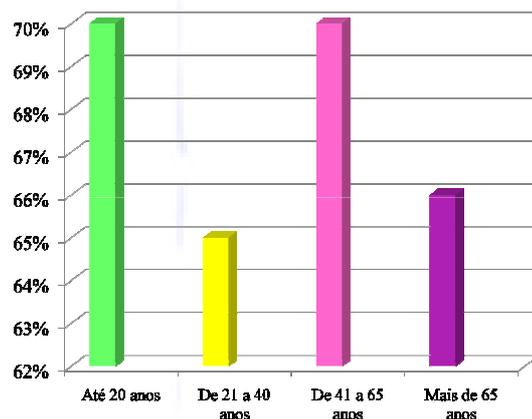


Figura 2: Percentual do consumo de produtos lácteos não industrializados do município de Currais Novos em relação a idade desses consumidores.



CONCLUSÃO

O conhecimento de que o produto lácteo informal pode transmitir doenças ao homem, talvez não seja motivo suficiente para mudar o hábito dos consumidores ao optar por lácteos informais, onde o risco é eminentemente maior.

É importante chamar a atenção para os consumidores até 20 anos, onde encontramos as crianças e para os consumidores acima de 65 anos, onde se enquadra os idosos, que são considerados pela OMS os principais grupos de risco por apresentarem sistemas imunológicos mais frágeis.

Há um considerável desconhecimento da população no que se refere aos órgãos de fiscalização dos produtos de origem animal. Portanto, os dados deste trabalho podem indicar que a população consumidora de produtos lácteos do município de Currais Novos/RN está exposta a um risco tão inestimado quanto inaceitável no que se refere à segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

- 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.
- 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.
- WHO. Food borne disease: a focus for health education. Geneva, 2000.