

ANÁLISE DO NÍVEL DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO BONJESUENCE SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO E QUALIDADE DO LEITE BOVINO CONSUMIDO

Denys William Gonçalves de Lima (ICV), Syllyanne Trajano da Silva, Leilson Rocha Bezerra (Orientador, CUPCE – Bom Jesus), Paulo Rodrigo Ramos Xavier, Marcos Jácome de Araújo

Resumo: Analisou-se o nível de conhecimento da população bonjesuense sobre a comercialização e qualidade da carne bovina consumida através do emprego de questionário estruturado, compostos por questões abertas e de múltipla escolha. Foi entrevistado um total de 157 pessoas e observou-se o que se pôde observar no município de Bom Jesus é que a grande maioria dos consumidores bebe leite *in natura* e sem nem um tipo de inspeção e que os requisitos observados na hora da compra é principalmente a confiança no leiteiro, deixando a higiene de lado o que pode acarretar vários riscos à saúde do consumidor. Além disso o leite mais comercializado no município de Bom Jesus-PI não sofre processos de pasteurização antes do consumo, o que vai de contra as normas estabelecidas pela IN51. A preferência da população bonjesuense por leite *in natura* talvez seja pela falta de um laticínio na cidade, além da falta de fiscalização por parte do município o que agrava ainda mais a situação, por conta dessa falta de fiscalização o produto é comercializado de forma incorreta se refrigeração adequada se aquecimento prévio, dentre outras normas que não são seguidas e que são estabelecidas pela IN51, como isso pode trazer um grave problema à saúde pública ao município, deve-se adotar medidas sanitárias urgente.

Palavras-chave: carne, inspeção, qualidade

Introdução

O leite é um dos produtos básicos da alimentação do brasileiro, sendo um dos alimentos mais completos da natureza, tendo em sua composição elementos nutritivos como proteínas, vitaminas, carboidratos, gordura e sais minerais, estando presente na alimentação de pessoas de todas as idades e classes sociais, destacando-se principalmente, na dieta de crianças e idosos. Por ser tão rico em nutrientes, o leite é suscetível ao ataque de um grande número de microrganismos do meio ambiente, do próprio animal, do homem e dos utensílios utilizados na ordenha (NICOLAU *et al.*, 2004). Apesar do potencial agropecuário e da possibilidade de sucesso da atividade, a presença de leite clandestino vendido fora dos padrões de comercialização é comumente encontrado. A ausência de laticínios próximos agrava ainda mais a situação. Dessa forma, objetivou-se analisar o nível de conhecimento da população bonjesuense sobre a comercialização e qualidade do leite bovino consumido.

Metodologia

Este estudo obedeceu aos aspectos éticos e metodológicos de acordo com as diretrizes estabelecidas na Resolução 196/96 com o CAAE nº 0118.0.045.000-10 e foi realizado no Município de Bom Jesus-PI, entre setembro de 2010 a junho de 2011, envolvendo a população bonjesuense

onde foi escolhida uma amostra probabilística através de um levantamento do número de bairros do município e de famílias existentes em cada bairro. Os dados oriundos das informações obtidas na pesquisa foram coletados através do emprego de questionário estruturado, compostos por questões abertas e de múltipla escolha de forma aleatória nas residências do município. Os dados quantitativos foram tabulados em planilhas eletrônicas (Microsoft Excel®) e analisados através do SPSS (Programa Estatístico para Ciências Sociais) com o objetivo de determinar as freqüências dos dados coletados através dos questionários.

Resultados e Discussão

Durante o presente estudo foram entrevistadas 157 pessoas, a maior parte (31,85%) na faixa etária de 12 a 30 anos de idade, do sexo feminino (63,70%), vivendo com até 2 salários mínimos (90,91%) e em famílias vivem com até 5 familiares na casa (81,53%).

Tabela 1. Preço dos cortes mais consumidos e preferidos pela família e conhecimento em relação a qualidade da carne comercializada no município de Bom Jesus-PI, 2011. (Fonte: Elaboração própria)

Você consome leite?		Sim	Não
%		94,00	6,00
Quem consome leite na residência?	Todos	Filhos	Esposo/Esposa
%	79,00	12,70	8,30
Faixa etária dos que consomem leite?	Crianças < 2 anos	Crianças > 2 anos	Adultos
%	12,00	35,00	53,00
Preferência de leite?		<i>In natura</i>	Derivados
%		79,62	20,38
Fazem tratamento térmico do leite?		Sim	Não
%		90,00	10,00
Consideram o leite saudável?		Sim	Não
%		87,70	11,30
Conhece alguma doença causada pela ingestão do leite?		Sim	Não
%		10,00	90,00
Teme em adquirir alguma doença ao consumir leite?		Sim	Não
		46,80	53,20
Pagaria mais caro se o leite fosse mais seguro?		Sim	Não
%		82,40%	17,60%
O leite que você compra é inspecionado?		Sim	Não
%		30,50%	69,50%
Pagaria mais caro por um leite inspecionado?		Sim	Não
%		82,20%	17,80%

Sobre o consumo de leite a grande maioria dos entrevistados (94%) relatou consumir leite costumeiramente, sendo que 35,8% dos afirmaram consumir leite porque gostam e 79% das famílias tem o consumo de leite realizado por todos os membros da família. Apenas 12% das famílias tem crianças menores de 2 anos consumindo leite. Isso é importante, pois o consumo de leite não deve atrapalhar o aleitamento materno. A grande maioria (53%) realiza diariamente a compra do leite, sendo esta feita na quantidade entre 4,5 e 8 litros. O ideal é que já que o leite *in natura* não possui um processo de higienização correta o ideal é que essa compra seja realizada diariamente para diminuir os riscos de contaminação e de proliferação bacterianas já existentes nesse produto. Observou-se que 79,62% das famílias bomjesuense consomem exclusivamente leite *in natura* e a maioria realiza tratamento térmico (90%). O tratamento térmico é fundamental para a eliminação de microorganismos presentes no leite adquirido durante a ordenha, transporte ou processamento do produto. Os consumidores bomjesuense acham o leite um produto saudável (87,7%), barato (62,3%) e desconhecem a presença de doenças causadas pelo leite (90%).

A população bomjesuense se mostrou com um baixo nível de conhecimento sobre os perigos causados por ingestão de leite bovino *in natura*, o que se torna mais preocupante visto que 69,5% da população consomem leite não inspecionado. Porém, das pessoas 82% das afirmaram que pagariam mais caro, até 0,50 centavos (47,74%) por um produto que acreditasse que fosse mais seguro ou por um leite inspecionado. Quanto à origem do leite, a maioria dos entrevistados (73,54%) afirmou comprar o produto diretamente de leiteiros de sua confiança, que distribuem de porta em porta ou vendem em pontos estratégicos, o que nos mostra que estes consomem um leite de procedência duvidosa, já que esse produto antes da comercialização não sofre pelo menos um processo de pasteurização o que nos exige a legislação, como comentamos anteriormente, o leite pode transmitir um número razoável de doenças, causando principalmente diarreia.

Conclusão

O que se pôde observar no município de Bom Jesus é que a grande maioria dos consumidores bebe leite *in natura* e sem nem um tipo de inspeção e que os requisitos observados na hora da compra é principalmente a confiança no leiteiro, deixando a higiene de lado o que pode acarretar vários riscos à saúde do consumidor. Além disso o leite mais comercializado no município de Bom Jesus-PI não sofre processos de pasteurização antes do consumo, o que vai de contra as normas estabelecidas pela IN51. A ausência de um laticínio na cidade juntamente com a falta de fiscalização por parte do município agrava ainda mais a situação, mostrando que o produto comercializado está fora das normas estabelecidas pela IN51, o que pode trazer um grave problema à saúde pública ao município, devendo-se adotar medidas sanitárias urgente.

Referências Bibliográficas

NICOLAU, E.S.; MESQUITA, A.J.; BORGES, G.T. *Staphylococcus aureus* no processamento de queijo mussarela: detecção e avaliação da provável origem das linhagens isoladas. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 125, p. 51-56, 2004.