

17 a 21 de Setembro de 2018
www.seagroufes.net



PERCEPÇÃO DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE E EDUCAÇÃO SOBRE A PRODUÇÃO E QUALIDADE DO LEITE DESTINADO AO CONSUMO HUMANO

PERCEPTION OF HEALTH AND EDUCATION PROFESSIONALS ON THE PRODUCTION AND QUALITY OF MILK INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION

Thais Sampaio Ornellas¹, Suzane Vitória Freitas Morais², João Néilson dos Santos Morais Neto¹, Layra Soares Lessa de Pré¹, Rian Carvalho Silva¹, Francimar Fernandes Gomes¹

¹Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Campus Campos dos Goytacazes, morais.medvet@hotmail.com

²Universidade Estácio de Sá, Campus Campos dos Goytacazes, su.vitoria@hotmail.com

Apresentado na

29ª Semana Agronômica do CCAE/UFES - SEAGRO 2018

17 à 21 de Setembro de 2018, Alegre - ES, Brasil

RESUMO - O objetivo deste trabalho foi avaliar a percepção de profissionais com formação superior nas áreas de saúde e educação sobre a qualidade do leite destinado ao consumo humano. Para tanto, 200 pessoas foram selecionadas e distribuídas em dois grupos contendo 100 indivíduos cada. Para estes foi solicitada a assinatura de um termo de consentimento seguida de um questionário onde havia perguntas sobre a qualidade do leite UHT, sobre os riscos do consumo do leite não pasteurizado, bem como, o nome do principal órgão de fiscalização dos produtos de origem animal. A análise dos dados permite inferir que o resultado do trabalho foi contraditório em ambos os grupos, visto que, a maioria dos entrevistados (62%) disse ter consciência que o consumo de leite pode contribuir para a transmissão de doenças, entretanto, não se observa conhecimento adequado sobre os cuidados necessários à prevenção destas, visto que 68% dos profissionais de saúde e 74% de educação revelaram preferir o leite informal, que é um leite que não passa por qualquer tipo de fiscalização. Tal fato preocupa por se tratarem de segmentos da sociedade considerados multiplicadores de informação.



PALAVRAS-CHAVE: Questionário, Serviço de Inspeção Sanitária, Consumidores, Profissionais de Saúde, Profissionais de Educação.

KEYWORDS: Questionnaire, Health Inspection Service, Consumers, Health Professionals, Education Professionals.

SEÇÃO: Produção Animal

INTRODUÇÃO

O leite e seus derivados constituem alimentos de grande valor nutricional. Seu consumo contribui para a incorporação ao organismo de nutrientes como o cálcio, que é fundamental para a formação e manutenção da estrutura óssea (Muniz et al., 2013). Apesar dos benefícios que o seu consumo acarreta, este alimento quando produzido, armazenado e comercializado em condições inadequadas contribui para a ocorrência de enfermidades que em geral a população desconhece. Tal fato foi constatado por Nero et al. (2003) que, em pesquisa realizada no estado do Paraná, Brasil, relataram que 83,9% da população não sabia que a venda de leite cru é proibida e que cerca de 33,6% da população pesquisada consumia leite cru, sendo esse hábito diretamente ligado ao conceito de que esse tipo de leite é mais saudável.

O objetivo do presente trabalho foi avaliar o conhecimento de consumidores com formação superior das áreas de saúde e educação sobre as diferenças entre o leite UHT (industrializado) e o caseiro (não industrializado), no que tange aos riscos que o consumo destes acarretam para inferir se estes grupos tem condições de propagar junto ao restante da população a correta informação sobre esse assunto.

METODOLOGIA

O trabalho foi conduzido no município de Campos dos Goytacazes/RJ, entre julho e agosto de 2017. Foram selecionadas ao acaso nas ruas do município 200 pessoas com formação superior que foram distribuídas em dois grupos contendo 100 indivíduos cada, sendo: Grupo I - consumidores área de saúde e Grupo II - consumidores da área de educação. A aplicação do questionário foi condicionada à autorização prévia dada pelos entrevistados mediante a assinatura de um termo de consentimento. No questionário havia perguntas sobre a qualidade do leite UHT, conhecimentos sobre os riscos do consumo do leite cru bem como o principal órgão de fiscalização dos produtos de origem animal. Os dados foram analisados de forma descritiva e tabulados em planilha eletrônica e os resultados tabulados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Neste trabalho chamou atenção o elevado percentual de respostas indesejáveis, provavelmente por desconhecimento de respostas para a maioria das perguntas em ambos os grupos avaliados conforme o demonstrado na tabela 1.



Tabela 1. Percepção de profissionais com formação superior nas áreas de saúde e educação sobre a qualidade do leite industrializado e caseiro destinados ao consumo humano no município de Campos dos Goytacazes/RJ.

QUESTIONAMENTOS	RESPOSTAS AFIRMATIVAS		TOTAL	
	Saúde	Educação	(n=200)	(%)
1. O Sr _(sra) consome leite?	98	95	193	97
2. Conhece o significado da sigla S.I.F.?	30	19	49	25
3. O leite UHT possui conservantes?	78	86	164	82
4. O leite industrializado é de melhor qualidade?	32	26	58	29
5. Existem doenças transmitidas pelo consumo do leite?	65	59	124	62

Ao serem questionados sobre o significado da sigla S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal) contida nas embalagens dos produtos de origem animal, os dois grupos demonstraram ter baixo conhecimento (25%), embora o Grupo I (saúde) tenha se saído um pouco melhor, possivelmente por congregarem profissionais cuja atuação é diretamente voltada para o controle e profilaxia de doenças. Esses resultados foram piores em comparação aos descritos por Vidal-Martins et al. (2013), que em questionário aplicado junto a 805 consumidores no estado de São Paulo, Brasil, constataram que 40,12% sabiam o significado da sigla S.I.F. Tais discrepâncias podem ser explicadas pela diferença de amostragem nos respectivos trabalhos, já que no trabalho dos últimos autores o número de entrevistados foi quatro vezes maior. Mesmo assim consideram-se esses números do presente trabalho alarmantes, visto que, os consumidores demonstraram não estar preparados para distinguir os alimentos fiscalizados dos clandestinos, e por isso ficam mais susceptíveis a contrair enfermidades associadas ao leite não fiscalizado. Na pergunta sobre a presença de conservantes no leite, a frequência de respostas desejáveis também foi baixa para ambos os grupos, visto que, 82% do total de entrevistados entendem que o leite UHT possui esse tipo de substância. Fica evidente o desconhecimento sobre o disposto no decreto 9.013 de 29 de março de 2017 (BRASIL, 2017), que no artigo 504 determina a proibição da adição de substâncias conservantes ao leite. É importante destacar que a crença em torno da presença de conservantes no leite industrializado comumente é oriunda da propagação de notícias sobre fraudes na mídia, sendo este um dos principais motivos que contribuem para a opção da população pelo leite informal. Tal fato é preocupante, porque se trata de um produto de baixa qualidade que pode acarretar danos à saúde do consumidor como, por exemplo, a transmissão de doenças como a Tuberculose (MENDES, 2010). Também é importante destacar os resultados da pesquisa de SOVINSKI et al. (2014), que após a realização de avaliação microbiológica e físico-química em amostras de leite no estado do Paraná, Brasil salientaram que 97% das amostras analisadas apresentaram fraudes por adulteração e não estavam em conformidade com a legislação em vigor no Brasil. Estes autores avaliaram a frequência de comercialização do leite cru informal, tendo observado que somente 23% dos entrevistados tinham preferência por esse tipo de leite. Ao contrário do que foi assinalado por esses autores, no presente trabalho observou-se um elevado percentual de consumidores com preferência pelo leite informal, visto que apenas 29% da



população afirmaram ser o leite industrializado de melhor qualidade (Tabela 1). Diversos são os motivos que levam a população a optar pelo leite informal, dentre eles podem ser citados o maior valor nutricional, o sabor mais pronunciado, além do fato deste leite ser considerado mais fresco (LONGHI, 2010).

Em resumo, considera-se contraditório o fato da maioria dos entrevistados em ambos os grupos ter consciência de que o consumo de leite pode contribuir para a transmissão de doenças, e ao mesmo tempo constatar seu desconhecimento sobre os cuidados necessários à prevenção desse problema, principalmente por se tratar de segmentos da sociedade considerados multiplicadores de informação. É papel das universidades dialogar com a sociedade no sentido de promover cursos de capacitação que possibilitem ao consumidor identificar produtos com segurança alimentar.

CONCLUSÃO.

Os consumidores das áreas de saúde, bem como os de educação demonstraram ter pouco conhecimento sobre os riscos de se consumir leite não pasteurizado tendo em vista que em geral suas respostas não iam de encontro aos requisitos de segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

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

Longhi, L. R.; Perfil dos consumidores de leite cru da cidade de Arapongas - PR. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**. 2010, v.65. n.373. Disponível em: <https://www.revistadoilct.com.br/ilct/article/viewFile/118/122>. Acesso em 26 de junho de 2018.

Mendes, C. G.; et al. Análises físico-químicas e pesquisa de fraude no leite informal comercializado no município de Mossoró, RN. **Ciência Animal Brasileira - Revista UFG**. 2010, v.11, n.2. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/vet/rt/printerFriendly/1146/8161>. Acesso em 26 de junho de 2018.

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.

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, 2

17 a 21 de Setembro de 2018
www.seagroufes.net

