

## ANÁLISE DO CONSUMO DE LEITE BOVINO NA MICRORREGIÃO DO MUNICÍPIO DE ABRE CAMPO- MG

Tânia Fernandes Martins<sup>1</sup>  
Hugo Eduardo De Leon Flauzino<sup>2</sup>  
Jéssica Ribeiro Fernandes<sup>3</sup>  
Pollyana Brandão Gomes<sup>4</sup>  
Tatiane de Cássia Fernandes Martins<sup>5</sup>

[tatyfernandesmartins@yahoo.com.br](mailto:tatyfernandesmartins@yahoo.com.br)

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências Agrárias

**PALAVRAS-CHAVE:** Consumidores; leite; qualidade.

### INTRODUÇÃO

O leite é considerado um dos principais produtos agropecuários no Brasil, sendo de suma relevância sob os aspectos nutricionais, econômicos e sociais (BRANDÃO *et al.*, 2013). Sua qualidade é bastante discutida dentro do cenário nacional da produção da bovinocultura leiteira (SANTOS e FONSECA, 2001). O leite de boa qualidade é importante, pois é exigência do mercado para os laticínios e para garantia de permanência no mercado para os produtores leiteiros (PINTO, 2009). O Brasil é o quarto maior país produtor do mundo, atrás apenas dos EUA, Índia e China (PEREIRA, 2014). Segundo Zoccal (2016), a disponibilidade de leite por habitante no Brasil ainda é pequena comparado à de países desenvolvidos. A média de consumo desses países alcança 220 litros/habitante/ano. Para atender o crescimento de consumo de lácteos e ao crescimento da população, o volume produzido no Brasil em 2026, deverá atingir o patamar de 48 bilhões de litros. A cidade de Abre Campo, Minas Gerais, apresenta de acordo com o IBGE (2017), produção de 7.100 litros de leite/ano. Diante do exposto, objetivou-se analisar o consumo de leite bovino da população residente da microrregião do município de Abre Campo, Minas Gerais.

---

<sup>1</sup>Graduada em Zootecnia - IFSudeste/MG Campus Rio Pomba. Técnica em Agropecuária-Universidade Federal de Viçosa/Campus Florestal. Pós-graduanda em Docência do Ensino Superior - Faculdade Univértix.

<sup>2</sup> Discente do curso Zootecnia- IFSudeste/MG Campus Rio Pomba.

<sup>3</sup> Discente do curso de Arquitetura da UniFacig - Manhuaçu. Pós-graduanda em Docência do Ensino Superior- Faculdade Univértix.

<sup>4</sup> Psicóloga (UNEC), especialista em Educação Especial, Saúde Mental, Docência do Ensino Superior, Psicanálise. (FACEC, UCAM, UNIVÉRTIX, FAVENI), mestranda em Saúde Pública (EMESCAM), professora da Faculdade Univértix.

<sup>5</sup> Nutricionista- FAMINAS, Muriaé. Especialista em Gestão de Saúde Pública- (FINON). Especialista em Estética e Cosmetologia- Faculdade Unyleya. Professora Faculdade Univértix.

## **METODOLOGIA**

A pesquisa foi realizada entre os meses de maio e junho de 2019, com auxílio de questionários respondidos virtualmente por 61 pessoas residentes na microrregião de Abre Campo-MG. Os questionários foram aplicados através da ferramenta Google Formulários e os entrevistados foram selecionados de forma aleatória por meio das redes sociais. Avaliou-se a população amostral de consumidores de leite quanto ao sexo, idade e escolaridade. Após, foi avaliada a frequência de consumo de leite, atributo valorizado na hora da compra, local de compra do produto e preferência em termos de processamento e de teor de gordura. Os resultados obtidos foram expressos por meio da análise percentual, utilizando o programa operacional MSEXCEL®.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Diante do questionário aplicado, 81% dos entrevistados eram do sexo feminino e 19% do sexo masculino, de distintas faixas etárias. Expondo o grau de escolaridade, 63,3% possuem ensino superior completo, 25% ensino médio completo e 10% ensino superior incompleto. Sobre a regularidade de consumo de leite, 79,7% dos entrevistados, alega consumir leite e 20,3% relataram não consumi-lo, sendo que 28,6% dos casos justificam-se por possuir intolerância a lactose. Ressalta-se que 41% da população afirma que o consumo de leite ocorre diariamente, 31% raramente e 28% quinzenalmente. Sordi (2015) cita que 86,4% da população entrevistada na cidade de Erechim-RS em pesquisa realizada, consumiam leite diariamente. Assim, com base nos dados percebe-se que o consumo de leite pode ser considerado de caráter cultural, ou hábito alimentar, substituindo o leite por outros alimentos e derivados. Os resultados obtidos quando os consumidores foram questionados aos atributos mais importantes na hora da compra é se o produto é de uma marca que forneça garantia de procedência e qualidade com 54,2%, seguido do prazo de validade 33,9% e menor preço 11,9%. Segundo Vidal-Martins *et al.* (2005), há uma preocupação pela população brasileira, com a qualidade dos alimentos consumidos, associando com aspectos como sabor, odor, cor, viscosidade, questão sanitária e o tempo de vida de prateleira. A maioria da população constando 73,3% adquirem o leite do supermercado e apenas 23,3% do produtor rural. Observa-se que a maioria dos consumidores relata que em termos de preferência do processamento do leite, 45,6% declarou o leite UHT, 33,3% pasteurizado (leite de saquinho), 14% leite sem lactose, 5,3% leite em pó e 1,8% leite *in natura* (sem processamento). O leite UHT consiste no método de esterilização a altas temperaturas eliminando os microrganismos e sua durabilidade pode chegar até a seis meses. Já o leite pasteurizado é acondicionado a temperaturas mais brandas e por isso seu prazo de validade diminui consideravelmente (HARDING, 1999). A preferência quanto ao teor de gordura aborda que 59,3% da população prefere o leite integral, 23,7% leite desnatado, 15,3 % leite semidesnatado e somente 1,7% o leite *in natura*.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Conclui-se que a qualidade é de suma importância para os consumidores da microrregião de Abre Campo-MG, e a população possui um bom nível de aceitação do leite bovino.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

BRANDÃO, V.I.; TALMA, S.V.; MARTINS, M.L.; MARTINS, A.D.O.; PINTO, C.L.O.

Qualidade do leite produzido no município de Rio Pomba, MG, com base em aspectos regulatórios. **Perspectivas online: Ciências Biológicas e da Saúde**, v.9, p.46-55, 2013.

HARDING, F. **Milk quality**. Gaithersburg: Aspen publishers, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Indicadores IBGE 2017. **Estatística da Produção Pecuária**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/abrecampo/pesquisa/18/0?tipo=ranking&ano=2017&indicador=16556>. Acesso: Maio de 2019.

PEREIRA, L. G. R. **Eficiência bioeconômica e pecuária de precisão em sistemas de reprodução de leite**. Fórum de Produção Pecuária-Leite. São Paulo, 2014.

PINTO, R. T. **Mastite: Revisão**. 2009. 34 p. Trabalho monográfico (curso de pós-graduação Lato sensu em Higiene e Inspeção de produtos de Origem Animal). Universidade Castelo Branco, Rio de Janeiro, 2009.

SANTOS, M. V.; FONSECA, L. F. L. Importância e efeito de bactérias psicrotólicas sobre a qualidade do leite. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 13-19, 2001.

SORDI, E; SKONIESK, R.F; CASTAMANN, A.; ZOCHE, F.; Perfil do consumidor de leite na cidade de Erechim – RS **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial** /v.9, n.2: p.1836-1846, 2015.

VIDAL-MARTINS, A. M. C.; SALOTTI, B. M.; ROSSI JUNIOR, O. D.; PENNA, A. L. B. Evolução do índice proteolítico e do comportamento reológico durante a vida de prateleira de leite UAT/UHT. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 25, n. 4, p. 698-704, 2005.

ZOCAL. Alguns números do leite. **Revista balde branco**. Vol 2, ed 6, 2016.