

AVALIAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DO LEITE BOVINO NO MUNICÍPIO DE BOM JESUS

Wagner Dias Coelho de Oliveira (ICV), Isabelle Janayara Sales da Silva, Alexsando oliveira Pereira, Leilson Rocha Bezerra (Orientador, CUPCE – Bom Jesus), Paulo Rodrigo Ramos Xavier,

Resumo: Com o objetivo de avaliar a comercialização do leite bovino no município de Bom Jesus, aplicou-se 57 questionários ente o mercado formal e informal. Observou-se que o comercio do leite formal obedece à maior parte das legislações vigentes. Entretanto, a presença de um comércio clandestino torna o consumo do leite um risco à saúde.

Palavras-chave: consumidor, IN 51, mercado informal

Introdução

Ao mesmo tempo em que o leite é um alimento básico presente diariamente na alimentação das mais variadas classes sociais, rico em proteínas, carboidratos, gorduras e sais minerais essenciais, acaba sendo predisposto a contaminações por microrganismos presentes no meio ambiente e por objetos utilizados na ordenha funcionando como um meio de cultura de bactérias. No século XX, o leite no Brasil era consumido *in natura* tornando-se uma fonte de transmissão de doenças para os consumidores. O transporte era realizado pelos escravos através de latões, e logo depois passou a ser transportado por vaqueiros em carroças puxadas por cavalos. Por ser o leite 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, constitui-se de um risco à saúde da população brasileira, principalmente quando consumido sem tratamento térmico (NERO et al.,2005). Desta forma este trabalho visa avaliar a comercialização do leite bovino no município de Bom Jesus e assim, não só estimular o consumo, como também esclarecer os benefícios e os malefícios dos lácteos à saúde.

Metodologia

Este estudo obedeceu aos aspectos éticos e metodológicos de acordo com as diretrizes estabelecidas na Resolução 196/96 com o CAAE nº 0236.0.045.000-10. A pesquisa foi realizada no município de Bom Jesus – PI, no período compreendido entre setembro de 2010 e agosto de 2011, envolvendo os pontos de comercialização de leite do município onde foram abordados os comerciantes de leite *in natura* como também supermercados e padarias que comercializam leite e outros derivados (iogurte, queijo, requeijão, manteiga, bolos), que foram escolhidos após levantamento prévio de cada endereço. Os questionários foram elaborados e divididos em dois tipos: os formais, que foram aplicados nos estabelecimentos onde forneciam leite legalizado e os informais nos estabelecimentos onde forneciam leite *in natura*. Os informais dispunham de vinte e três

questões e os formais de treze questões. Junto ao questionário foram apresentados os termos de consentimento livre e esclarecido, em duas vias assinadas pelos fornecedores de leite, onde se assegurou a preservação da sua identidade e participação por livre espontânea vontade uma via foi arquivada pelos pesquisadores e outra entregue ao fornecedor como forma de segurança. Para garantir a acessibilidade, a validade do questionário confeccionado e a destreza dos alunos na execução, foi realizado o teste piloto prévio antes do início da coleta dos dados. Foram aplicados no total cinquenta e três questionários, onde vinte sete questionários foram aplicados nos pontos de venda informal, vinte e seis foram utilizados nos estabelecimentos comerciais do município de Bom Jesus. O conteúdo qualitativo dos questionários foi organizado e categorizado para uma melhor discussão dos resultados. Já os dados quantitativos, foram tabulados em planilhas eletrônicas (Microsoft Excel®) e analisados através do programa estatístico SPSS.

Resultados e Discussão

A maior parte da comercialização do leite no município de Bom Jesus ocorre de maneira formal 57,7% em relação à comercialização informal (42,3%). Na Tabela 1, observou-se que a maior parte do leite comercializado esta na forma em pó juntamente com o leite de caixinha (UHT). Por serem estes leites submetidos a altíssimas temperaturas durante sua produção, tornando-se menos propícios à contaminações e também por serem produtos fiscalizados, atendendo as exigências da instrução normativa 51 (IN51), na sua fabricação. Além disso, são leites industrializados e comprados de empresas multinacionais, sendo produtos de fácil manuseio e não necessitando de meios avançados de tecnologias para estocagem, por isso possuem um maior prazo de validade, onde são armazenados em embalagens eficientes para garantir a qualidade por um determinado tempo. Na venda do leite *in natura* observou-se uma baixa percentagem em virtude da dificuldade de mão-de-obra e por falta de locais adequados para a correta armazenagem do leite, já que este depende de locais refrigerados e com higiene adequada para manter as qualidades nutritivas do leite.

Tabela 1. Percentual dos tipos de leite vendidos, marcas consumidas, preferência do consumidor e derivados do leite preferidos na venda formal do leite no município de Bom Jesus-PI, 2011.

Tipo de Leite comercializado	Leite em pó		Leite <i>in natura</i>		Leite em pó + leite de caixinha		Todos
%	23		3,8		38,5		34,7
Marcas ®	Camponesa	Nestlé	Sobesa	Faz. Esperança	Piracanjuba	Calú	Leite Bom
%	47,4	17,6	11,5	10,6	8,9	2,9	1,0
Preferência	Qualidade		Preço		Marca	Falta de opção	
%	48,7		30,7		15,3	5,0	
Derivados	Todos	Manteiga	Queijo	logurte	Doces/Bolos	Outros	
%	23,8	23,7	6,6	12,8	15,9	14,1	

Fonte: Dados da pesquisa.

No comercio formal do leite, o transporte até os comércioos é realizado através de caminhões baús (46,2%), obedecendo a necessidade de refrigeração do leite na sua condução; o Leite

Camponesa® é o que apresenta estatisticamente maiores vendas em relação aos outros tipos de leites, por apresentar a qualidade superior aos demais e preço acessível quando comparado as outras marcas. Observou-se que 23,8% dos comércios trabalham com todos os tipos de derivados do leite trabalhados na pesquisa, isso se deve ao fato de o estabelecimento possuir uma estrutura adequada para a armazenagem dos mesmos. Quando questionados sobre qual a importância do consumo de leite pasteurizado, a maior parte (65,4%) afirmou conhecer tal importância. Em relação à observação da validade do leite nas prateleiras, 50% dos comerciantes têm o cuidado de verificar semanalmente, 34,6% mensalmente e 15,3% bimestral essa variação é devido a normas dos estabelecimentos que tornaram tais praticas padrões de rotina, de acordo com a frequência de recebimento e saída do produto pesquisado. Em se tratando do transporte do leite informal até o ponto de venda, a maior parte (66,7%) é realizado através de motocicletas por ser de baixos custos e garantir a rapidez e agilidade. No transporte até o ponto de venda, o leite é armazenado em vários tipos de recipientes, aonde 81,5% chega armazenado em botijões ou latões, isso ocorre por que os transportadores julgam esta prática correta. No ponto de venda, a maior parte do leite (88,9%) é armazenado em baldes, isso em razão da facilidade do manuseio no momento da venda. Os manipuladores estão manuseando o leite sem nenhum controle sanitário de qualidade, a contaminação dos produtos lácteos ocorre por deficiências de procedimentos de higiene. Em relação ao horário de recebimento do leite, 77,8% dos entrevistados responderam que isso ocorre entre 6h e 7h da manhã em consequência do horário da procura da maioria dos consumidores. Observou-se que 18,5% dos comerciantes informais vendem a sobras de leite, o que torna o produto um risco à saúde. Esse risco aumenta quando 33,3% dos comerciantes afirmam que o tempo limite para o consumo do leite é de dois dias e 22,2% mais de três dias, um equívoco, já que este leite não possui condições ideais de armazenamento, coleta e distribuição. Na compra do leite, a maior parte dos consumidores (40,7%) buscam o produto utilizando jarras plásticas, leiteiras e garrafas pets. Em se tratando da importância do leite pasteurizado 74% dos entrevistados responderam que sabem da importância do consumo do leite pasteurizado e continuam com essa prática ilegal porque a venda do leite acrescenta na renda familiar. Dos 27 entrevistados, 59,2 % afirmaram seguir na profissão já há mais de 2 anos, e 81,5% responderam receber o leite no valor correspondente a R\$ 1, 00.

Conclusão

Observou-se que o comercio do leite formal obedece a maior parte das legislações vigentes. Entretanto, a presença de um comércio clandestino torna o consumo do leite um risco à saúde daqueles que optam pelo leite *in natura*, apesar de que a maior parte da população opta pelos derivados de leite, por serem estes menos nocivos.

Referências Bibliográficas

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.