

## CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE LEITE E DERIVADOS NO MUNICÍPIO MACHADO

Lucíola F. Barros<sup>1</sup>; Marcos V. M. Morais<sup>2</sup>; Nathália B. M. Silva<sup>3</sup>; Marcela C. Rocha<sup>4</sup>

### RESUMO

Objetivou-se com este trabalho buscar informações para caracterizar o perfil e as preferências dos consumidores de leite na cidade de Machado. Para a coleta de dados, foram realizadas 200 entrevistas em diversos bairros de Machado, com auxílio de um checklist que foi aplicada durante o mês de Abril de 2018. Foi observado que 63,5 % consomem leite diariamente, 0,5% mensalmente, 1% não consome sem nenhum motivo, 2% não consome devido a intolerância a lactose, 1% não consome devido aos riscos com a saúde, 7,5% não consome devido ao sabor, 5% consomem quinzenalmente e 19,5% consomem semanalmente. A maioria consome leite integral (51,98%) enquanto que a qualidade é o principal critério na hora da compra (51,98%). Conclui-se que a população machadense consome mais derivados do leite, do que o leite propriamente dito, demonstrando grande preocupação com a saúde, procedência e a qualidade do alimento que ingerem.

**Palavras-chave:** marketing, mercado, pecuária leiteira

### 1. INTRODUÇÃO

A pecuária leiteira é uma das atividades mais importantes do agronegócio brasileiro, onde, define-se leite, como um produto oriundo da ordenha completa e contínua, em condições sanitárias adequadas, utilizando vacas sadias, conciliando com o bem-estar (Brasil, 2002). O leite é bastante utilizado desde o início da civilização com a domesticação dos animais, e que, ao longo dos anos foi introduzido com alta representatividade na alimentação humana, graças ao valor nutricional, sendo fonte de vitaminas, proteínas, gorduras e energia que são fundamentais para o bom funcionamento do organismo humano (Tronco, 2010).

De acordo com estudos de Nero et al. (2003), no cenário atual, tem se notado uma grande preocupação em relação a alimentação, e uma forte demanda do consumo de alimentos mais seguros e saudáveis. Tal ocorrência é dada pelos diversos surtos de enfermidades transmitidas pelos alimentos, principalmente quando se trata do leite, justamente por ser um alimento rico em nutrientes e muito suscetível ao ataque de micro-organismos (Abrahão et al., 2005). Ligado a esses eventos, é notado a existência de mitos e inverdades que condenam o consumo do mesmo,

1Graduanda de Zootecnia – IFSULDEMINAS-Campus Machado. E-mail: luciolafariabarro@gmail.com

2Graduando de Zootecnia- IFSULDEMINAS-Campus Machado E-mail: viniciusmartins\_zootecnia@hotmail.com

3Graduanda de Zootecnia – IFSULDEMINAS-Campus Machado. E-mail:nathaliabmalta@gmail.com

4Professora-IFSULDEMINAS-Campus Machado. E-mail:marcela.rocha@ifsuldeminas.edu.br

potencializando a queda na aquisição do produto.

Com o advento da mídia, as notícias migram de forma rápida, seja ela verdade ou mentira. Por essa razão é de grande relevância a dissipação de conhecimentos e conscientização das pessoas em torno desse assunto. Em vista do exposto, objetivou-se com este trabalho buscar informações para caracterizar o perfil e as preferências dos consumidores de leite na cidade de Machado.

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

O município de Machado é localizado no sul de Minas Gerais, com 38.688 habitantes, estimativa do IBGE, (2010). O trabalho foi conduzido durante o mês de abril de 2018, para isso, foram realizadas 200 entrevistas em diversos bairros de Machado, com auxílio de um checklist.

A técnica de amostragem utilizada foi aleatória estratificada pesquisando 50.01% mulheres e 49.98 % homens. Como instrumento de coleta de dados, utilizou-se questionários que continham perguntas discursivas de múltipla escolha sobre o consumo de leite: sexo, renda familiar, frequência do consumo de leite e derivados, fatores que influenciam na hora da compra e o tipo de leite consumido.

Os entrevistados autorizaram a realização da pesquisa mediante consentimento verbal. Os dados coletados foram avaliados no programa Microsoft Excel 2013 e apresentados em frequência percentual na forma de gráficos.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÕES**

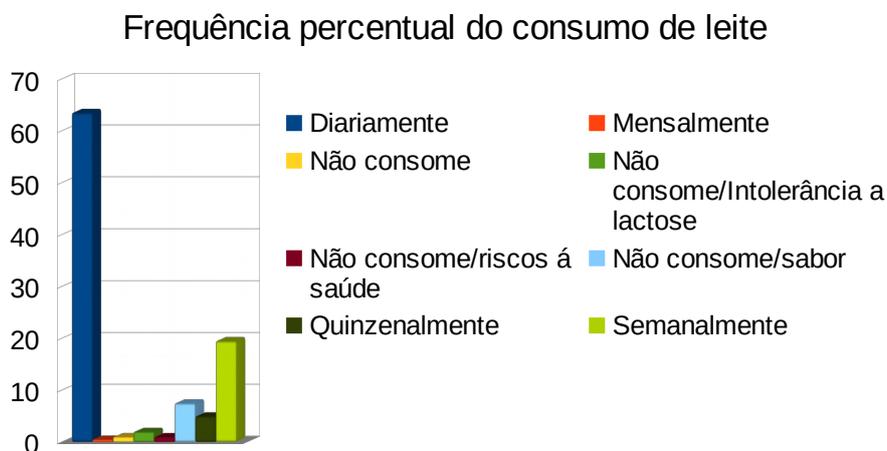
De acordo com os resultados demonstrados na figura 1, 63,5 % das pessoas entrevistadas consomem leite diariamente, 0,5% mensalmente, 1% não consome sem nenhum motivo, 2% não consome devido a intolerância a lactose, 1% não consome devido aos riscos com a saúde, 7,5% não consome devido ao sabor, 5% consome quinzenalmente e 19,5% consomem semanalmente.

Pesquisas vêm demonstrando vantagens relacionadas ao consumo de leite e derivados. Entre eles salienta que a escolha de dieta com quantidades apropriada de leite diminuem o acúmulo de tecido adiposo decorrente de alta ingestão calórica, por meio da modulação do cálcio intracelular nos adipócitos, podendo conter em até 70% o risco de sobrepeso. E ainda atuam na formação do tecido ósseo, colaborando na redução da incidência de câncer colorretal, limitando a ocorrência de resistência à insulina e da pressão arterial (TOMBINI et al., 2012)

Apenas 1% dos entrevistados, acreditam que o leite traz riscos à saúde. Segundo Haug et al (2007), em algumas províncias do mundo, o consumo de leite e derivados diminuiu consideravelmente nas últimas décadas. Essa orientação está associada intimamente aos efeitos

negativos que têm sido atribuídos ao consumo de leite e derivados. As especulações se devem porque a gordura do leite contém frações de gorduras saturadas, que, por sua vez estão associadas à incidência de doenças cardiovasculares e obesidade.

Figura 1 - Resultados obtidos sobre a frequência percentual em relação ao consumo de leite.



Quanto ao processamento 10,74% preferem o leite cru que é um leite que não foi submetido a temperaturas altas para a destruição de microrganismos que podem ser danosos ao ser humano. 15,82% preferem leite desnatado, 51,98% consomem leite integral e 21,47% consomem leite pasteurizado.

Segundo Haug et al. (2007) apesar da discussão em volta da gordura do leite, o autor salienta que a ingestão moderada deste produto não tem efeito negativo, pelo contrário, pois os constituintes da gordura são responsáveis por diversas ações positivas no corpo humano. Além disso, a presença do leite desnatado e semidesnatado oferece alternativas para o consumo, adaptando-se ao interesse e ao gosto de cada consumidor.

Nos fatores que influenciam na hora da compra 15,82% vão pela marca, 32,21% vão pelo preço e 51,98% vão pela qualidade. De acordo com Vidal-Martins et al. (2005), nos últimos tempos a população brasileira tem se preocupado mais com a qualidade dos alimentos que chegam à sua mesa. Nesta pesquisa o que se sobressaiu foi a qualidade seguida do preço.

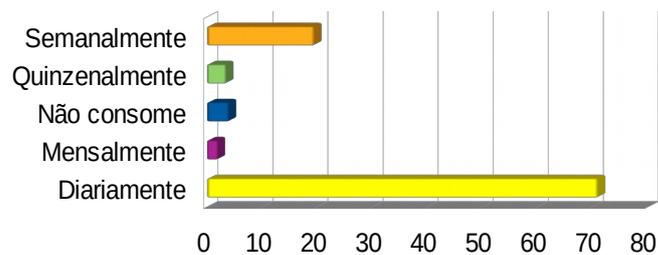
Durante a pesquisa foram perguntados aos indivíduos sobre o consumo de leite e derivados sendo que destas pessoas 71% delas consomem diariamente, 2% mensalmente, 4% não consome, 3,5% consome quinzenalmente e 19,5% consome semanalmente, onde se evidencia um maior consumo de derivados diariamente correlacionado com o consumo de leite.

Quanto a opinião dos consumidores em relação ao preço do leite, foi observado que 36,16% acham barato, 16,39% acham caro e 47,46% acham razoável, já a questão sobre a qualidade do leite, 54,5% escrevem o leite como bom, 16,5% descrevem-no como muito bom, 19,5% como

razoável e 9,5% como ruim.

Figura 2 - Resultados obtidos sobre a frequência percentual em relação ao consumo de leite.

### Frequência percentual do consumo de derivados



## 5. CONCLUSÕES

A população machadense consome mais derivados do leite, do que o leite propriamente dito, demonstrando grande preocupação com a saúde, procedência e a qualidade do alimento que ingerem.

## REFERÊNCIAS

ABRAHÃO, R. M. C. M.; NOGUEIRA, P. A.; MALUCELLI, M. I. C. O comércio clandestino de carne bovina e leite no Brasil e o risco da transmissão da tuberculose bovina e de outras doenças ao homem: um problema de saúde pública. *Archives of Veterinary Science*. v. 10, n. 2, p. 1-17, 2005. <http://dx.doi.org/10.5380/avs.v10i2.4409>. Diário Oficial da União, Brasília, p.13, 21 set. 2002. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002. 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.

HAUG, A.; HOSTMARK, A. T.; HARSTAD, O. M. Bovine milk in human nutrition: a review. *Lipids in Health and Disease*, v. 6, p. 25, 2007.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares 2008 - 2009. Aquisição Alimentar Domiciliar per capita: Brasil e Grandes regiões. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.

NERO, L. A., MAZIERO, D., BEZERRA, M. M. S. Hábitos alimentares do consumidor de leite cru de Campo Mourão - PR. *Semina: Ciências Agrárias, Londrina*, v. 24, n. 1, p. 21-26, 2003. <http://dx.doi.org/10.5433/1679-0359.2003v24n1p21>

TOMBINI, H.; DALLACOSTA, M.C.; BLEIL, R.A.T.; ROMAN, J.A.; Consumo de leite de vaca e derivados entre agricultores da região oeste do Paraná. *Alim. Nutr.*, v. 23, n. 2, p. 267-274, 2012

TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4 ed., Santa Maria. Editora da UFSM, 2010. 203p.

VIDAL-MARTINS, A. M. C.; ROSSI Jr., O. D.; REZENDE-LAGO, N. C. Microrganismos heterotróficos mesófilos e bactérias *Bacillus cereus* em leite integral submetido a ultra alta temperatura. *Arquivo Brasileiro Medicina Veterinária e Zootecnia, MG*, v. 57, n. 3, p. 396-400, 2005.