

HÁBITOS DE CONSUMO DE LEITE EM TRÊS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Karoline Mikaelle de Paiva Soares

Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA).
Email: karolinemikaelle@hotmail.com

Vilson Alves de Góis

Prof. D.Sc., Departamento de Agrotecnologia e Ciências Sociais, UFERSA. Email: vilsongois@ufersa.edu.br

Edna Maria Mendes Aroucha

Prof. D.Sc., Departamento de Agrotecnologia e Ciências Sociais, UFERSA. Email: aroucha@ufersa.edu.br

Alysson Max Olinto Torres Veríssimo

Discente do Curso de Medicina Veterinária, UFERSA. Email: verissimo@hotmail.com

Jean Berg Alves da Silva

Prof. D.Sc., Departamento de Ciências Animais, UFERSA. Email: jeanberg@ufersa.edu.br

RESUMO - O leite é um produto de origem animal bastante consumido em todo Brasil, que possui uma grande importância nutricional, porém requer fiscalização quanto a padrões de qualidade, pois pode representar um risco à saúde pública se apresentar baixa qualidade, podendo veicular várias doenças ao consumidor. O consumo de leite cru, embora proibido pela legislação, ainda existe no Brasil. Neste sentido, esse trabalho teve por objetivo avaliar o perfil de consumo do leite em três municípios do Estado do Rio Grande do Norte, através da realização de questionários, incluindo perguntas gerais e específicas acerca dos hábitos de consumo de leite. Observou-se que o tipo de leite mais consumido nas três cidades avaliadas do estado é o "UHT", embora grande parte da população do estado ainda consuma o leite informal, desconhecendo os riscos que este alimento pode trazer à saúde. Assim, fica evidente a necessidade de um controle mais rigoroso sobre a comercialização do leite informal, além disso, medidas de conscientização da população sobre a importância de um leite seguro, também seria fundamental para a resolução deste importante problema.

Palavras-chave: fiscalização, qualidade, questionário, riscos

HÁBITOS DE CONSUMO DE LECHE EN TRES MUNICIPIOS DEL ESTADO DE RIO GRANDE DO NORTE

RESUMEN - La leche es un producto de origen animal muy consumida en todo Brasil, que tiene una gran importancia nutricional, pero requiere un control como el estándar, ya que puede suponer un riesgo para la salud pública si su baja calidad, que puedan servir para varias enfermedades de los consumidores. El consumo de leche cruda, aunque prohibido por la ley, aún existe en Brasil. En este sentido, este trabajo fue evaluar el perfil de consumo de leche en tres municipios de Río Grande do Norte, mediante la cumplimentación de los cuestionarios, incluidas las cuestiones generales y específicas sobre los hábitos de consumo de leche. Se observó que el tipo de leche que se consume más en las tres ciudades fueron el estado es "UHT", aunque gran parte de la población del estado pero consumen el negocio de la leche, pasando por alto los riesgos que los alimentos pueden traer para la salud. Por lo tanto, se hace evidente la necesidad de mayor control sobre la comercialización informal de la leche, además, las medidas de sensibilización pública sobre la importancia de una leche seguro también sería clave para resolver este importante problema.

Palabras clave: la vigilancia, la calidad, cuestionario, el riesgo

MILK CONSUMPTION HABITS IN THREE MUNICIPALITIES OF THE STATE OF RIO GRANDE DO NORTE

ABSTRACT - Milk is an animal product consumed enough throughout Brazil, which has a great nutritional importance, but it requires monitoring and quality standards, this may represent a risk to public health if its low quality and can run many diseases to the consumer. The consumption of raw milk, although prohibited by law, still exists in Brazil. In this sense, this work was to evaluate the profile of milk consumption in the State of Rio Grande do Norte, by carrying out questionnaires, including general and specific questions about the consumption habits of milk. It was observed that type of milk consumed in the most is the "UHT", although much of the state's population yet consume the milk business, ignoring the risks that food can bring to health. Thus, it is evident the need for tighter control over the marketing of the milk business, in addition, measures of public awareness of the importance of a safe milk would also be central to solving this important problem.

Keywords: supervision, quality, questionnaire, risk

INTRODUÇÃO

O leite bovino é o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas (BRASIL, 2002). De forma mais ampla, é definido como uma mistura complexa, composto por várias substâncias, como água, proteínas, gorduras, carboidrato, minerais e vitaminas, constituindo-se um alimento humano bastante próximo à perfeição (PELCZAR et al., 1996).

No Brasil, o setor de laticínios só ganhou importância e porte industrial na passagem para o século 20. O aproveitamento de leite e a produção de seus derivados permaneceram, durante mais de três séculos, como atividade artesanal e doméstica nas fazendas. Mais tarde, com a modernização do setor leiteiro, foi necessária a padronização do leite comercializado no país e a unificação dos sistemas de controle. Tanto o leite como seus derivados estão sujeitos à inspeção dos órgãos ligados à Agricultura (Federal, Estadual ou Municipal) (ALMEIDA-MURADIAN & PENTEADO, 2007).

Com Instrução Normativa Nº 51 de 18 de Setembro de 2002 que aprova os Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, foi proibido o consumo e a comercialização de leite *in natura*, porém trabalhos que vêm sendo realizados, mostram que esse consumo ainda existe, como é o caso da pesquisa de Nero et al. (2009).

O leite é um produto muito perecível e por isso passível de contaminações por microrganismos, e quando obtido sob condições higiênico-sanitárias deficientes possui elevada contagem bacteriana total, o que constitui um risco à saúde da população brasileira, principalmente

quando consumido sem tratamento térmico (NERO et al., 2005). Mesmo em boas condições de obtenção, o leite possui carga mínima de microrganismos, mas devido às condições como clima, manipulação, podem aumentar significativamente resultando em contagens elevadas de microrganismos (RADOSTITIS, 2002). Por isso, o consumo de leite e derivados informais causa inúmeros prejuízos à saúde da população, porém esses dados são inconstantes e, na maioria das vezes, não 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).

Tendo em vista a relevância do problema do consumo de leite informal, este trabalho teve por objetivo obter os hábitos de consumo de leite em três municípios do Estado do Rio grande do Norte.

MATERIAIS E MÉTODOS

Os hábitos de consumo de leite em três municípios do Estado do Rio Grande do Norte foi obtido através da metodologia citada por Nero et al., 2003, que consiste na realização de questionários com a população. A entrevista envolveu três cidades do Estado: Natal, Mossoró e Apodi.

A pesquisa foi realizada durante o mês de Dezembro de 2009. O questionário (Figura 1) era constituído de nove perguntas envolvendo dados gerais e dados acerca de hábitos alimentares relacionados ao consumo de leite. Após o término das entrevistas, os dados foram analisados para obtenção de valores percentuais referentes a cada item.

PESQUISA DE OPINIAO E CONSUMO DE LEITE

Nome: _____

Idade: _____ Sexo: _____ Nível de escolaridade: _____

1. Você consome leite?

Sim Não

2. Qual sua frequência de ingestão de leite?

Mais de uma vez ao dia Uma vez ao dia Semanalmente Esporadicamente

3. Qual o tipo de leite que você mais consome?

UHT ("de caixinha") Pasteurizado Leite comprado em latão (informal/ cru) Leite em pó

4. Qual o motivo que te leva a consumir esse leite?

Preço Sabor Facilidade na compra Outros qual? _____

5. Você sabia que quando o leite é fervido antes do consumo perde qualidades nutricionais?

Sim Não

6. Ao comprar leite do latão, você possui o hábito de fervê-lo?

Sim Não

7. Ao comprar leite pasteurizado, você possui hábito de fervê-lo?

Sim Não

8. Ao comprar leite UHT, você possui hábito de fervê-lo?

Sim Não

9. Você sabia que o leite do latão (informal) pode transmitir algumas doenças caso não seja aquecido pelo menos a 70°C durante 3 minutos? Caso positivo, quais as doenças?

Sim Não Quais? _____

FIGURA 1 – Questionário aplicado a população no Rio grande do Norte para se obter o perfil de consumo de leite no Estado do Rio Grande do Norte

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre os 553 entrevistados, 42 (8%) afirmaram não consumir leite, enquanto 511 indivíduos afirmaram consumir leite, o que corresponde a aproximadamente 92%. Esses resultados foram semelhantes aos detectados por Soares et al. (2009) que ao realizarem trabalho quantificando o consumo de leite no Município de Janaúba-MG verificaram que 91,03% dos entrevistados consumiam leite.

A maioria dos entrevistados (84%) possui o hábito de ingerir leite diariamente, e, dentre estes 28% afirmam consumir leite mais de uma vez ao dia. Estes resultados são próximos aos detectados por Nero et al. (2003) em Campo Mourão-PR e superiores aos encontrados por Magdalena et al. (2008) em Campo Grande-MS e Soares et al. (2009) em Janaúba-MG, que encontraram, respectivamente, valores percentuais de 70% e 56,9% de indivíduos que consomem leite diariamente. A utilização do leite na dieta ocorre devido a sua riqueza em proteínas e minerais essenciais à promoção do crescimento e a manutenção da vida para o ser humano

(SOARES et al., 2009). Freitas et al. (2008) ao realizarem pesquisa em Belém-PA, observaram que as principais motivações para o consumo de leite pelos entrevistados nesta cidade são o valor nutritivo e o sabor.

Quanto ao tipo de leite que o entrevistado mais consumia, as frequências (Gráfico 1) observadas foram: (29,5%) UHT "de caixinha", leite pasteurizado (26%), leite informal (leite cru) (23,5%) e leite em pó (21%). O principal motivo associado à compra dos leites tipo UHT e em pó relatados pela maioria dos entrevistados consumidores é a facilidade na compra, enquanto que o para o leite pasteurizado e o leite do latão os principais motivos relatados são respectivamente: preço e sabor. Nero et al. (2003) encontraram uma frequência de consumo de leite cru em Campo Mourão-PR de 33,57%, ou seja um valor percentual superior ao encontrado na presente pesquisa, enquanto Olival et al. (2002) ao estudaram hábitos de consumo de leite informal em Pirassunga-SP verificaram que 14% da população consumia leite informal, valor bem inferior ao detectado neste trabalho.

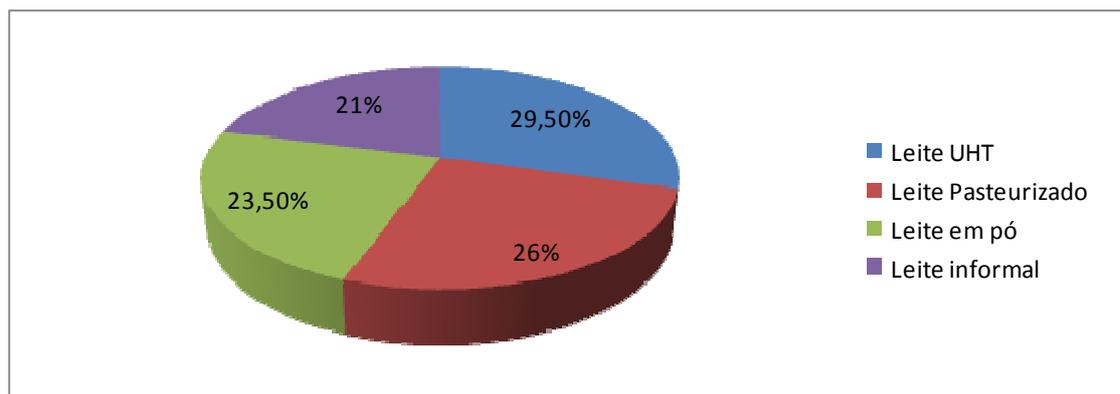


Gráfico 1 – Valores percentuais referentes à preferência de consumo por tipo de leite nas três cidades avaliadas do Estado do Rio Grande do Norte, obtidos através de entrevistas

O consumo de leite cru pode ser perigoso à saúde e muitos surtos de doenças de origem alimentar já foram associados a produto. A literatura está repleta de dados de doenças causadas por microrganismos como *Listeria monocytogenes* e *Salmonella*, associadas ao leite cru ou produtos feitos com leite cru (NERO et al., 2009; SCHELECH III, 2000). O *Staphylococcus aureus* é outro importante patógeno, sendo responsável por um dos tipos mais comuns de intoxicação alimentar, comumente veiculada por leite e derivados (SANTOS & GENIGEORGIS, 1981). Durante sua multiplicação nesses produtos, cepas enterotoxigênicas da bactéria produzem toxinas que causam náuseas, vômitos e diarreia quando ingerida em quando ingerida em quantidade suficiente (HALPIN-DOHNALEK & MARTH, 1989).

Nero et al. (2003) relatam que o hábito de consumo de leite cru por um grande número de pessoas está diretamente relacionados com conceitos pré-formados de que estes produto possui boa qualidade, além do desconhecimento sobre os riscos que este produto pode oferecer. Este fato foi confirmado nesta pesquisa, já que a grande maioria das pessoas que possuem o hábito de consumir o leite cru (92%) desconhecia os riscos associados ao seu consumo. E, as poucas pessoas que afirmaram conhecer estes riscos (8%), não sabiam quais as possíveis doenças ou agravos à saúde que o leite cru pode transmitir.

Apesar disto, 95,5% dos consumidores de leite informal possuem o hábito de fervê-lo antes do consumo. A fervura acarreta perda parcial na qualidade nutricional do leite devido à destruição de parte das vitaminas do complexo B, vitamina C, e precipitação parcial de sais de cálcio e de proteínas solúveis e desestabilização da emulsão de gordura, o que leva a formação da “nata”, tornando-o um alimento inferior do ponto de vista nutricional (VEISSEYRE, 1972). Constatou-se que essa perda é desconhecida pela maioria dos entrevistados (93,6%). Tal fato explica o hábito de alguns indivíduos ferverem até mesmo do leite pasteurizado (52%) e o leite UHT (13%).

CONCLUSÕES

O leite UHT é o mais consumido nas três cidades avaliadas, porém há ainda um elevado consumo de leite informal, o que implica na necessidade de conscientização da população quanto aos perigos associados a este hábito.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA-MURADIAN, L.B. & PENTEDO, M.V.C. **Vigilância Sanitária: Tópicos sobre legislação e Análise de Alimentos**. Guanabara Koogan. 2007. 203p.
- BRASIL. **Instrução normativa 51**. Revoga Portaria n. 146, 7 mar. 1996. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de produtos lácteos. Diário Oficial da União, Brasília. 2002.
- FREITAS, D.R.; SANTANA, A.C.; SILVA, I.M.; GARCIA, W.S.; CHAVES, S.S.F. Análise do comportamento do consumidor de leite no mercado de Belém. In: **VI Seminário de Iniciação Científica da UFRA e XII Seminário de Iniciação Científica da Embrapa Amazônia Oriental**. 2008.
- HALPIN-DOHNALEK, M.I. & MARTH, E.H. *Staphylococcus aureus* production of extracellular compounds and behavior in foods: a review. **J. food protect.** v. 52, n. 4, p. 267-282. 1989.
- MAGDALENA, H.Z; SCARE, R.F.; PIRANI, C.A.C. **Hábitos de consumo e atributos valorizados na compra de leite pelo público da terceira idade**. Economia e Gestão do Agronegócio. 2008.
- NERO, L. A. et al. Hábitos alimentares do consumidor de leite cru de Campo Mourão – PR. **Semina: Ciências Agrárias**, Londrina, v. 24, n. 1, p. 21-26, 2003.

- NERO, A.L.; MATTOS, R.M.; BELOTI, V. ; BARROS, F.A.M.; PINTO, N.A.P.J.; ANDRADE, J.N.; SILVA, P.W.; FRANCO, M.G.D.B. Leite cru de quatro regiões leiteiras brasileiras: perspectivas de atendimento dos requisitos microbiológicos estabelecidos pela Instrução Normativa 51. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 25, n. 1, p. 191-195. 2005.
- NERO, L.A. et al. Perigos em leite não-pasteurizado comercializado no Brasil: Salmonella spp, Listeria monocytogenes e resíduos químicos. 2009. Capturado em: 02 de Dezembro de 2009. Online. Disponível na Internet: http://www.ripasul.com.br/wiki/images/f/f3/AV_UEL_4_Perigos_leitevulg_DEBORA.pdf
- OLIVAL, A.A.; SPEXOTO, A.A.; CAMPOS, D.F.S.; FERREIRA, F.; FONSECA, L.F.L.; SANTOS, M.V.; DIAS, R.A. Hábitos de consumo do leite informal, associados ao risco de transmissão de doenças, no Município de Pirassununga, SP. **Higiene alimentar**; v. 16, n. 102/103, p. 35-40, 2002.
- PELCZAR, M.J.; CHANG, E.C.S.; KRIEG, N.R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**, Volume II, 2ª ed. São Paulo: Makron Books. 1996.
- RADOSTITS, O.M.; GAY, C.C.; BLOOD, D.C.; HINCHCLIFF, K.W. **Clínica veterinária**. 9 ed. São Paulo: Guanabara-Koogan, 2002, 1737p.
- SANTOS, E.C. & GENIGEORGIS, C. Potential for presence and growth of staphylococcus-aureus in brazilian minas cheese whey. **J. Food Protec.**, v. 44, p. 185-188. 1981.
- SCALCO, A.R. Proposição de um modelo de referência para gestão da qualidade na cadeia de produção de leite e derivados. **Tese (Doutorado)**, Universidade de São Carlos. 2005, 225p.
- SCHLECH III, W. F. Foodborne listeriosis. **Clin. Infect. Dis**, v. 31, p. 770-775, 2000.
- SOARES, F.D.S; AGUILAR, P.B.; GONÇALVES, W.C.; SOUZA, C.F.; CHAUCA, M.N.C; SILVA, F.V.; OLIVEIRA, L.L.S. Quantificação do Consumo de leite no Município de Janaúba/ MG. **In: ANAIS III FÓRUM Gestão/ Pesquisa/ Ensino/ Extensão**. Belo Horizonte-MG. 2009.
- VEISSEYRE, R. **Techniques Laitières**. Editora Acribia, Zaragoza, 1972, 643 p.

Recebido em 12/03/2010
Aceito em 10/16/2010