



## PERCEPÇÃO DE ESTUDANTES SOBRE A PRODUÇÃO E QUALIDADE DO LEITE DESTINADO AO CONSUMO HUMANO

*Thaís Sampaio Ornellas<sup>1</sup>, Jéssica Silva de Assis Monteiro<sup>1</sup>, João Néilson dos Santos Morais Neto<sup>2</sup>, Suzane Vitória Freitas Morais<sup>3\*</sup>, Layra Soares Lessa de Prê<sup>2</sup>, Rian Carvalho Silva<sup>2</sup>  
Francimar Fernandes Gomes<sup>4</sup>*

<sup>1</sup>Universidade Estadual do Norte Fluminense, Bolsistas Universidade Aberta, UENF. Avenida Alberto Lamego, n° 2000

<sup>2</sup>Universidade Estadual do Norte Fluminense, Bolsistas de Extensão, UENF. Avenida Alberto Lamego, n° 2000.

<sup>3</sup>Universidade Estácio de Sá, Graduanda em Nutrição, Av. 28 de Março, n° 423. [su.vitoria@hotmail.com](mailto:su.vitoria@hotmail.com)

<sup>4</sup>Universidade Estadual do Norte Fluminense, Orientador, Avenida Alberto Lamego, n° 2000.

### Resumo

O leite é um dos principais alimentos consumidos pelo homem. Possui elevado valor nutricional e apesar de suas vantagens, também pode acarretar agravos à saúde, sobretudo quando produzido, armazenado e processando em condições higiênico-sanitárias inadequadas. O objetivo deste trabalho foi avaliar de acordo com o nível de escolaridade a percepção dos consumidores a respeito dos riscos do consumo de leite que não atende o conceito de segurança alimentar. Para tanto, foram selecionados 200 consumidores de leite, sendo classificados nos grupos I (ensino médio) e II (ensino superior). Foi aplicado um questionário sobre a presença de conservantes, doenças transmitidas pelo consumo deste alimento e qualidade em geral. Os resultados evidenciam grande desconhecimento em ambos os grupos, visto que a frequência de respostas satisfatórias (> 50%) foi baixa e as respostas desejáveis foram classificadas predominantemente como péssimas (0 a 25%).

**Palavras-chave:** questionário, consumidores, nível escolar, conservantes, doenças.

### Introdução

O leite e seus derivados constituem grupos de alimentos de grande valor nutricional. O consumo habitual destes contribui para a absorção de cálcio que é um nutriente que, dentre outras funções, é fundamental para a formação e a manutenção da estrutura óssea do organismo (MUNIZ et al., 2013).

Muito se fala sobre os benefícios do consumo do leite, entretanto, nem sempre a população conhece os parâmetros de qualidade que devem ser considerados no momento da compra desse alimento. Nero et al. (2003) relataram que 83,90% da população não sabia que



## 28ª SEAGRO

a venda de leite cru é proibida e, ainda, que cerca de 33,57% da população pesquisada consumia leite cru, sendo que esse hábito estava diretamente ligado ao conceito de que esse tipo de leite é mais saudável.

Sendo assim, o objetivo desse estudo foi avaliar o conhecimento do consumidor a respeito do leite, e compará-lo quanto aos diferentes níveis escolares para inferir se estes exercem influência positiva sobre as respostas.

### Metodologia

O trabalho foi conduzido no município de Campos dos Goytacazes, RJ, entre Maio e Junho de 2017. Foram selecionados 200 indivíduos, distribuídos em dois grupos de 100 pessoas cada, sendo: Grupo 1 - consumidores com ensino médio completo, e Grupo 2 – consumidores com ensino superior completo. A aplicação do questionário foi condicionada à autorização dada pelos consumidores com idade igual ou superior a 18 anos, mediante a assinatura do termo de consentimento, permitindo a divulgação dos resultados. Foram questionados sobre a preferência pelo consumo de leite, conhecimentos sobre os riscos do consumo de produtos clandestinos, doenças que estes podem acarretar e o principal órgão de fiscalização dos produtos de origem animal. Os dados foram analisados de forma descritiva e tabulados em planilhas do software Microsoft Office Excel® 2016, e os resultados tabulados. A percepção dos grupos sobre o tema proposto foi avaliada de acordo com o percentual de respostas desejáveis (> 50%), sendo considerados: 0% a 25% - péssimo; 26% a 50% - ruim; 51% a 75% - bom; 76% a 100% - ótimo.

### Resultados e Discussão

**Tabela 1.** Influência do nível escolar sobre a percepção da população acerca dos parâmetros de qualidade do leite destinado ao consumo humano, no município de Campos dos Goytacazes, RJ.

QUESTIONAMENTOS	RESPOSTAS AFIRMATIVAS		TOTAL	
	Grupo I (n=100)	Grupo II (n=100)	(n=200)	(%)
1. O(a) Sr(a) consome leite?	92	91	183	92
2. Conhece o significado da sigla S.I.F.?	07	19	26	13
3. O leite UHT não possui conservantes?	02	13	15	7,5
4. O leite industrializado é de melhor qualidade?	09	30	39	19,5
5. Existem doenças transmitidas pelo consumo do leite?	82	70	152	76



## 28ª SEAGRO

Na Tabela 1, verifica-se que 92% dos entrevistados consomem leite. Esses dados foram semelhantes aos encontrados por Soares et al. (2009), que ao quantificarem o consumo deste alimento no município de Janaúba, MG, verificaram que 91,03% dos entrevistados o consumia.

Quando questionados sobre o conhecimento do significado da sigla S.I.F (Selo de Inspeção Federal), os dois grupos demonstraram ter pouco conhecimento, pois a frequência de respostas em ambos foi classificada como péssima (0-25%). Esses dados foram piores do que os descritos por Vidal-Martins et. al (2013), que ao abordarem 805 consumidores a respeito do conhecimento sobre os principais órgãos de fiscalização constataram que 40,12% (323/805) sabiam o significado da sigla S.I.F. Considera-se os números de ambas as pesquisas alarmantes, visto que os consumidores demonstraram não estar preparados para identificar os alimentos fiscalizados e diferenciá-los daqueles que são informais, ou seja, comercializados sem qualquer tipo de fiscalização, e por isso podem trazer riscos à saúde.

Para a pergunta três, a frequência de respostas afirmativas em ambos os grupos também foi considerada péssima, visto que, em ambos os casos uma pequena fração da população afirmou que o leite UHT não possui conservantes. Fica evidente o desconhecimento do disposto no Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 que institui o novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal determinando no seu artigo 504 a proibição da adição de substâncias conservantes ao leite (BRASIL, 2017).

Na presente pesquisa observou-se para a pergunta quatro que tanto no grupo I quanto no II, o percentual de indivíduos que preferem consumir leite industrializado é baixo, tendo sido classificado como péssimo (0-25%) e ruim (26-50%) o percentual de respostas, desejáveis respectivamente. É importante destacar que a alta preferência pelo leite não industrializado é preocupante, porque se trata de um produto de baixa qualidade que pode gerar danos à saúde do consumidor. Resultado semelhante foi destacado por Sovinski et al. (2014), que em sua pesquisa registraram que 23% dos entrevistados eram consumidores de leite cru informal. Os autores também chamaram atenção para os riscos do consumo de leite informal tendo em vista que as análises de 67 amostras demonstraram que 65 (97%) apresentaram algum tipo de não conformidade prevista na legislação nacional em vigor.

Em resumo, considera-se contraditório o fato da maioria da população ter consciência que o consumo de leite pode contribuir para a transmissão de doenças, e ao mesmo tempo não atentar para os fatores predisponentes a tais problemas. É papel das universidades dialogar com a sociedade no sentido de promover cursos de capacitação que possibilitem ao consumidor identificar produtos de qualidade que garantam a segurança alimentar.



28ª SEAGRO

## Conclusão

Para os grupos grupo I e II foram observados percentuais de respostas satisfatórios (> 50%) somente para as perguntas relacionadas ao consumo de leite e transmissão de doenças. Em contrapartida, para as demais perguntas, observou-se que a frequência de respostas desejáveis foi baixa (< 50%), não tendo sido detectada diferença expressiva entre a percepção do grupo de maior nível escolar em comparação ao de menor nível.

## Referências

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto 9.013 de 29 de março de 2017. **Diário oficial [da] União**, Brasília, DF.

MUNIZ, L.C.; MADRUGA, S. W.; ARAUJO, C. L. Consumo de leite e derivados entre adultos e idosos no Sul do Brasil: um estudo de base populacional. **Ciência & saúde coletiva [online]**. 2013, v.18, n.12, p.3515-3522. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232013001200008>>. Acesso em: 20 de junho de 2017.

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.

SOVINSKI, A. I.; CANO, F. G.; RAYMUNDO, N. K. L.; Situação da comercialização do leite cru informal e avaliação microbiológica e físico-química no município de Cafelândia, Paraná, Brasil. **Arq. Ciênc. Vet. Zool. UNIPAR**, Umuarama, v. 17, n. 3, p. 161-165, jul./set. 2014.

SOARES, F.D.S; AGUILAR, P.B et al. Quantificação do Consumo de leite no Município de Janaúba/ MG. In: FÓRUM GESTÃO, PESQUISA, ENSINO E EXTENSÃO, 3, 2009, Belo Horizonte. **Anais...Belo Horizonte**, MG, Montes Claros, 2009.

VIDAL-MARTINS, A. M. C. V. et al. Avaliação do consumo de leite e produtos lácteos informais e do conhecimento da população sobre os seus agravos à saúde pública em um município do estado de São Paulo, Brasil. **Indústr. anim.**, v.70, n.3, p.221-227, 2013.