

Perfil dos consumidores de leite informal na cidade de Novo Brasil – Goiás

Lucas Eterno Francisco Oliveira
Universidade Estadual de Goiás – Goiás

Vitória Menezes Oliveira
Universidade Estadual de Goiás – Goiás

Karyne Oliveira Coelho
Dra.
Universidade Estadual de Goiás – Goiás

RESUMO

O leite informal, amplamente consumido no Brasil sem a devida inspeção sanitária, apresenta riscos à saúde, como a transmissão de doenças. Este estudo investiga o perfil dos consumidores de leite e derivados em Novo Brasil, Goiás, focando no conhecimento sobre doenças transmitidas por alimentos e a importância de selos de inspeção.

Palavras-chave: Leite informal, Segurança alimentar.

1 INTRODUÇÃO

O leite é um dos produtos de origem animal mais consumidos no mundo devido seu alto valor nutritivo, é considerado um dos alimentos mais completos da natureza (BAARS et al., 2019). Cerca de 20 a 30% da produção de leite bovino no Brasil é comercializado de maneira clandestina, ou seja, é vendido diretamente do produtor ao consumidor, sem garantia de ter sido submetido a tratamentos térmicos ou obedecidas as condições mínimas de higiene exigidas para captação, transporte e comercialização (PORTELA et al., 2021). Este produto é denominado “leite informal” e é comercializado em utensílios plásticos ou de vidro elaborados para outros produtos (SILVA et al., 2022).

O leite informal é um nicho de mercado consistente, o qual ganhou destaque entre consumidores que acreditam que é uma opção natural (BAARS et al., 2019). Entretanto, é crucial considerar os riscos do consumo de leite cru, como a possibilidade de contaminação por microrganismos, inclusive patogênicos, que podem ser veiculados pelo leite e derivados, diversas doenças, como a brucelose e tuberculose, podem ser transmitidas ao ser humano pelo consumo de produtos lácteos não inspecionados (VIDAL e SARAN-NETTO, 2018). Possa et al. (2021) observaram uma correlação positiva entre a ocorrência de brucelose no município de Flor do Sertão com o consumo de lácteos provenientes do mercado informal, demonstrando a importância da inspeção sanitária para prevenção de doenças.

Portanto, o consumo de leite informal, gera discussões sobre a regulamentação e a segurança desse tipo de produto, representando um desvio a ser vencido com relação à segurança de alimentos segundo Leão



e Vasconcelos (2015). Neste sentido, dois elos principais devem ser estudados: a origem do produto informal (produção) e seu consumo. Desta forma, este estudo foi proposto com o objetivo de investigar o perfil dos consumidores de leite e derivados no Município de Novo Brasil, Estado de Goiás, averiguando o conhecimento das pessoas sobre as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) e os selos de inspeção.

2 METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa no município de Novo Brasil, localizado na região Noroeste do Estado de Goiás, Brasil. Foram entrevistadas 35 pessoas, distribuídas nos bairros Bougainville, Bela Vista, Centro e Ipês, com o objetivo de traçar o perfil do consumidor de leite informal do referido município. A pesquisa de caráter descritivo, com amostragem não probabilística por conveniência, foi realizada mediante aplicação de um questionário estruturado, contemplando informações, quanto: consumo de leite cru, origem do leite consumido, local de compra do leite, conhecimento sobre DTA e importância do selo de inspeção sanitária. Os dados foram compilados e tabulados em planilhas do Software Microsoft Office Excel® 2016, para a realização da análise estatística descritiva, por meio da determinação da frequência absoluta e relativa.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A distribuição dos entrevistados por bairro foi a seguinte: Bougainville com 5 pessoas (14,29%), Ipês com 6 pessoas (17,14%), Centro com 19 pessoas (52,29%) e Bela Vista com 5 pessoas (14,29%). A média de idade dos entrevistados foi de 43 anos. Em relação ao gênero, 34,25% dos entrevistados eram do sexo feminino (12 pessoas) e 65,71% do sexo masculino (23 pessoas). Constatou-se, quanto ao grau de escolaridade, os resultados encontrados indicaram que 37,14% dos entrevistados tinham ensino médio completo (13 pessoas), 25,71% ensino fundamental completo (9 pessoas), 14,29% ensino médio incompleto (5 pessoas), 11,43% ensino fundamental incompleto (4 pessoas), 8,57% ensino superior completo (3 pessoas) e 2,86% ensino superior incompleto (1 pessoa). Não houve entrevistas com pós-graduação completa ou incompleta, nem analfabetos. Resultados semelhantes foram encontrados por Jesus, Guimarães e Carneiro (2021), que avaliaram o perfil dos consumidores de leite bovino in natura no município de Serrinha-BA, e detectaram que a maioria dos entrevistados (20,8%) tinha como nível de escolaridade o ensino fundamental completo. Na pesquisa de Florindo et al., (2021), realizada no município de São Carlos, estado de São Paulo, o maior percentual (45%) de entrevistados também possuía como nível de escolaridade o ensino médio completo.

A maioria dos respondentes (88,57%) residia na zona urbana (31 pessoas), enquanto, 11,43% residiam na zona rural (4 pessoas). É importante ressaltar que 100% dos moradores da zona rural disseram consumir produtos informais, sendo que todos destes consomem leite cru, semelhante ao que relata (Azevedo, 2015), em uma pesquisa realizada em Bananeiras-PB, que revelou que os habitantes das áreas



rurais costumam consumir leite in natura, pois alguns deles o produzem para consumo próprio e o compartilham com os vizinhos.

Em relação ao consumo de leite cru, 80% dos entrevistados (28 pessoas) afirmaram consumir leite cru, enquanto, 20% (7 pessoas) não consumiam. Entre os consumidores de leite cru, 89,29% (25 pessoas) conheciam a origem do leite, enquanto 10,71% (3 pessoas) não conheciam. A maioria dos consumidores de leite cru (89,29%) obtinha o leite diretamente da fazenda, enquanto 10,71% compravam de vendedores ambulantes. Nenhum dos entrevistados comprava leite cru em supermercados, mercados de bairro, varejões e feiras. E 80% (28 pessoas) conhecia o selo de inspeção sanitária.

Silva et al., (2022) e Jesus, Guimarães e Carneiro, (2021) apontaram que o principal motivo que leva as pessoas a consumirem leite não pasteurizado é por acreditar que ele tem um melhor sabor. Além disso, algumas acreditam que ele é mais saudável, do que o leite que passou por processamentos industriais, também afirmam a facilidade de obtenção e o baixo custo de aquisição. Outras ainda consideram o leite cru como um 'leite puro'. Dados também apontados, pelos consumidores da presente pesquisa. Embora, ao sair do úbere, o leite tenha um número relativamente baixo de bactérias, após a ordenha, a carga microbiana do leite tende a aumentar significativamente. Isso se deve à possível exposição a vários contaminantes exógenos em condições inadequadas. O úbere e a sujidade da superfície corporal de uma vaca são as principais fontes de contaminação do leite cru. Eles podem se originar de lavagem inadequada de utensílios de ordenha, práticas de ordenha insalubres e transporte não higiênico. Como resultado, o leite cru transforma-se em uma via potencial para a transmissão de patógenos para o homem (PORTELA et al., 2021).

Em relação ao tratamento aplicado ao leite fresco, 3,57% dos consumidores (1 pessoa) consumiam o leite cru sem qualquer tratamento, 32,14% (9 pessoas) ferviam o leite uma vez, e 64,29% (18 pessoas) ferviam o leite três vezes ou por quinze minutos. A implementação de um tratamento térmico eficiente é crucial para a gestão dos microrganismos presentes nos alimentos, considerando os riscos higiênico-sanitários associados à ingestão de leite produzido e processado em condições contaminadas (Tronco, 2010). No entanto, o aquecimento intenso pode afetar as características nutricionais e, sobretudo, biológicas do leite, como a adição de cálcio livre (BELOTI, 2015). Dessa forma, é crucial utilizar o binômio tempo & temperatura em um intervalo adequado para assegurar a segurança microbiológica e as características sensoriais e nutricionais do produto, e tal procedimento, é previsto e fiscalizado em leite inspecionado (BRASIL, 2020).

Quando questionados sobre a possibilidade de o consumo de leite cru causar doenças, 74,29% dos entrevistados (26 pessoas) acreditavam que sim, enquanto 25,71% (9 pessoas) acreditavam que não. Além disso, 17,14% dos entrevistados (6 pessoas) relataram que eles ou alguém de suas casas já haviam ficado doentes após consumir leite cru. Entre esses casos, 66,67% (4 pessoas) relataram diarreia e 33,33% (2



peças) relataram diarreia acompanhada de vômito. Não houve relatos de cólica, vômito isolado, dor de cabeça ou febre. Segundo Miller (2008), embora a informação sobre a transmissão de doenças ao consumir leite não pasteurizado seja amplamente divulgada, muitos consumidores continuam a optar por esse tipo de leite. Essa escolha pode ser atribuída a diversos fatores, como a percepção de que o leite cru é mais natural e menos processado, o que pode ser visto como um benefício para a saúde por alguns indivíduos. Além disso, o sabor do leite fresco é frequentemente citado como superior ao do leite pasteurizado, o que também contribui para sua popularidade (BAARS et al., 2019).

Outro ponto a considerar sobre o consumo de leite informal é a tradição e a cultura local. Em muitas áreas rurais, o consumo de leite cru é uma prática comum e enraizada, muitas vezes associada à produção própria e ao compartilhamento com vizinhos, como mencionado anteriormente. Essa prática pode criar um senso de comunidade e confiança na qualidade do leite produzido localmente. Esses resultados são corroborados a outros estudos anteriores realizados em outras regiões do Brasil. Por exemplo, em Serrinha-BA, 53% dos entrevistados relataram consumir leite cru, com motivos semelhantes para essa escolha (JESUS, GUIMARÃES e CARNEIRO, 2021). Em São Carlos-SP, o consumo de leite cru foi de 19% (FLORINDO et al., 2021). Enquanto, em Araraquara-SP, foi de apenas 15,3%, refletindo diferenças regionais no consumo de leite cru (BASSAN et al., 2013). Em Santana do Ipanema-AL, 10,2% dos entrevistados consumiam leite cru (FERREIRA et al., 2017).

Desta forma, destaca-se a necessidade de campanhas educativas para informar a população sobre os riscos do consumo de leite não pasteurizado e a importância de medidas de fiscalização para garantir a segurança do alimento. A implementação de políticas públicas que visem a redução da comercialização informal de leite é essencial para proteger a saúde dos consumidores e garantir a qualidade dos produtos lácteos disponíveis no mercado.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esses dados indicam que o consumo de leite cru em Novo Brasil é elevado, com a maioria dos consumidores obtendo o produto diretamente das fazendas e aplicando algum tipo de tratamento térmico antes do consumo. No entanto, a percepção de risco à saúde associada ao consumo de leite fresco é alta entre os entrevistados, com relatos de doenças gastrointestinais, mas muito dos entrevistados continuam com hábito de consumir um leite que não foi processado, mesmo sabendo dos riscos. Portanto, é essencial promover a conscientização da população sobre os riscos associados ao consumo de leite cru e implementar medidas para regular e fiscalizar a venda desse produto, garantindo a segurança do alimento e a saúde dos consumidores.



REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, D. K. R. de. O mercado consumidor de leite no município de Bananeiras-PB. 2015. Disponível em <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/1621>. Acesso em 20 ago. 2024.
- BAARS, T. et al. Effect of raw milk consumption on perceived health, mood and immune functioning among US adults with a poor and normal health: A retrospective questionnaire based study. *Complementary therapies in medicine*, v. 47, p. 102196, 2019.
- BASSAN, J. C. et al. Consumo de leite informal na cidade de Araraquara-SP. *Alimentos e Nutrição*, v. 24, n. 4, p. 403-408, 2013.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, 2020.
- BELOTI, V. Leite: Obtenção, Inspeção e Qualidade. 1ª ed. Londrina: Editora Planta, 2015.
- FERREIRA, A. G. G. et al. Perfil dos consumidores de leite bovino in natura no município de Santana do Ipanema – Alagoas. *Nutri Time Revista Eletrônica*, v. 14, n. 4, 2017.
- FLORINDO, A. S. M et al. Avaliação do consumo de leite e derivados informais no município de São Carlos, Brasil. *Ars Veterinaria*, v. 37, n. 2, p. 74-82, 2021.
- JESUS, M. A. C. L.; GUIMARÃES, J. E. F.; CARNEIRO, E. A. R. Perfil dos consumidores de leite cru na cidade de Serrinha, Bahia. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*, [S.L.], v. 76, n. 1, p. 51-59, 31 dez. 2021. *Lepidus Tecnologia*. <http://dx.doi.org/10.14295/2238-6416.v76i1.837>.
- LEÃO, L. H da C; VASCONCELLOS, L. C. F. de. Cadeias produtivas e a vigilância em saúde, trabalho e ambiente. *Saúde e Sociedade*, v. 24, n. 4, p. 1232-1243, 2015.
- MILLER, N. B. Perfil do consumo de leite e derivados lácteos no município de Colatina - ES. 2008. 83 f. Monografia (Especialização Lato Sensu em Defesa e Vigilância Sanitária Animal Lato Sensu) – Universidade Castelo Branco, Vitória, 2008.
- PORTELA, O. C. et al. Detecção de *Brucella* sp. em leite informal comercializado no estado de Alagoas, Brasil: um breve alerta à saúde pública. *Medicina Veterinária*, v. 15, n. 3, p. 276-281, 2021.
- POSSA, M. G. et al., Epidemiologia e impacto econômico da ocorrência da brucelose em um município do Estado de Santa Catarina. *Research Society and Development*, v. 10, n. 3, 2021.
- SILVA, J. de O. L. et al. Detecção de resíduos de antibióticos de leite UHT e leite in natura comercializado de forma informal em feiras e em mercados no município de Rolim de Moura–RO. *Research, Society and Development*, v. 11, n. 2, p. e38811221804-e38811221804, 2022.
- TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. 4. ed. Santa Maria: Editora da UFSM, 2010. 206 p.
- VIDAL, A.M. C.; SARAN-NETTO, A. Obtenção e processamento do leite e derivados. Pirassununga: Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, p. 220, 2018